

*¡Bienvenidos!*


*a*

**tinto**  
*tapas y vino*




## salsas

Alle drei Dips  
für 5€

quacamole -  Spanischer Avocado-Dip	2.5
aioli - G Spanische Knoblauchmayonnaise	1.9
crema agría - G Sour Cream nach Art des Hauses	1.9

## ensaladas

ensalada pequeña - M,  Kleiner marktfrischer Salat der Saison	3.2
ensalada tinto - A-Weizen, C, M Knackiger Blattsalat mit Manchego in der Nusskruste	10.9
ensalada de gambas - M Buntgemischte Blattsalate mit gegrillten Knoblauchgarnelen	12.9
ensalada con pechuga de pollo - M Gemischte Blattsalate mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	10.9

Nuestras ensaladas se sirven con aliño balsámico o aceite y vinagre  
Unsere Salate servieren wir Ihnen wahlweise mit Balsamicodressing  
oder Essig und Öl



## carne

---

<p>pollo a la plancha en salsa de miel con mostaza y aroma de menta - M Tranchen von der Hähnchenbrust an Honig-Senf-Marinade und Minze</p>	5.9
<p>jamón serrano 50g Hauchdünn geschnittene 50g Serranoschinken</p>	5.2
<p>albondigas en salsa de tomate picante - L Hausgemachte Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce</p>	5.2
<p>dátiles en bacon - A-Weizen, O Datteln im Speckmantel</p>	4.5
<p>fabada asturiana Asturischer Bohneneintopf mit Schweinefleisch, Chorizo &amp; Blutwurst</p>	6.8
<p>solomillo de cordero con pimientos verdes y Fino - CF Lammhäfte mit grünen Pfefferschoten und Sherry</p>	7.2
<p>chorizo asado con jalapeños Gegrillte spanische Paprikawurst mit Jalapeños</p>	5.1



## pescado

---

### NEU!

*calamares fritos con salsa de tomate – A-Weizen*  
Hausgemachte Tintenfischringe, gebacken – mit Tomaten-Salsa 6.5

*gambas a la naranja con aroma de menta – B*  
Gegrillte Garnelen mit Zimt und Orangensaft 6.8

*gambas al ajillo – B*  
Gegrillte Garnelen mit Knoblauch und Kräutern 6.8

## Immer ab Donnerstag

---

### NEU!

**TINTO Tortilla**  
Hausgemachtes Kartoffelomelette nach Art des Hauses 4.9

## vegetarianas

---

<i>queso manchego</i> – G Manchego Käse	5.2
<i>queso frito</i> – A-Weizen, C, H In der Nusskruste gebackene Käsecken auf Gurken-Carpaccio	5.2
<i>surtido de queso</i> – G Kleine Auswahl spanischer Käsespezialitäten	7.6
<i>patatas bravas</i> – A-Weizen, G Frittierte Kartoffelecken mit Kräutern und Sauerrahm	4.5
<i>sopa de tomate con tiras de tortilla</i> – A-Weizen, L Tomatensuppe mit Weizentortillastreifen	4.8
<i>champiñones al ajillo</i> – CF,  In Knoblauch marinerte Champignons (kalt serviert)	3.9
<i>aceitunas marinadas</i> – CF,  Eingelegte Oliven mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch	3.9
<i>pimientos de padrón</i> – CF,  Pfefferschoten aus Padrón	4.8

## tapas variadas

---

*para una persona – A-Weizen, G, M, O*

Gemischte Tapas Auswahl nach Art des Hauses für 1 Person:

Datteln, Serranoschinken, scharfe Salami, Manchego, Ziegenkäse,  
Oliven, Champignons, Aioli, Hähnchen in Honig-Senf-Marinade


17.9

*para dos persona – A-Weizen, G, M, O*

Gemischte Tapas Auswahl nach Art des Hauses für 2 Personen:

Datteln, Serranoschinken, scharfe Salami, Manchego, Ziegenkäse,  
Oliven, Champignons, Aioli, Hähnchen in Honig-Senf-Marinade

29.9

*tapas vegetarianas para dos persona – A-Weizen, G, M *

Vegetarische Tapas Auswahl nach Art des Hauses für 2 Personen:

Manchego, Ziegenkäse, Oliven, Champignons, Aioli, Guacamole

24.9

*para cuatro personas – A-Weizen, G, M, O*

Gemischte Tapas Auswahl nach Art des Hauses für 4 Personen:

Datteln, Serranoschinken, scharfe Salami, Manchego, Ziegenkäse,  
Oliven, Champignons, Aioli, Hähnchen in Honig-Senf-Marinade

54.9

*tapas vegetarianas para cuatro persona – A-Weizen, G, M *

Vegetarische Tapas Auswahl nach Art des Hauses für 2 Personen:

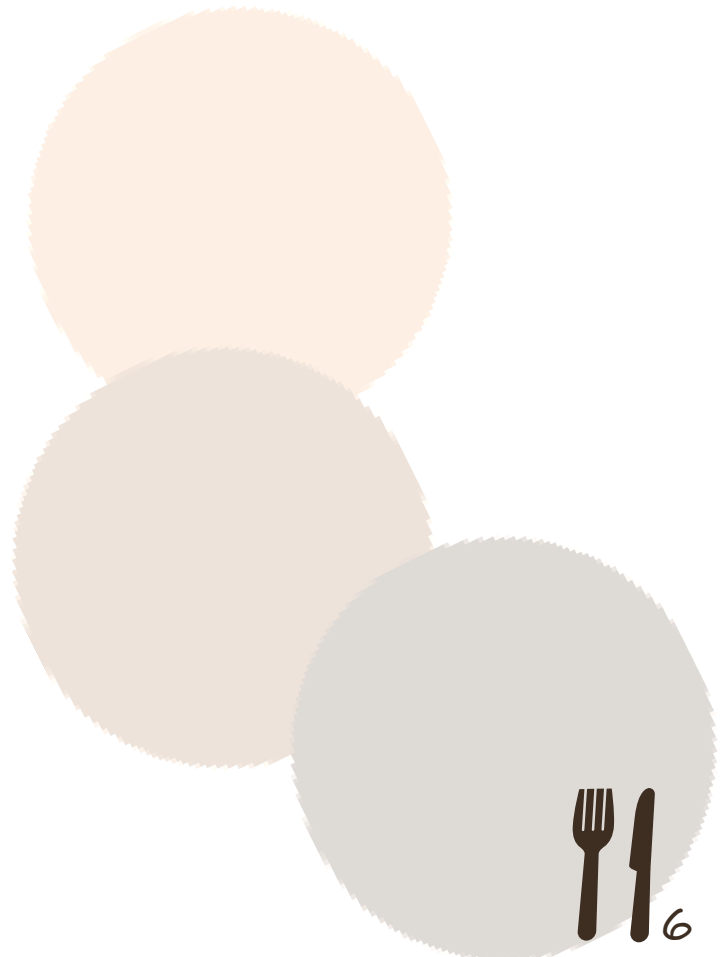
Manchego, Ziegenkäse, Oliven, Champignons, Aioli, Guacamole,  
Sour Cream

49.9

## postre

---

<i>crema catalana – G, C</i> <i>Spanische Vanillecreme</i>	3.9
<i>churros con crema de chocolate – A-Weizen, G, C</i> <i>Frittiertes Spritzgebäck mit Schokoladensauce</i>	4.5
<i>Affogato al caffè</i> <i>Espressokrokanteis mit einem heißen Espresso übergossen</i>	2.8



## vino blanco

---

### 2016er Luis Cañas Blanco

Rioja – Viura, Malvasia – D.O.C.

Ansprechender und ausdrucksvoller Duft nach Wiesenblumen!

0,1 l – 3.7

0,2 l – 6.9

0,75 l – 24.4

### 2015er Godello „A Coroa“

Valdeorras – Godello – D.O.C.

Ein origineller Weißwein, den wir als spannende Bereicherung allen Gemüse-, Kräuter- und Fischfreunden besonders empfehlen.

0,1 l – 4.4

0,2 l – 8.5

0,75 l – 29.9

### feder stahl – erstes Fass 2017

Auernhofen – Cuvée – dt. Qualitätswein

Ein idealer Begleiter zur leichten mediterranen Küche!

0,1 l – 3.8

0,2 l – 7.1

0,75 l – 24.9

### Sven Leiner Chardonnay „Handwerk“ 2016

Pfalz – Chardonnay – zertifiziert Bio

Kein Chardonnay von der üblichen Stange. Zum Wohl!

0,1 l – 4.2

0,2 l – 7.9

0,75 l – 27.9





## vino tinto

---

### 2016er Tempranillo „Finca Fabian“

Kastilien - Tempranillo - zertifiziert Bio

Ein trinkfröhlicher Realo-Rotwein für den täglichen Genuss.

0,1 l - 3.6

0,2 l - 6.7

0,75 l - 23.5

### 2014er Cabernet & Graciano “Viento Aliseo”

Kastilien - Cabernet Sauvignon, Graciano - zertifiziert Bio

Üppiger Rotwein aus Spanien! Der Stoff hat Zug & Druck!

0,1 l - 3.9

0,2 l - 7.5

0,75 l - 26.7

### 2014er Luis Cañas Tinto

Rioja - Tempranillo, Garnacha - D.O.C.

Nuancenreich und verspielt - dicht und lang

0,1 l - 4.1

0,2 l - 7.6

0,75 l - 27.9

### 2013er Marqués de Murrieta Reserva

Rioja - Tempranillo, Grenache - D.O.C.

Ein delikates Weinsäurespiel und samtige Tannine perfekt in Szene gestellt!

0,1 l - 4.9

0,2 l - 9.4

0,75 l - 32.10

### feder stahl - rot! Cuvée 2016

Auernhofen - Cuvée - fränkischer Landwein Main

Roter Cuvée mit einem Mund voller roter Beeren!

0,1 l - 3.8

0,2 l - 7.1

0,75 l - 24.9



## vino rosado

---

### 2016er Vega del Castillo Rosado

Navarra – Garnacha – D.O.

Sauber, mild und ausgeglichen. Zum Wohl!

0,1 l – 2.7

0,2 l – 5.1

0,75 l – 17.1

### feder stahl „rosenrot“ 2015

Auernhofen – Cuvée – dt. Qualitätswein

Leicht und beschwingt, dennoch druckvoll am Gaumen!

0,1 l – 3.8

0,2 l – 7.1

0,75 l – 24.9

## vino espumoso

---

### FRONDOS Brut Cava

Penedes – Macabeo, Xarel-lo, Parellada – D.O.

Trocken, frisch und mineralisch

0,1 l – 4.5

0,75 l – 27.5

### Arte Latino CAVA Rose – Brut

Trepát & Pinot Noir – Vilanova i la Geltrú

Leicht und beschwingt, dennoch druckvoll am Gaumen!

0,1 l – 4.5

0,75 l – 27.5

## aperitivo

---

Aperol Spritzzz

5.5

Hugo

5.5

Ramazotti Mio

5.5



## sherry

---

Fino – Pale Dry  
Bodegas Barbadillo

5 cl – 3.9

0,75 l – 21.9

Sweet Cream – Full Rich  
Bodegas Barbadillo

5 cl – 3.9

0,75 l – 21.9

Olorosoo – Full Dry  
Bodegas Barbadillo

5 cl – 3.9

0,75 l – 21.9

Manzanilla – Muy Dry  
Bodegas Barbadillo

5 cl – 3.9

0,75 l – 21.9

„La Guita“ Manzanilla – Muy Secco  
Bodegas Barbadillo

5 cl – 3.9

0,75 l – 21.9

## licor

---

Likör 43	4cl	4.9
Likör 43 con leche	4cl	5.5
Likör 43 Orochata	4cl	4.9

## brandy

---

Osborne 103 Etiqueta Negra	4cl	6.5
Cardenal Mendoza	4cl	6.5
Carlos I Solera Gran Reserva	4cl	6.5
Torres 10	4cl	6.5
Torres 15	4cl	6.5

## gin

---

Gin Mare	4cl	9.0
----------	-----	-----

## rum

---

Arehucas Club 7J.	4cl	5.5
Arehucas Reserve 12J.	4cl	6.0
Yzaguirre Vermouth	4cl	4.0



## refrescos

Coca-Cola <sup>1,2,3</sup>		
Coke light <sup>1,2,3,7</sup>		
Fanta <sup>1,2</sup>		
Sprite <sup>2</sup>	0,2 l	2.8
Mezzo Mix <sup>1,2</sup>	0,4 l	4.1
Tafelwasser spritzig	0,4 l	3.4
Teinacher Gourmet Mineralwasser laut – still	0,25 l	2.5
	0,75 l	5.9

Portugiesische Ananans-  
und Orangenlimonade  
0,33 l 3.1

## afrutado

Saft/	0,2 l	3.1
Nektar	0,4 l	4.3
Schorle	0,2 l	2.7
	0,4 l	3.9

Orangensaft  
Maracujanektar  
Ananassaft  
Sauerkirschnektar  
Multivitaminsaft

Apfelsaft  
klar – naturtrüb  
Rhabarbernektar  
Cranberrynektar  
Schwarzer Johannisbeernektar

1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe | 3 Koffein | 4 Chinin  
5 Phosphat | 6 Taurin | 7 Süßstoff | 8 Antioxisationsmittel | 9 Aroma



## cervezas

---

Brauerei Meister Vollbier	0,5 l	4.2
Schanze hell - rot	0,5 l	4.2
Schanze hell	0,33 l	3.3
Krugbräu Lager dunkel	0,5 l	4.2
Gutmann Hefeweizen hell - alkoholfrei - leicht	0,5 l	4.2
Radler	0,5 l	3.6
Becks alkoholfrei	0,33 l	3.3

## caliente

---

Café klein - groß	2.5 - 3.9
Cappuccino klein - groß	2.6 - 3.9
Milchcafé	3.9
Espresso	1.9
Espresso Doppio	2.9
Espresso Macchiato	2.0
Latte Macchiato	3.4
Heiße Schokolade	3.9
Kännchen Teekanne	3.4

Auf Wunsch mit  
laktosefreier Milch oder  
Sojamilch erhältlich

Assam - Earl Grey  
Intense Peppermint  
Fruit Selection  
Kamille  
Vitalizing Herbs  
Sencha Morgenblüte  
Rooibos Vanilla



## salsas

---

quacamole - 🌱	2.5
aioli - G homemade garlic sauce	1.9
crema agría - G homemade sour creme	1.9

## ensaladas

---

ensalada pequeña - M, small salad	3.2
ensalada tinto - A-Weizen, C, M salad with Spanish cheese in a nut crust	10.9
ensalada de gambas - M salad with grilled garlic prawns	12.9
ensalada con pechuga de pollo - M salad with grilled turkey breast filets	10.9

Nuestras ensaladas se sirven con aliño balsámico o aceite y vinagre  
We served our salads with balsamico dressing or vinegar and oil

## carne

---

<p>pollo a la plancha en salsa de miel con mostaza y aroma de menta - M grilled chicken breast filets in a honey mustard marinade</p>	5.9
<p>jamón serrano 50g Serrano ham 50 gram</p>	5.2
<p>albondigas en salsa de tomate picante - L homemade meat balls with spicy tomato sauce</p>	5.2
<p>dátiles en bacon - A-Weizen, O bacon wrapped dates</p>	4.5
<p>fabada asturiana bean stew with pork, blackpudding and Spanish chorizo sausage</p>	6.8
<p>solomillo de cordero con pimientos verdes y Fino - CF lamb shank with green chili peppers</p>	7.2
<p>chorizo asado con jalapeños grilled Spanish chorizo sausage with jalapeños</p>	5.1



## vegetarianas

---

<i>queso manchego</i> – G typical Spanish Manchego cheese	5.2
<i>queso frito</i> – A-Weizen, C, H baked cheese corners on cucumber carpaccio	5.2
<i>surtido de queso</i> – G variety of Spanish cheese	7.6
<i>patatas bravas</i> – A-Weizen, G deep-fried potato wedges with thyme and sour creme	4.5
<i>sopa de tomate con tiras de tortilla</i> – A-Weizen, L tomato soup with wheat tortilla stripes	4.8
<i>champiñones al ajillo</i> – CF, 🌱 with garlic marinated champignons	3.9
<i>aceitunas marinadas</i> – CF, 🌱 marinated olives	3.9
<i>pimientos de padrón</i> – CF, 🌱 chili peppers from Padrón	4.8

## pescado

---

**NEW!**

*calamares fritos con salsa de tomate – A-Weizen*  
*baked calamari with tomato dip*

6.5

*gambas a la naranja con aroma de menta – B*  
*grilled scampi with cinnamon and orange juice*

6.8

*gambas al ajillo – B*  
*grilled scampi with garlic and herbs*

6.8

## on Thursday

---

**NEW!**

**TINTO Tortilla**  
*typical Spanish omelette*

4.9

## tapas variadas

---

*para una persona – A-Weizen, G, M, O*  
*homemade mixed tapas plate for 1 person:*  
*dates, Serrano ham, spicy salami, Manchego, goat cheese,*  
*olives, champignons, aioli,*  
*chicken breast filets in honey mustard marinade* 17.9

*para dos persona – A-Weizen, G, M, O*  
*homemade mixed tapas plate for 2 persons:*  
*dates, Serrano ham, spicy salami, Manchego, goat cheese,*  
*olives, champignons, aioli,*  
*chicken breast filets in honey mustard marinade* 29.9

*tapas vegetarianas para dos persona – A-Weizen, G, M*  
*vegetarian tapas plate for 2 persons:*  
*Manchego, goat cheese, champignons, olives, guacamole and aioli* 24.9

*para cuatro personas – A-Weizen, G, M, O*  
*homemade mixed tapas plate for 2 persons:*  
*dates, Serrano ham, spicy salami, Manchego, goat cheese,*  
*olives, champignons, aioli,*  
*chicken breast filets in honey mustard marinade* 54.9

*tapas vegetarianas para cuatro persona – A-Weizen, G, M*  
*vegetarian tapas plate for 4 persons:*  
*Manchego, goat cheese, champignons, olives, guacamole, aioli*  
*and sour crème* 49.9

## postre

---

<i>crema catalana – G, C</i> <i>Spanisch creme</i>	3.9
<i>churros con crema de chocolate – A-Weizen, G, C</i> <i>deep-fried shortbread biscuits with chocolate sauce</i>	4.5
<i>Affogato al caffè</i> <i>Espresso-icecream with a hot espresso</i>	2.8

## Clean Food Konzept

---

Wir, das TINTO – tapas y vino sind bestrebt unsere Gäste mit frischen Produkten, die wir möglichst regional beziehen, täglich frisch zu verwöhnen.

Zudem kochen wir getreu dem Motto „Clean Food“.


Hinter diesem Begriff verbirgt sich im Allgemeinen der Verzicht auf industriell hergestellte Zutaten wie z.B. Weizenmehl, Raffineriezucker und Geschmacksverstärker. Unser Olivenöl wird zum Beispiel ausschließlich aus mechanischen Verfahren gewonnen und besitzt die „Erste Güte“ Klasse.

Zucker wird durch Honig ersetzt.

Es gibt auch bei uns Ausnahmen, die in der vorliegenden Karte gesondert gekennzeichnet sind.

Ein typisches Länderspezifisches Gericht, welches zum Beispiel frittiert wird, kann nicht mit Clean Food deklariert werden. Wir möchten unseren Gästen dieses Gericht dennoch anbieten, da die Nachfrage sehr hoch ist.

Um diesen Standard weiterhin anbieten zu können, bitten wir auch Sie als willkommener Gast um Verständnis, dass auch ein in dieser Form zubereitetes Essen durch seine Frische eine gewisse Zeit braucht.

 -vegan A-Glutenhaltiges Getreide | B-Krebstiere | C-Eier | D-Fisch | E-Erdnuss  
F-Soja | G-Milch/Laktose | H-Schalenfrüchte | L-Sellerie | M-Senf | N-Sesam | O-Sulfite  
P-Lupinen | R-Weichtiere | @-Aspartam | CL-Clean Food