

Aperitivos

Spumante Blanc de Blancs	(0,1 L)	7.0
Sherry Lustau fino	(5cl)	7.0
Sherry Lustau Medium dry	(5cl)	7.0
Canonita Sprizzzz	(0,2 L)	9.0
Orangenlikör aus Mallorca		
Aperol Sprizzzz	¹ ⁵ ²⁰ (0,2 L)	9.0
Limoncello Sprizzzz	⁵ (0,2 L)	9.0
Hugo	⁵ (0,2 L)	9.0
Lillet Wild Berry	⁵ (0,2 L)	9.0
Sangria (mit frischen Früchten)	(0,2 L)	9.0
San Bitter	alkoholfrei (0,1 L)	6.0



Premium Water	laut oder leise	0,33L	4.0
Premium Water	laut oder leise	0,65L	7.5



Coca Cola	¹ ⁹	4.0
Coca Cola Zero	¹ ⁹ ¹¹ ¹²	4.0
Fanta	¹ ³	4.0
Sprite		4.0



Black Berry	(0,33L)	4.0
Lemon		4.0
Pomegranate		4.0
White Peach		4.0



Maracuja Schorle	(0,33L)	4.5
Apfel Schorle	naturtrüb	4.5
Rhabarber Schorle		4.5
Apfelsaft	naturtrüb	(0,3L) 5.0
Orangesaft		5.0



Indian Tonic Water	¹⁰	(0,2L) 3.5
Ginger Ale	¹	3.5
Bitter Lemon	³ ¹⁰	3.5
Indian Tonic		4.0
Mediterranean Tonic		4.0



Blanco 43		8
Licor 43, Milch, Zimt		
Agua de Valencia		12
Orangensaft, Spumante, Wodka, Gin		
Mojito		12
Rum, Limette, Zucker, Soda		
Negroni		12
Gin, Vermouth Carpano Antica Formula, Campari		
Barraquito		10
Licor 43, Espresso, Kondensmilch, Milchschaum, Zimt		

Cerveza

San Miguel vom Fass	(0,3 L)	4.5
Estrella Galicia vom Fass		4.5
König Pilsener vom Fass		4.2
Benediktiner Hell vom Fass		4.2
Benediktiner Weizen vom Fass		4.2
(0,33 L Flasche)		
Estrella Galicia alkoholfrei		4.6
König Pilsener alkoholfrei		4.2
Benediktiner Weizen alkoholfrei		4.2
Bitburger Radler		4.2

Espíritus

Tanqueray Gin	(4 CL)	8.0
Monkey 47 Gin		10
Gin Mare		10
Brandy Osborne Veterano		4.5
Brandy Osborne 103		5.0
Brandy Cardenal Mendoza		8.0
Brandy Carlos I		8.0
Brandy Lepanto 12 años		10
Licor de Herbas dulces Tunel		4.5
Licor 43		5.0
Licor Café Martin Códax		5.0
Licor de Herbas Martin Códax		5.5
Licor de Herbas secas Tunel		5.5
Anis del Mono dulces Vicente Bosch		4.5
Aguardiente de Galicia Martin Códax		5.5

Bebidas calientes

Espresso	⁹	2.5
Cortado	Espresso macchiato	3.0
Espresso	⁹ doppio	4.0
Café crema		3.5
Cappuccino	⁹	4.0
Latte Macchiato	⁹	4.5
Cacao	(70% Valrhona Schokolade)	(0,2L) 5.0
Carajillo	Espresso mit Veterano	5.0
Frischer Minztee		4.5
Frischer Ingwertee		4.5
Eilles Grüntee Asia	⁹	3.5
Eilles Earl Grey Tea	⁹	3.5

Bienvenidos al Pulpo!

Wir freuen uns, Euch in unserem spanischen Restaurant & Tapas Bar begrüßen zu dürfen.

Euch erwartet eine kulinarische Reise voller Genuss & Leidenschaft!

Unsere Speisen werden ausschließlich von unserem spanischen Küchenteam aus hochwertigen Zutaten zubereitet.

Ob ihr Fleischliebhaber, Fischfan oder Vegetarier seid, bei uns findet Ihr eine reiche Auswahl an spanischen Gerichten, die Euren Gaumen verwöhnen.

Wir legen großen Wert auf Eure Zufriedenheit und möchten Euch einen unvergesslichen Aufenthalt bieten. Nehmt Euch Zeit & genießt die Atmosphäre des Pulpo.



Teilen Sie Ihre positive Erfahrung mit der Welt!

Scannen Sie den QR-Code & hinterlassen Sie eine Rezension auf Google, um anderen von Ihrem Besuch bei uns zu berichten. Wir schätzen Ihr Feedback und danken Ihnen für Ihre Unterstützung!

Muchas gracias

Vino blanco

Weinschorle Cuvée Blanc "Wildner"	0,3L	6.0
Rheinhessen (DE), trocken, frisch, fruchtig		
Cuvée Blanc "Wildner"	0,2L / 0,75L	8.0 / 28
Rheinhessen (DE), trocken, frisch, fruchtig		
el Goru blanco "Ego Bodegas"		8.0 / 28
Murcia (ES), trocken		
Musgo Verdejo Rueda "Val de Vid"		8.5 / 29
Duero-Tal (Castilla y Leon)ES, trocken		
Sauvignon blanc "Marqués de Riscal"		8.5 / 29
Rueda (ES), trocken, fruchtig		
Azabache "Aldeanueva de Ebro"		8.5 / 29
Rioja (ES), feinherb, fruchtig		
Lugana "Delai"		10 / 34
Lago di Garda (IT), trocken		

Vino rosado

Libalis by Maestierra	0,2L / 0,75L	8.0 / 28
Navarra (ES), trocken, leicht, aromatisch		
Rosé Delai "Notte Rosa"		9.0 / 30
Lago di Garda (IT), trocken		

Vino tinto

Tinto de Verano	0,3L	8.0
Rotwein mit Limonade		
Labraz	0,2L / 0,75L	8.0 / 28
Rioja (ES), trocken		
Monastrell "8Lgends - Leyenda del Monje"		8.0 / 28
Jumilla (ES), trocken		
Lopez de Haro "San Vicente de la Sonsierra"		9.0 / 30
Rioja (ES), trocken		
Primitivo di Puglia "Masseria La Volpe"		8.0 / 28
Apulien (IT), trocken		

Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte.
Fragen Sie unser Service Team.

Speisekarte auf der Rückseite

Tapas CLASSICA										
Pan  Brot			1,50€							
Alioli Knoblauch Dip			3,00€							
Aceitunas  Kalamata und Mammouth Oliven			4,50€							
de Carne FLEISCH TAPAS										
Albóndigas en salsa 4 Hackfleischbällchen in einer pikanten Tomaten-Kräutersauce			8,00€							
Pinchitos de Ibérico a la plancha con mojo verde 2 Iberico-Schweinespieße mariniert und gegrillt			10,00€							
Pinchitos de pollo con mojo rojo 3 Hähnchenspieße mit scharfer Paprikasoße			9,00€							
Jamón Serrano Monte Nevado Luftgetrockneter Hinterschinken vom weißen Schwein			9,00€							
Jamón de Cebo Ibérico Selección Montellano Luftgetrockneter Hinterschinken vom Ibérico Schwein			15,00€							
Chorizo infierno Gebratene Chorizo (2 Stück) auf Kartoffelstroh			6,90€							
Datiles envueltos en bacon 4 Datteln im Speckmantel			7,00€							
Plato Principal HAUPTGERICHTE										
Gambas a la plancha 3 Riesen Garnelen gegrillt			28,90€							
Pescaíto frito (fritura andaluza) Frittierte Calamari, Gambas, Kabeljau, Oktopus, Sardellen			24,90€							
Dorada a la plancha Doradenfilets gegrillt			17,90€							
Parrillada de pescados y marisco Gegrillter Fischteller Doradenfilet, Oktopus, Calamari, Gambas			25,90€							
Atún a la plancha con mojo verde Gegrilltes Thunfischsteak			22,90€							
Pollo al ajillo Kikok Hähnchen im Knoblauchkräuteröl			18,50€							
Presa de cerdo Ibérico a la plancha con mojo rojo Kotelett vom Iberico Schwein gegrillt			17,90€							
Chuletillas de cordero al ajo cabanil Gegrilltes Lammkottlett mit Knoblauch & Kräutern			25,90€							
Lomo alto de vaca a la plancha con mojo verde Gegrilltes Entrecote vom südamerikanisches Rind			32,00€							
de Pescado FISCH TAPAS										
Boquerones fritos Frittierte Sardellen			8,00€	Tentáculo de calamarita Calamarizöpfe frittiert			12,00€			
Sardinas escabeche Eingelegte Sardine mit Essig-Zwiebeln			9,00€	Carpaccio de pulpo a la vinagreta Oktopus Carpaccio mit Zitronenvinaigrette			12,00€			
Chipirones a la andaluza Tintenfischringe frittiert			10,00€	Pulpo a la gallega Oktopus mit Olivenöl, Kartoffeln und Piment			13,00€			
Chipirones a la plancha Gegrillte Tintenfische			12,00€	Tentáculo de pulpo Frittierte Oktopus Tentakel auf Chorizo Kartoffelstampf			15,00€			
Gambas al ajillo Argentinische Wildgarnelen in Knoblauch-Chiliöl mit Petersilie			10,00€	Bacalao rebozado Kabeljau im Backteig mit Aioli			10,00€			
Ensalada SALATE										
Ensalada pequeña  bunter Blattsalat, rote Zwiebeln, Kirschtomaten und Vinaigrette			5,50€				Paella mixta Paella mit Gambas & Hähnchen			
Ensalada de tomate cherry y cebolla  Kirschtomaten salat mit roten Zwiebeln, Oregano & Olivenöl			7,90€				Paella de verduras  Paella mit grünem Spargel, Zucchini, Möhren, Erbsen, Paprika			
Ensalada variada  bunter Blattsalat, rote Zwiebeln, Kirschtomaten und Vinaigrette			10,50€				Preis pro Person (ab 2 Personen)			
Ensalada mixta bunter Blattsalat, Thunfisch, grüner Spargel, pochiertes Ei, rote Zwiebeln, Kirschtomaten und Vinaigrette			14,00€							
Guarniciones BEILAGEN										
Puré de patatas con perejil i ajo Kartoffelpüree mit Petersilie , Knoblauch& Olivenöl			4,50€							
Papas arrugadas  Kartoffeln im Meersalzmantel			4,50€							
Patatas bravas  Gebratene Kartoffelwürfel			4,50€							
Espárragos verdes a la plancha  Gebratener Grüner Spargel			7,50€							
de Pimientos PAPRIKA TAPAS										
Pimientos de Padrón  Kleine Bratpaprika mit Fleure de Sel			6,90€	Pimientos rojos escabeche  Marinierte rote Paprikaschoten in Knoblauch			6,90€			
Manchego curado LOS CARPINTEROS gereifter Manchego Käse			9,00€	Queso de cabra con miel de trufa Karamelisierter Ziegenkäse mit Trüffelhonig			10,00€			
Espárragos verdes con mantequilla, salvia y manchego Grüner Spargel in Butter, Salbei und Manchego			7,50€							
Croquetas KROKETTEN										
Croquetas de jamón Schinken Kroketten			6,50€							
Croquetas de pollo Hähnchen Kroketten			6,50€							
Croquetas de gambas Garnelen Kroketten			7,90€							
Croquetas de bacalao Kabeljau Kroketten			7,90€							
Paella NUR AUF VORBESTELLUNG (min 24 Std.)										