



# Zum Mitnehmen



Pariser Straße 46 81667 München Tel.: 089/ 48 84 96  
<http://www.elespanol-muenchen.de> • mail: [el.espanol@t-online.de](mailto:el.espanol@t-online.de)

## Tagesangebote

**Huhn Escabeche in süß-sauer-Soße mit Reis**

oder

**Calamares Fritos mit Pommes und AliOli**

oder

**Hackfleischbällchen in Tomaten-Soße mit Pommes**

**€ 6,90**

**Kichererbsentopf mit Huhn und Chorizo**

oder

**Lachswürfel mit Kartoffeln im Sud**

Zum Bestellen rufen Sie bitte an (AB wir rufen zurück)  
oder senden uns eine Mail an: [el.espanol@t-online.de](mailto:el.espanol@t-online.de)

Tel.: 089/48 84 96

Öffnungszeiten:  
täglich 15.30 – 20.30 Uhr



**El Espanol - Der Spanier**



**[el.espanol@t-online.de](mailto:el.espanol@t-online.de)**



**[elespanolmunchen](https://www.instagram.com/elespanolmunchen)**



Pariser Straße 46 81667 München Tel.: 089/ 48 84 96  
<http://www.elespanol-muenchen.de> • mail: [el.espanol@t-online.de](mailto:el.espanol@t-online.de)

## Tapas

<b>AliOli y Pan</b>	Brot und hausgemachte AliOli	€ 3,00
<b>Ternera a la pimienta</b>	Rinderlenden-Streifen in Pfeffer-Soße	€ 4,20
<b>Pollo en salsa Brava</b>	Huhn in Brava- Soße	€ 3,90
<b>Alcachofas Vinagretas</b>	Artischockenherzen in Paprika-Tomaten-Marinade	€ 3,80
<b>Jamón Iberico</b>	Iberico Schinken <sup>2/3</sup>	€ 6,90
<b>Queso Manchego</b>	verschiedene Manchego-Käse <sup>10</sup>	€ 5,90
<b>Ensaladilla Rusa</b>	cremiger Salat mit Kartoffeln, Gemüse, Thunfisch und Ei	€ 3,90
<b>Ensalada de Salmon</b>	marinierte Lachswürfel mit bayer. Belugalinsen und Avocado	€ 4,20
<b>Ensalada de Alubias</b>	Weißer Bohnensalat mit frischem Thunfisch und Gambas	€ 4,20
<b>Pollo en salsa Almendra</b>	Hähnchen in Mandelsoße	€ 4,20
<b>Estofado de Cerdo</b>	gedünstete Würfel von Schwein und Kartoffeln	€ 3,90
<b>Garbanzos y Rape</b>	Kichererbsensalat mit Seeteufel und Gambas	€ 4,10

## Entradas / Vorspeisen

<b>Quiche Loraine</b>	Quiche Loraine mit Champignons und Schinken <sup>2/3</sup>	€ 4,50
<b>Pimientos del Padron</b>	kleine grüne Paprika aus der Eisenpfanne mit Kartoffelstiften	€ 7,20
<b>Dátiles al Beicon</b>	Datteln im Speckmantel <sup>2/3</sup> mit Mandeln, serviert an Rotweinreduktion	€ 6,30
<b>Ibéricos Mixto</b>	Pata Negra Schinken <sup>2/3</sup> , Chorizo <sup>1/2/3/4/10</sup> , Salchichón <sup>2/3</sup> , Manchego- und Trüffel- Käse <sup>10</sup>	€ 18,90
<b>Calamares fritos</b>	gebackene Calamares mit hausgemachter AliOli	€ 7,30
<b>Empanada de Atun</b>	Teigtasche gefüllt mit Thunfisch und Gemüse	€ 4,50
<b>Pastel de Salmon</b>	Lachspastete mit Gambas	€ 4,50



Pariser Straße 46 81667 München Tel.: 089/ 48 84 96  
<http://www.elespanol-muenchen.de> • mail: [el.espanol@t-online.de](mailto:el.espanol@t-online.de)

## Vegetarisch

**Rollos de Enchilada** vegetarische Enchilada mit Salat (gerne auch mit Käse<sup>10</sup>) € 14,90

## Pescados / Fisch

**Brocheta Mista** Seeteufel und Lachs am Spieß, dazu Reis € 16,90

## Carnes / Fleisch

**Entrecote a la plancha** Rinderlendensteak mit Kartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter<sup>10</sup> € 17,40

**Enchilada Mexicana** Weizenmehltortilla gefüllt mit Huhn, Gemüse und Käse<sup>1/4!10</sup> € 14,90

**Ossobuco** Ossobuco in Rotweinsauce mit Kartoffeln und Gemüse € 14,90

## Paellas – die spanische Spezialität

Für mindestens 2 Personen (zuzüglich € 20,00 Pfand für die Pfanne)

**Paella Valenciana** Hühner- und Schweinefleisch, Fisch, Gambas und Muscheln<sup>1/9</sup> (pro Person) € 14,20

**Paella El Español** mit verschiedenen Fischen, Meeresfrüchten und Muscheln<sup>1/9</sup> (pro Person) € 15,10

**Paella Vegetariana** mit frischem Marktgemüse zubereitet<sup>1/9</sup> (pro Person) € 13,90

## Postres / Dessert

**Tarta de Queso** hausgemachte Käse-Tarta mit Erdbeerspiegel<sup>1/10</sup> € 4,10

**Tarta de Chocolate** Schokoladentarte mit Sahne<sup>1/10</sup> € 4,10



Pariser Straße 46 81667 München Tel.: 089/ 48 84 96  
<http://www.elespanol-muenchen.de> • mail: [el.espanol@t-online.de](mailto:el.espanol@t-online.de)

## Weinempfehlung

### Blancos / Weißweine

La Rioja	2019	<b>Coto</b> – D.O. Rioja	€ 10,00
		trocken mit frischen Fruchtaromen, 12,5% Vol.	
	2019	<b>Prius</b> – Verdejo D.O. Rueda	€ 9,00
		feinfruchtig, elegant und ausgewogen, 12,5% Vol.	

### Rosados / Roseweine

Castilla y Leon	2019	<b>Ribòn rosado</b> – Castilla y Leon	€ 9,00
		kräftige Struktur, aromatisch, Fülle, 12,5% Vol.	

### Tintos / Rotweine

La Rioja	2019	<b>El Coto</b> – D.O. Rioja Crianza	€ 12,00
		Tempranillo – feinfruchtig mit leichtem Barrique 13% Vol.	
	2019	<b>Ribòn Barrica</b> – D.O. Ribera del Duero	€ 10,90
		ausgewogene Komposition mit feinem Waldfrucht-Cassis-Aroma, samtiger Genuss, 13% Vol.	
Castilla y Leon	2017	<b>Valle de Botijas</b> – D.O. Castilla y Leon	€ 21,00
		Tempranillo – 14 Monate im Barrique gereift, 13% Vol.	
	2017	<b>Ribòn Crianza</b> – D.O. Ribera del Duero	€ 16,00
		Tempranillo – fruchtig gehaltvolle Meisterleistung, 13% Vol.	
	2015	<b>Ribòn Vendimia Seleccionada</b> – D.O. Ribera del Duero	€ 30,00
		Tempranillo – konzentrierte Aromen reifer Früchte, mit einem wunderbar langen Finale, 14,5% Vol.	

<b>hausgemachter Sangria „El Español“</b>	0,4 L	€ 3,50
(spanisches Weinmischgetränk)	1 L	€ 8,00
<b>Spanischer Glühwein</b>	0,4 L	€ 3,50
<b>Tintó de Verano / Weinschorle</b>	0,4 L	€ 3,00
(Rotwein mit Limo)	1 L	€ 7,00

## Cava & Vino de Aguja / Sekt & Perlwein

<b>Cava „Brut Nature“ grand reserva Lloprat</b>	0,75 L	€ 17,00
<b>Codorniu „Brut“ extra</b>	0,75 L	€ 10,00

## Cocktails Longdrinks

<b>Mojito</b>	Rum <sup>1</sup> , Minze, Zucker, Limette, Lime <sup>2</sup>	€ 5,90
<b>Caipirinha</b>	Cachaça, Zucker, Limette, Lime <sup>2</sup>	€ 5,90
<b>Virgin Caipi</b>	alkoholfrei, Zitronenlimo, Zucker, Limette, Lime <sup>2</sup>	€ 5,50
<b>Virgin Mojito</b>	alkoholfrei, Zitronenlimo, Minze, Zucker, Limette, Lime <sup>2</sup>	€ 5,50
<b>Cuba Libre</b>	Bacardi / Havana 3J. mit Cola <sup>1/8/11</sup> , Eis und Zitrone	€ 6,50
<b>Gin Tonic</b>	Gordon's oder Tanqueray mit Tonic Water <sup>12</sup>	€ 6,50