

LA GUITARRA

Unsere Empfehlung

Vorspeisen

(aus unseren täglichen frischen hausgemachten Tapas)

Von Küchenchef zusammengestellt

Tapas für 1 Person	fünf verschiedene	15,50
Tapas für 2 Person	acht verschiedene	19,95.-

32-Chipirones a la Plancha kleine Tintenfische vom Grill	10,95.-
---	---------

34-Ziegenkäse ummantelt mit Serrano- Schinken und Zwiebelkonfitüre im Ofen überbacken	11,90.-
--	---------

Hauptgerichte

64-Dorade(Meerbrasse) vom Grill	18,90.-
---------------------------------	---------

67-Grosser Fischgrillteller mit Lachs, Heilbutt , Schwertfisch, Scampis, kleine Tintenfische und Muscheln	22,50.-
--	---------

68- Vegetarischer Grillteller mit sechs verschiedenen Gemüsesorten	16,00.-
--	---------

98-Lachs in Sekt-Scampisoße	19,90.-
-----------------------------	---------

69- großer-Fleischspieß vom Rind	18,50.-
----------------------------------	---------

LA GUITARRA

Traditionelle Tapas

Hauseigene Kroketten

-Steinpilz Kroketten 4,90

-Thunfisch Kroketten 4,90

Serrano Schinken Kroketten 4,90

Calamar -Ringe frittiert 4,50

Scampis ohne Schale
im Mehlmantel 4,90

Sardellen in Essig und Öl 4,90

Hackfleischbällchen in
Tomaten Soßen 4,50

Frische Champignons in
Knoblauchsoße 4,90

Muslitos de Mar 4,80

Chorizo Spa Paprikawurst 4,50

Papas Bravas y Alioli 4,50

Datteln in Speckmantel 4,90

Mit Zigenkäse gefüllte
Auberginien 4,60

Kleine Calamari Frittiert 4,50

Hähnchenflügel in
Nuss Honigsoße 4,50

Frittierter Zigenkäse
mit Bronbeersoße 4,90

Tortilla Española 4,50

Tapa de Jamon y Queso 4,50

Pimientos de Padron
Kleine Brattpaprika 4,90

Vorspeisen

2—Sopa de Pescado (Fischsuppe)	7,50
3—Sopa de Tomate(Tomaten Suppe)	6,90
11-Ensalada Pequeña Klein gemischter Salat	4,20
12-Ensalada La Guitarra Nach Art des Hauses Gemischter Salat mit Ei, Oliven, Tomate , Zwiebeln ManchegoKäse, Serrano Schinken und Thunfisch	12,50
14-Ensalada de Tomate Tomatensalat mit Zwiebeln und Oliven (2)	7,90
16-Gambas al Ajillo Geschälte Scampis in Knoblauchsoße	12,50
19—Langostinos al Ajillo Geschälte Großgarnelen in Knoblauchsoße	14,90
22-Chipirones al Ajillo KleineTintenfische in Knoblauchsoße	10,90
24—Boquerones Fritos Frittierte Sardellen	10,90
26—Jamon Serrano Luftgetrockneter Spanischer . Serrano Schinken (15)	12,50

Steak & Fleisch Gerichte

41-Bife a la pimienta verde	19,90
Arg-Rumpsteak in Grüne Pfeffersoße	
46-Solomillo de toro la Guitarra	23,50
Rinderfilet in einer feinern . Soße nach Art des Hauses	
51-Plato de carne asada	22,50
Grillteller mit Verschiedenen Fleischsorten mit Schweine Steak , Lammkotelet , Rumpsteak , Hüftsteak	
76- Bife Triana Cabrales	19,90
Rumpsteak mit Cabraleskäse,(Roquefort Art)	
52-Lamm-Carre	21,90
72-Filete a la Andaluza	17,90
Schweinerücken mit Gerösteten , Zwiebeln und Champignons	
73-Pincho de Solomillo de cerdo	18,90
Spieß vom Schweinefilet und Datteln in Speck Flambiert	
74-Chuletas de cordero	21,70
Gegrillte Lammkotelett	
77-Solomillo de Toro a la Pimienta	23,50
Rinderfilet Grüner Pfeffersoße	
157- Rumpsteak 200g	20,50
161- Filetsteak 200g.	22,50
202-Conejo al Ajillo	
Kaninchen in Knoblauch	17,90
204-Pollo al Ajillo	
Huhn in Knoblauch	14,20

Fischgerichte

112-Variado de Mariscos	21,95
Gemischte Krustentierplatte mit ,Kaisergranaten Großgarnelen ,Scampis .und Muscheln	
94-Fritura de Pescado	19,90
Verschiedene in Öl frittierte Fischarten Scampis , Seehecht , Calamares , Seezungenfilet und Sardellen.	
92-Filete de Lenguado en Salsa de Espinacas	
Seezungenfilet in Spinatsoße	18,90
96-Salmon en salsa de Espinacas	18,90
Lachs in Spinatsoße	
97-Salmon a la Plancha	17,90
Lachs vom Grill	

Paellas

113-Paella de Pescado Especial pro-pers	19,50
Fisch Reispfanne Special mit Seeteufel , Scampis, Muscheln,Tintenfisch , kleine Kaisergranaten etc. ab 2 Pers	
114-Paella Mixta de la Casa pro-pers.	18,10
Gemischte Reispfanne mit Schwein, Huhn Scampis,Tintenfisch , Muscheln etc.	ab 2 Pers

Desserts

124—Crema catalana(Haus gemacht) 6,50
Haus gemachte Pudding überbacken

121—Flan (Haus gemacht) 6,90
Spanischer Karamelpudding

125—Queso Manchego (15) 6,80
Käse aus La Mancha Schaf und Ziege.

126—Leche Frita 6,50
Frittierte Milch

Warme Getränke

191—TASSE KAFFE 10) 2,20
192—CAFÉ CON LECHE (10) 2,20
193—CAPUCHINO(10) 2,30
194—CAFÉ SOLO (EXPRESO)(10) 2,00
195—CAFÉ CORTADO(10) 2,00
196— TEE GLAS 1,90
180—GUARREO Schweinerei 3,80
197—CARAJILLO-Kaffe mit Brandy (10) 3,80

Biere

172—GAFFEL KÖLSCH 0,2 1,70
173—GAFFEL KÖLSCH 0,3 2,70

Digestif 2 CL

274—HIERBAS 2,90
186—PACHARAN 2,80
148—ORUJO (GRAPA ART) 2,50
149—LIKÖR 43 3,30
154—FERNET 2,60
152—BAILEY´S 2,60
150—TEQUILA ORO 2,60
151—TEQUILA PLATA 2,60
236—AVERNA 2,60

Getränke

Aperitifs

(SHERRY) 5.CL
87—SHERRY TROCKEN 3,80
88—SHERRY MEDIUM 3,80
153—MARTINI 5CL 4,40
271—CAMPARI SODA (1) 0,2L 4,80
272—CAMPARI ORANG(1) 0,2L 4,90
274— CAVA (SEKT)(15) 0,1L 4,50

Sangria

(Nach eigenem Rezept)
136—KARAFFE 0,25 6,40
137—KARAFFE 0,50 10,90
138—KARAFFE 1,00 L 20,90

Flaschen Bier

176—GAFFEL OHNE 0,33 3,50
177—ERDIGER Weißbier 0,50 4,20
185—SAM MIGUEL (1,3,11) 0,25 2,50

Offene weine

(La Mancha Spanien)

132—KARAFFE 0,25 5,50
133—KARAFFE 0,50 9,30
134—KARAFFE 1,00.L 16,50

(Rioja Spanien)

215—GLAS 0,20 4,30
216—KARAFFE 0,25 6,80
217—KARAFFE 0,50 10,50
218—KARAFFE 1,00.L 19,80

(Spanischer Brandys)

4 CL
181—VETERANO 3,20
182—MAGNO 3,90
183—BOBADILLA (103) 3,20

(Spitzen BrandysSpanischer)

4 CL
187—DUQUE DE ALBA 7,80
188—CARDENAL MENDOZA 7,80
189—CARLOS I 6,50

Erfrischung Getränken

169—WASSER, COLA (1,3,9) 0,25 L 2,50
170—BITTERLEMON (11) 0,2 L 2,50
171—APFEL, ORANGEN 0,2 L 2,50
421-TAELWASSER 0,5 L 3,70