



Zum Mitnehmen



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

Tagesangebote

Marinierte Fleischwürfel vom Schwein mit Reis

oder

Hähnchen in Mandelsoße mit Pommes

oder

Calamares Fritos mit Pommes und AliOli

€ 6,90

Spanischer Linsentopf mit Chorizo und Schinken

€ 4,90

Zum Bestellen rufen Sie bitte an (AB wir rufen zurück)
oder senden uns eine Mail an: 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



[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

Tapas

AliOli y Pan	Brot und hausgemachte AliOli	€ 3,00
Pulpo al ajillo	Oktopus in Knoblauchsoße mit Kartoffeln	€ 4,20
Pollo en salsa Brava	Huhn in Brava- Soße	€ 3,90
Alcachofas Vinagretas	Artischockenherzen in Paprika-Tomaten-Marinade	€ 3,80
Jamón Iberico	Iberico Schinken ^{2/3}	€ 6,90
Queso Manchego	verschiedene Manchego-Käse ¹⁰	€ 5,90
Pollo en escabeche	Hähnchen süß-sauer mit Wurzelgemüse	€ 3,90
Ensalada de Salmon	marinierte Lachswürfel mit Belugalinsen und Avocado	€ 4,20
Ensalada de Alubias	Weißer Bohnensalat mit frischem Thunfisch und Gambas	€ 4,20
Pollo en salsa Almendra	Hähnchen in Mandelsoße	€ 4,20
Chorizo al vino	spanische Paprikawurst ^{2/3} in Weißweinsauce	€ 3,90

Entradas / Vorspeisen

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

Vegetarisch

Rollos de Enchilada vegetarische Enchilada mit Salat (gerne auch mit Käse¹⁰) € 14,90

Pescados / Fisch

Guiso de Salmon Eintopf vom frischen Lachs mit Kartoffeln € 14,90

Carnes / Fleisch

Entrecote a la plancha Rinderlendensteak mit Kartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter¹⁰ € 17,40

Enchilada Mexicana Weizenmehltortilla gefüllt mit Huhn, Gemüse und Käse^{1/4}¹⁰ € 14,90

Ossobuco Ossobuco in Rotweinsauce mit Kartoffeln und Gemüse € 16,90

Paellas – die spanische Spezialität

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

Paella Valenciana Hühner- und Schweinefleisch, Fisch, Gambas und Muscheln^{1/9} (pro Person) € 14,20

Paella El Español mit verschiedenen Fischen, Meeresfrüchten und Muscheln^{1/9} (pro Person) € 15,10

Paella Vegetariana mit frischem Marktgemüse zubereitet^{1/9} (pro Person) € 13,90

Postres / Dessert

Tarta de Nueces Walnuss- Schokoladentarte mit Vanillesauce^{1/10} € 4,10

Tarta de Chocolate Schokoladentarte mit Sahne^{1/10} € 4,10



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

Weinempfehlung

Blancos / Weißweine

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

Rosados / Roseweine

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

Tintos / Rotweine

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

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

Cava & Vino de Aguja / Sekt & Perlwein

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

Cocktails Longdrinks

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