

FLEISCH TAPAS

- ♥ **3 DEDOS DE SOLOMILLO** € 12,90
Gegrillte Rinderfiletwürfel, perfekt auf den Punkt gegart, serviert in kräftiger Sherrysauce
- ★ **15 DATILES CON BACON** € 7,90
Datteln im knusprigen Speckmantel frisch vom Grill
- 21 TAPA DE SOLOMILLO** € 15,90
Zart rosa gebratenes Rinderfilet (125g) auf Sherryjus
- 24 CARPACCIO** € 16,90
Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch delikater mariniert, mit Rucola und Parmesan
- 42 ALBONDIGAS** € 8,80
Saftige Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce
- 54 CROQUETAS DE JAMON** € 7,50
Köstliche Schinkenkroketten, goldbraun gebacken
- 67 CHORIZO AL VINO** € 7,90
Spanische Paprikawurst in Weißwein gekocht
- 68 PINCHO MALLORQUIN** € 6,50
Haciendabrot, cremiger Ziegenkäse, würzige Sobrasada, ein Hauch von Honig
- 77 PICA DE POLLO** € 6,90
Hühnerspieße im Crunchy-Style, serviert mit köstlichem Erdnuss-Dip
- 97 PINCHO GRATINADO** € 6,50
Jamon Serrano auf Hacienda-Brot mit Käse überbacken
- 352 RACION DE SOLOMILLO** € 36,00
Premium-Rinderfilet (200g) auf feinem Sherryjus, duftenden Rosmarinkartoffeln & gegrilltem Gemüse
- 350 CHICKEN WINGS** € 16,90
Unsere unwiderstehlichen, extra saftigen Chicken Wings, perfekt gewürzt

ALKOHOLFREIE DRINKS



- EL FUEGO** € 7,90
Kirsch, Mango, Mandel
- RED PASSION** € 7,90
Sanbitter, Mango, Maracuja
- ★ **MANGO MULE** € 7,90
Mango, Spicy Ginger, Limette
- GIN & TONIC** € 7,90
Tanqueray 0,0 %, Tonic Water



PAELLA

Spanischer Genuss, frisch auf den Tisch!
Frisch zubereitet, aromatisch und perfekt zum Teilen
Wähle deine Lieblingsvariante:

★ **PAELLA Mixta** - Der perfekte Mix! ein echter Klassiker!
Zartes Hühnchen, frische Meeresfrüchte & knackiges Gemüse

🌊 **PAELLA Marinera** - Für echte Seafood-Liebhaber!
Eine köstliche Kombination aus Garnelen, Muscheln & Tintenfisch.

🍷 **ARROZ Negro** - Die besondere Paella mit schwarzem Reis!
Verfeinert mit Tintenfischtinte & einem Hauch Knoblauch
einfach unwiderstehlich!

€ 22 pro Person
(ab 2 Personen, ca. 40 Min. Zubereitungszeit)

FISCH TAPAS

- ♥ **27 TARTAR DE SALMON** € 10,90
Mariniertes Avocado-Lachs-Tartar
- 8 BABY CALAMARI** € 16,90
Zart gegrillte Baby-Calamari auf Seealgensalat
- 44 GAMBAS AL AJILLO** € 9,90
Knoblauch, Chili und Garnelen in heißem Olivenöl
- ★ **47 GAMBAS EN NIDO** € 8,50
Zarte Garnelen in krossem Kartoffelnest
- 499 GAMBAS AL LORENZO** € 22,50
6 saftige Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauch-Chili-Öl in der Cazuela serviert
- ♥ **62 RABAS EMPANADAS** € 9,90
Knusprig gebackene Calamaristreifen und Alioli
- 63 CHIPIRONES FRITOS** € 10,90
Frittierte Calamari mit Zitrone
- 13 ENSALADA DE PULPO** € 12,90
Oktopussalat mit gebackener Paprika und Zitronen-Knoblauch-Marinade
- 74 BOQUERONES FRITOS** € 7,90
Knusprig frittierte Sardellenfilets

TAPASBAR · RESTAURANT HACIENDA

Original spanische Tapas

KALTE TAPAS

- 18 ACEITUNAS VERDES** € 5,60
Grüne Oliven mit Stein für authentischen Genuss
- 19 ACEITUNAS FRITAS** € 5,80
Knusprig gebackene Oliven
- 29 BOQUERONES EN VINAGRE** € 7,50
Zarte Sardellenfilets mariniert für den perfekten Biss
- 81 ENSALADA DE POLLO** € 8,50
Zart gegrillte Hühnerbrust, cremige Avocado & frische Tomaten
- 94 ENSALADA DE COUSCOUS** € 5,90
Exotischer Couscous-Gemüse-Salat in Maracuja-Safran-Dressing
- ★ **100 JAMON SERRANO** € 9,90
Spanischer Schinken, 24 Monate edel gereift
- 102 QUESO DE LOS CAMEROS** € 7,90
Spanischer Dreimilchkäse, 6 Monate gereift
- 17 ACEITUNAS RELLENAS** € 5,60
Spanische Oliven mit delikater Anchovi-Creme gefüllt
- ★ **108 ALIOLI** € 4,50
Traditionelle spanische Alioli
- 111 PLATO DE EMBUTIDOS** € 19,90
Spanisches Brotzeitbrett mit Alioli, Oliven, Jamon Serrano, Wurst und Käse
- 126 TACO CHIPS** € 5,40
Taco Chips mit würziger Tomaten-Salsa
- 9007 CANASTA DE PAN** € 3,70
Hacienda-Brotkorb, frisch und verführerisch

VEGGIE-TAPAS

- 14 CHAMPIGNONES AL JEREZ** € 7,50
Champignons mit Knoblauch und Sherry
- ★ **22 CROQUETAS DE BONIATO** € 7,90
Süßkartoffel-Kroketten mit verlockender Füllung aus Manchegokäse
- 28 VERDURA A LA PLANCHA** € 6,90
Frisches, würzig gegrilltes buntes Gemüse
- ★ **41 QUESO FRITO** € 7,60
Gebackener Fetakäse umhüllt von knuspriger Kräuterpannade auf Mangochutney
- 59 PATATAS BRAVAS** € 6,90
Knusprige Kartoffelwürfel mit feuriger Tomatensauce, Alioli
- 60 PAPAS ARRUGADAS** € 7,90
Runzelkartoffeln mit Mojo Rojo & Mojo Verde
- ★ **83 PIMIENTOS ENANOS** € 6,90
Kleine, würzige Paprikaschoten mit hausgemachter Kräutersalzmischung

SALATE

Stellen Sie sich Ihren Salat individuell zusammen:

- 311 ENSALADA MIXTA GRANDE** € 9,50
Großer, bunter Salatteller mit Pflücksalat, Romana, Tomate, Paprika
- 312 + FETAKÄSE, OLIVEN, ROTE ZWIEBELN** € 6,00
- 313 + GEGRILLTE HÜHNERBRUST** € 6,00
- 314 + GARNELEN VOM GRILL** € 9,00
- 315 + MARINIERTER RINDERSTREIFEN** € 8,50
Hacienda-Dressing oder Balsamico-Dressing
- 310 KLEINER BEILAGENSALAT** € 6,50

DESSERT

- CREMA CATALANA** € 5,90
Karamellierter Vanille-Espuma nach Art von Juan Amador
- ★ **LA CAMISA NEGRA** € 8,40
Unwiderstehliches Schokosoufflé, serviert mit Vanille-Eis
- CHURROS CON CHOCOLATE** € 7,90
Knusprige Teigtangen, verführerische Schokoladensauce
- ★ **CREMA CATALANA Y ESPRESSO** € 6,90
Mini Crema Catalana mit Espresso
- ♥ **TARTUFO DI PISTACCIO** € 8,90
Pistazien-Mandel-Eis
- COCO RELLENO** € 8,90
Halbe Kokosnuss-Schale mit samtigen Kokoseis gefüllt



Empfehlung der Küche



Bestseller

Folgen Sie uns auf Instagram oder Facebook für mehr Infos!



Website



Allergen-Infos · English Menu