

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
Prosecco / Cava ^(0,1 L)	8.0
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 ^{naturtrüb}	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

Espíritus / 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
Borghetti	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)	

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

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

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

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

Vino blanco / Weisswein

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

Blanco Semidulce	7.5 / 26
Macabeo / 11% / 2022 / Castilla(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
Sauvignon Blanc / 12,5% / 2021 / Rueda (ES)	PULPO Tipp

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

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

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

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

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

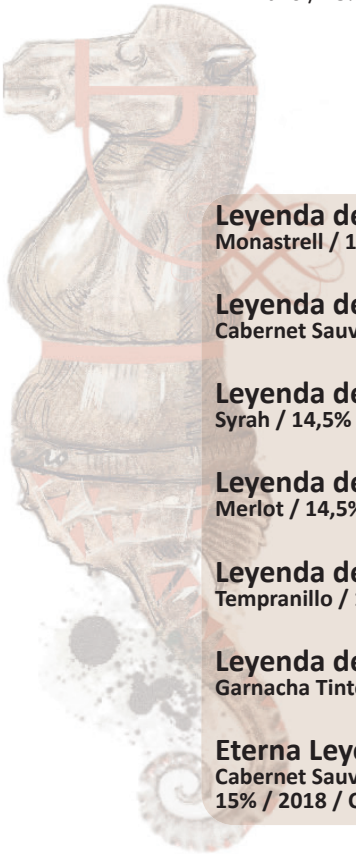
Vino tinto / Rotawein

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

	^{0,2L / 0,75L}
Faustino Rivero Ulecia	8.0 / 28
Tempranillo / 13,5% / 2022 / Rioja (ES)	PULPO Tipp

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

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



8 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
Tempranillo / 13,5% / 2019 / Castilla (ES)	PULPO Tipp
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
Monastrell / 2019 / 15% / Jumilla (ES)	PULPO Tipp

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)	

Pan 	1.5
Brot	
Alioli	3.0
Knoblauch Dip	
Aceitunas 	4.0
Kalamata und Mammouth Oliven	
Tortilla de patatas	6.0
Omelett mit Kartoffeln und Zwiebeln	

Albóndigas en salsa	
4 Hackfleischbällchen in einer pikanten Tomaten-Kräutersauce	6.0
Pinchitos de Ibérico a la plancha con mojo verde	
2 Iberico-Schweinespieße mariniert und gegrillt	9.0
Pinchitos de pollo con mojo rojo	
2 Hähnchenspieße mit scharfer Paprikasauce	6.0
Jamón Serrano Monte Nevado	
Luftgetrockneter Hinterschinken vom weißen Schwein	9.0
Jamón de Cebo Ibérico Selección Montellano	
Luftgetrockneter Hinterschinken vom Ibérico Schwein	15.0
Chorizo infierno (picante)	
Gebratene pikante Chorizo (2 Stück) auf Kartoffelstroh	8.0
Dátiles envueltos en bacon	
4 Riesen Datteln im Speckmantel	7.0

Gambas a la plancha	
3 Riesen Garnelen gegrillt	28.90 €
Pescaíto frito (fritura andaluza)	
Frittierte Calamari, Gambas, Kabeljau, Oktopus, Sardellen	29.90 €
Dorada a la plancha	
Doradenfilets gegrillt	19.90 €
Parrillada de pescados y marisco	
Gegrillter Fischsteller Doradenfilet, Oktopus, Calamari, Gambas	29.90 €
Atún a la plancha con mojo verde	
Gegrilltes Thunfischsteak	22.90 €
Pollo al ajillo	
Kikok Hähnchen in Knoblauchkräuter und Weißwein	19.50 €
Presa de cerdo Ibérico a la plancha con mojo rojo	
Nackenkotelett vom Iberico Schwein gegrillt	17.90 €
Chuletillas de cordero al ajo cabanil	
4 Gegrillte Lammkottletts mit Knoblauch & Kräutern	29.90 €

Drillinge im Meersalzmantel mit Paprikasauce	6.0
---	-----

Frittierte Kartoffelwürfel mit scharfer Sauce 6.5

Marinierte Aubergine mit Knoblauch, Oregano, Petersilie	5.0
---	-----

Ratatouille Gemüse	6.0
--------------------	-----

Boquerones fritos Frittierte Sardellen	8.0	Tentáculo de calamarita Calamarizöpfe frittiert	12.0
Boquerones en Vinagre eingelegte Sardellen in Essig mit Knoblauch und Petersilie	6.0	Carpaccio de pulpo a la vinagreta Oktopus Carpaccio mit Zitronenvinaigrette	14.0
Chipirones a la andaluza Tintenfischringe frittiert	10.0	Pulpo a la gallega Oktopus mit Olivenöl, Kartoffeln und Piment	15.0
Chipirones a la plancha Gegrillte Tintenfische	12.0	Tentáculo de pulpo Frittierte Oktopus Tentakel auf Chorizo Kartoffelstumpf	19.0
Gambas al ajillo große Argentinische Wildgarnelen in Knoblauch-Chiliöl mit Petersilie	12.0	Bacalao rebozado Kabeljau im Backteig mit Aioli	10.0

Ensalada variada pequeña 	
kleiner Beilagen Salat (bunter Blattsalat, rote Zwiebeln, Kirschtomaten und Vinaigrette)	6.5
Ensalada de tomate cherry y cebolla 	
Kirschtomaten salat mit roten Zwiebeln, Oregano & Olivenöl	7.9
Ensalada variada 	
bunter Blattsalat, rote Zwiebeln, Kirschtomaten und Vinaigrette	10.5
Ensalada mixta	
bunter Blattsalat, Thunfisch, grüner Spargel, pochiertes Ei, rote Zwiebeln, Kirschtomaten und Vinaigrette	14.0

Puré de patatas con perejil i ajo	
Kartoffelpüree mit Petersilie , Knoblauch & Olivenöl	5.5
- optional mit Trüffel	8.0
Papas arrugadas	
Kartoffeln im Meersalzmantel (ohne Soße)	5.5
Patatas bravas	
Gebratene Kartoffelwürfel (ohne Soße)	5.5
Espárragos verdes a la plancha	
Gebatener Grüner Spargel	7.0

Röstbrot mit Knoblauch, Tomatenmarmelade & Olivenöl (4 Scheiben)	6.0
---	-----

Röstbrot mit Knoblauch, Olivenöl & Avocadocreme und Kirschtomaten	7.5
--	-----

Kleine Bratpaprika mit Fleure de Sel	6.5
--------------------------------------	-----

Marinierte rote Paprikaschoten in Knoblauch	6.0
---	-----

Croquetas de jamón	
Schinken Krokette	6.9

Croquetas de pollo	
Hähnchen Krokette	6.9

Croquetas de bacalao	
Kabeljau Kroketten	7.5

Croquetas de gambas	
Garnelen Krokettern	7.9

Paella mixta
Paella mit Gambas & Hähnchen  **28.9**
Preis pro Person (ab 2 Personen)

Paella mit grünem Spargel, Zucchini, Möhren, Erbsen, Paprika	22.9
Preis pro Person (ab 2 Personen)	

Sorbete  Zitrone, Mango, weißer Pfirsich	 DESSERTS	2.5 je Kugel
---	---	-----------------

Spanisches Brandteig-Gebäck mit warmer Valrhona-Schokoladensauce **Tipp** 7.9

Die spanische Antwort auf Creme Brulee	7.5
--	-----

Galizischer Mandelkuchen mit Dulce de leche Eis	8.5
---	-----

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten? Unsere Service Team bringt Ihnen gerne eine Liste mit den gekennzeichneten Zusatzstoffen.

Alle mit  gekennzeichneten Speisen sind 100% Vegan!