

Aperitivos / Aperitids

Sherry Lustau fino ^(5cl)	7.0
Sherry Lustau Medium dry ^(5cl)	7.0
Canonita Sprizzz ^(0,2 L) Orangenlikör aus Mallorca	9.0
Aperol Sprizzz ^{1 5 20} ^(0,2 L)	9.0
Limoncello Sprizzz 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

Bebidas / Softdrinks

SAN BENEDETTO	
Premium Water ^{laut oder leise} ^{0,33L}	4.0
Premium Water ^{laut oder leise} ^{0,65L}	7.5
	^(0,33L)
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 ai TEA	4.0
Lemon ai TEA	4.0
Pomegranate ai TEA	4.0
White Peach ai TEA	4.0

Maracuja Schorle	4.5
Apfel Schorle ^{natutrüb}	4.5
Rhabarber Schorle	4.5

	^(0,2L)
Schweppes Indian Tonic	3.5
Schweppes Ginger Ale ¹	3.5
Schweppes Bitter Lemon ^{3 10}	3.5
Fever Tree Indian Tonic	4.0
Fever Tree Mediterranean Tonic	4.0

Cócteles / Cocktails

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 / Bier

	^(0,3 L)
San Miguel vom Fass	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

Espíritas / Spirituosen

	^(4 CL)
Tanqueray Gin	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

Averna	5.0
Frangelico	5.0
Limoncello	5.0

Licor de Herbas dulces Tunel	4.5
Licor 43	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

Calientes / Heisse Getränke

Espresso ⁹	3.0
Cortado ^{Espresso macchiato}	3.5
Espresso ⁹ doppio	4.0
Café crema	3.5
Cappuccino ⁹	4.5
Carajillo ^{Espresso mit Veterano}	5.0
Eilles Grüntee Asia ⁹	3.5

Sangria

Mar & Sol Sangria	^{0,75L}	PULPO Tipp
Garnacha, Carinena/ 9% / Katalonien (ES)	19	

Casa Fina Red Sangria	29
Tempranillo / 7% / Barcelona	

Lolea No.1	39
Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon 7% / Murcia (ES)	

Vino rosado / Roséwein

	^{0,2L / 0,75L}
Valleoscuro Rosado Cuvée	8.0 / 26
Prieto Picudo, Tempranillo 13% / 2022 / Navarra (ES)	

Nocte Rosa	9.0 / 30
Sangiovese, Barbera, Marzemino 13% / 2021 / Garda (IT)	

Marques del Atrio	27
Garnacha / 12,5% / 2021 / Rioja (ES)	

Libalis rosé	28	PULPO Tipp
Garnacha Tinta, Moscatel de Grano Menudo 12% / 2022 / Navarra(ES)		

Binigrau Rosado	49
Manto Negro, Merlot/ 14,5% / 2022 / Mallorca (ES)	

Vino blanco / Weisswein

Weinschorle Cuvée Blanc “Wildner“	^{0,3L}
Chardonnay / 11,5% / 2021 / Rheinhessen(DE)	6.0

	^{0,2L / 0,75L}
Azabache "Aldeanueva de Ebro"	7.5 / 26
Viura, Verdejo/ 10,5% / 2022 / Rioja(ES) / <i>halbtrocken</i>	

Tierra Buena	8.0 / 28
Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay 13% / 2022 / Rueda(ES)	

el Goru blanco "Ego Bodegas"	8.0 / 28
Chardonnay / 12% / 2021 / Murcia (ES)	

Marqués de Riscal "Verdejo"	8.5 / 29
Verdejo / 13% / 2022 / Rueda (ES)	

Marqués de Riscal "Sauvignon Blanc"	9.0 / 31	PULPO Tipp
Sauvignon Blanc / 12,5% / 2021 / Rueda (ES)		

Cuvée Blanc "Wildner"	8.0 / 28
Chardonnay / 11,5% / 2021 / Rheinhessen (DE)	

Grauburgunder Bundschuh Emil Bauer	8.0 / 28
Pinot Gris/ 12,5% / 2022 / Pfalz (DE)	

Lugana “Delai“	10 / 34
Turbiana / 2022 / 13% / Lago di Garda (IT)	

Yllera	28
Chardonnay / 13% / 2021 / Castilla y Leon (ES)	

Altos de Santiago	29
Chardonnay / 14,5% / 2022 / Castilla y Leon (ES)	

Guardavinas	29
Verdejo / 13% / 2022 / Rueda(ES)	

Oro de Castilla "Verdejo"	29
Verdejo / 13% / 2022 / Rueda (ES)	

Oro de Castilla "Sauvignon Blanc"	30
Sauvignon Blanc / 13% / 2022 / Rueda (ES)	

Libalis white	30
Viura, Malvasía, Moscatel de Grano Menudo 12% / 2022 / Navarra (ES)	

Bicicletas y Peces	34
Sauvignon Blanc / 13% / 2022 / Rueda (ES)	

Carallan	34
Albarino / 12,5% / 2022 / Rías Baixas (ES)	

Luis Cañas Viñas Viejas	35
Viura, Malvasia / 13,5% / Rioja (ES)	

Marieta	39	PULPO Tipp
Albarino / 12% / 2022 / Rías Baixas (ES)		

Son Prim Esblanc	45
Chardonnay / 14,5%/ 2022 / Mallorca (ES)	

Quibia Falanis	49
Callet / 12,5% / 2021 / Mallorca (ES)	

Binigrau Nounat Cuvée	59	PULPO Tipp
Prensal Blanc, Chardonnay / 14,0% / 2022 / Mallorca		

Binigrau "B" Blanc	79
Chardonnay / 15,0%/ 2022 / Mallorca	

Vino tinto / Rotwein

	^{0,3L}
Tinto de Verano	7.0
Rotwein mit Limonade	

	^{0,2L / 0,75L}
Labraz	8.0 / 28
Tempranillo / 13,5% / 2022 / Rioja (ES)	

Boyante	8.0 / 28
Tempranillo / 13,5% / 2022 / Rioja (ES)	

Primitivo di Puglia "La Volpe"	8.0 / 28
Primitivo / 13% / 2020 / Apulien (IT)	

LEGENDS

Leyenda del Monje	8.0 / 28
Monastrell / 14% / 2019 / Jumilla (ES)	

Leyenda del Caballero "Sauvignon"	29
Cabernet Sauvignon / 14% / 2019 / Castilla (ES)	

Leyenda del Caballero "Syrah"	29
Syrah / 14,5% / 2021 / Castilla (ES)	

Leyenda del Caballero "Merlot"	29
Merlot / 14,5% / 2021 / Castilla (ES)	

Leyenda del Volcán	29	PULPO Tipp
Tempranillo / 13,5% / 2019 / Castilla (ES)		

Leyenda del Jinete	49
Garnacha Tintorera / 15% / 2018 / Castilla (ES)	

Eterna Leyenda	49
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo 15% / 2018 / Castilla (ES)	

El Pacto	49
Tempranillo / 14% / 2020 / Rioja (ES)	

Viña Pedrosa Cepa Gavilán Crianza	49
Tempranillo / 14,5% / 2018 / Ribera del Duero (ES)	

12 Volts	49
Cabernet Sauvignon, Callet, Fogoneu, Merlot, Syrah 12% / 2018 / Mallorca (ES)	

Cutillas	49	PULPO Tipp
Monastrell / 2019 / 15% / Jumilla (ES)		

UNO "Primitivo di Manduria	59
Primitivo / 14% / 2021 / Apulien (IT)	

Viña Pedrosa Crianza	75
Tinto Fino / 14,5% / 2018 / Ribera del Duero (ES)	

Luis Canas Gran Reserva	79
Tempranillo, Graciano / 14,5% / 2015 / Rioja (ES)	

Anima Negra AN	99
Callet, Manto Negro / 13% / 2021 / Mallorca (ES)	

TapasCLASSICA		Papas arrugadas con mojo rojo✓ Drillinge im Meersalzmantel mit Paprikasauce 6,00€		Pa amb oli „clásico“✓ Röstbrot mit Knoblauch, Tomatenmarmelade & Olivenöl (4 Scheiben) 6,00€		Manchego curado LOS CARPINTEROS gereifter Manchego Käse 9,00€	
Pan✓ Brot 1,50€		Patatas bravas✓ Frittierte Kartoffelwürfel mit scharfer Sauce 6,50€		Pa amb oli „aguacate“✓ Röstbrot mit Knoblauch, Olivenöl & Avocadocreme und Kirschtomaten 7,50€		Queso de cabra con miel de trufa Karamelisierter Ziegenkäse mit Trüffelhonig PULPO TIPP 10,00€	
Alioli Knoblauch Dip 3,00€		Berenjenas escabeche✓ Marinierte Aubergine mit Knoblauch, Oregano, Petersilie 5,00€		Pimientos de Padrón✓ Kleine Bratpaprika mit Fleure de Sel 6,00€		Burrata di Bufala con Jamón Serrano Büffelburrata mit Tomatenmarmellade und Serrano 10,00€	
Aceitunas✓ Kalamata und Mammouth Oliven 4,00€		Pisto✓ Ratatouille Gemüse 6,00€		Pimientos rojos escabeche✓ Marinierte rote Paprikaschoten in Knoblauch 6,00€		Mozzarella di Bufala Büffelmozzarella mit Mangochutney 8,00€	
Tortilla de patatas Omelett mit Kartoffeln und Zwiebeln PULPO TIPP 6,00€							
Tapas de CarneFLEISCH TAPAS				Tapas de PescadoFISCH TAPAS		CroquetasKROKETTEN 3 Stück	
Albóndigas en salsa 4 Hackfleischbällchen in einer pikanten Tomaten-Kräutersauce 6,00€		Boquerones fritos Frittierte Sardellen 8,00€		Tentáculo de calamarita Calamarizöpfe frittiert 12,00€		Croquetas de jamón Schinken Kroketten 6,50€	
Pinchitos de Ibérico a la plancha con mojo verde 2 Iberico-Schweinespieße mariniert und gegrillt PULPO TIPP 9,00€		Boquerones en Vinagre eingelegte Sardellen in Essig mit Knoblauch und Petersilie 7,00€		Carpaccio de pulpo a la vinagreta Oktopus Carpaccio mit Zitronenvinaigrette 12,00€		Croquetas de pollo Hähnchen Kroketten 6,50€	
Pinchitos de pollo con mojo rojo 2 Hähnchenspieße mit scharfer Paprikasoße 6,00€		Chipirones a la andaluza Tintenfischringe frittiert 10,00€		Pulpo a la gallega Oktopus mit Olivenöl, Kartoffeln und Piment PULPO TIPP 13,00€		Croquetas de bacalao Kabeljau Kroketten 6,90€	
Jamón Serrano Monte Nevado Luftgetrockneter Hinterschinken vom weißen Schwein 9,00€		Chipirones a la plancha Gegrillte Tintenfische 12,00€		Tentáculo de pulpo Frittierte Oktopus Tentakel auf Chorizo Kartoffelstampf 18,00€		Croquetas de gambas Garnelen Kroketten 7,90€	
Jamón de Cebo Ibérico Selección Montellano Luftgetrockneter Hinterschinken vom Ibérico Schwein 15,00€		Gambas al ajillo große Argentinische Wildgarnelen in Knoblauch-Chiliöl mit Petersilie 10,00€		Bacalao rebozado Kabeljau im Backteig mit Aioli 10,00€			
Chorizo infierno (picante) Gebratene pikante Chorizo (2 Stück) auf Kartoffelstroh 7,00€							
Datiles envueltos en bacon 4 Riesen Datteln im Speckmantel 7,00€							
Plato PrincipalHAUPTGERICHTE (OHNE BEILAGEN)		Ensalada variada pequeña✓ kleiner Beilagen Salat (bunter Blattsalat, rote Zwiebeln, Kirschtomaten und Vinaigrette) 6,50€		Paella mixta Paella mit Gambas & Hähnchen 25,90€ Preis pro Person (ab 2 Personen)		PastresDESSERTS	
Gambas a la plancha 3 Riesen Garnelen gegrillt 28,90€		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 19,90€ Preis pro Person (ab 2 Personen)		Sorbete✓ Zitrone, Mango, weißer Pfirsich 2,50€ je Kugel	
Pescaíto frito (fritura andaluza) Frittierte Calamari, Gambas, Kabeljau, Oktopus, Sardellen 25,90€		Ensalada variada✓ bunter Blattsalat, rote Zwiebeln, Kirschtomaten und Vinaigrette 10,50€		Churros con chocolate Spanisches Brandteig-Gebäck mit warmer Valrhona-Schokoladensauce PULPO TIPP 7,90€		Creme catalan Die spanische Antwort auf Creme Bruleè 7,50€	
Dorada a la plancha Doradenfilets gegrillt 19,90€		Ensalada mixta bunter Blattsalat, Thunfisch, grüner Spargel, pochiertes Ei, rote Zwiebeln, Kirschtomaten und Vinaigrette PULPO TIPP 14,00€		Tarta de Santiago con helado de dulce de leche Galizischer Mandelkuchen mit Dulce de leche Eis 8,50€		Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten? Unsere Service Team bringt Ihnen gerne eine Liste mit den gekennzeichneten Zusatzstoffen.	
Parrillada de pescados y marisco Gegrillter Fischteller Doradenfilet, Oktopus, Calamari, Gambas 28,90€		Puré de patatas con perejil i ajo Kartoffelpüree mit Petersilie , Knoblauch& Olivenöl 4,50€					
Atún a la plancha con mojo verde Gegrilltes Thunfischsteak 22,90€		Papas arrugadas✓ Kartoffeln im Meersalzmantel (ohne Soße) 4,50€					
Pollo al ajillo Kikok Hähnchen in Knoblauchkräuter und Weißwein PULPO TIPP 19,50€		Patatas bravas✓ Gebratene Kartoffelwürfel (ohne Soße) 4,50€					
Presa de cerdo Ibérico a la plancha con mojo rojo Nackenkotelett vom Iberico Schwein gegrillt 17,90€		Espárragos verdes a la plancha✓ Gebratener Grüner Spargel 7,00€					
Chuletillas de cordero al ajo cabanil 4 Gegrillte Lammkottletts mit Knoblauch & Kräutern 29,90€							
Lomo alto de vaca a la plancha con mojo verde Gegrilltes Entrecote vom südamerikanisches Rind 32,00€							
		Alle mit ✓ gekennzeichneten Speisen sind 100% Vegan!					