
Siempre

TAPAS

Spanisches Restaurant

Siempre Tapas – Spanisches Lebensgefühl im Herzen der Stadt

Siempre Tapas ist mehr als ein Restaurant – es ist ein Ort zum Ankommen, Teilen und Genießen. Inspiriert von der spanischen Esskultur bringen wir die Leichtigkeit, Wärme und Geselligkeit Spaniens direkt in unsere Stadt.

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

1 Farbstoff | 2 geschwärzt | 3 Konservierungsstoff | 4 geschwefelt | 5 Phosphat | 6 Antioxidationsmittel | 7 Geschmacksverstärker
8 gewachst | 9 Süßungsmittel | 10 Zuckerart(en) & Süßungsmittel | 11 Phenylalaninquelle | 12 abführend | 13 chininhaltig | 14 koffeinhaltig
15 Stärke | 16 Eiklar | 17 Sojaweiß | 18 Milcheiweiß

A Gluten | B Krebstiere | C Ei | D Fisch | E Erdnuss | F Soja | G Milch/Laktose | H Schalenfrüchte | I Sellerie | J Senf | K Sesam | L Schwefeloxid | M Lupine | N Weichtiere

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann nicht ausgeschlossen werden. Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Suppen & Salate

- 01 El Pescador ^{D, B, N} 11,50 €
Frische Fischsuppe
- 02 Sopa de patatas ^{G, I, 7} 8,90 €
Kartoffelcremesuppe verfeinert mit Steinpilz und Trüffelöl
- 03 Tomatensuppe ^{G, I, 7} 6,90 €
Tomatencremesuppe
- 04 Zwiebelsuppe ^{A, G, I, 7} 7,90 €
Zwiebelsuppe mit geröstetem Brot und Käse
- 05 Ensalada mixta de temporada ^L 7,50 €
Gemischter Saisonsalat mit marinierten Pilzen und Cherrytomaten
- 06 Romana Salat ^L 16,50 €
mit gegrillten Rindersteakstreifen in Maracuja-Vinaigrette und Granatapfel
- 07 Fenchel Mango Salat ^{B, N, L} 19,80 €
mit gegrilltem Baby Calamares und Gambas
- 08 Ensalada de espinaca ^{G, H} 14,90 €
Babyspinatsalat mit Granatapfel, überbackenem spanischen Ziegenkäse, Honig und Walnüssen
- 09 Ensalada de dama ^{D, B, L} 16,50 €
Lady Salat mit Zanderstreifen, Gambas und Maracuja-Vinaigrette-Sauce

Kalte Tapas

- 10 Jamón ibérico Pata Negra ³ 15,50 €
Spanischer Schinken
- 11 Jamón Serrano Reserva ³ 9,90 €
Traditioneller luftgetrockneter Schinken
- 12 Queso manchego ^G 7,90 €
Typisch spanischer Schafskäse
- 13 Queso Mixto ^G 8,50 €
Gemischte Käseplatte
- 14 Plato ibérico rústico ³ 10,50 €
Rustikale Iberico Platte
- 15 Boquerones en vinagreta ^{D, L} 7,90 €
Sardellen in Vinaigrette

Warme Tapas

1 / 2

- 16 Tortilla Española ^G 5,50 €
Klassisches spanisches Kartoffel-Omelett
- 17 Pulpo a la gallega ^N 12,90 €
Oktopus nach galizischer Art mit Kartoffeln
- 18 Chorizo ³ 7,90 €
Spanische Paprika-Wurst mit Honig
- 19 Fechas en tocino ^{H,3} 8,50 €
Datteln im Speckmantel gefüllt mit Mandeln
- 20 Pimientos del Padrón 8,50 €
Kleine grüne Paprikas aus Padrón mit Meersalz
- 21 Gambas al Ajillo ^B 13,90 €
In Olivenöl gebratene Garnelen mit viel Knoblauch
- 22 Calamares fritos ^{N,A} 9,50 €
Ring Calamares nach andalusischer Art
- 23 Baby Calamares Fritos ^{N,A} 9,50 €
Frittierte Baby Calamares nach andalusischer Art
- 24 Boquerones Fritos ^{D,A} 8,90 €
In Mehl gewendete und frittierte kleine Sardellen
- 25 Croquetas de Bacalao ^{D,A,G,C} 7,90 €
Stockfisch Krokette mit Kabeljau
- 26 Champiñones al ajillo 6,90 €
Frische Champignons in Knoblauchöl gebraten

Warme Tapas

2 / 2

- 27 Empanadillas de Atún ^{A, D, C} 7,50 €
Teigtaschen mit Thunfisch
- 28 Albóndigas ^{A, C} 8,90 €
Fleischnäpfchen in Tomatensauce
- 29 Pollo al ajillo ^L 9,90 €
Hähnchen in Knoblauchsauce
- 30 Patatas Bravas ⁷ 5,50 €
Kartoffelecken in scharfer Sauce
- 31 Sepia a la Plancha ^N 8,90 €
Gegrillter Tintenfisch
- 32 Plato Siempre Tapas (de 2 personas) ^{A, B, C, D, G, N} 16,50 €
Gemischte warme und kalte Tapasplatte (ab 2 Personen)

Steaks

Alle Steaks mit Chimichurri und Kartoffelecken

33 Entrecôte (250g) ^L	28,00 €
Rib Eye Steak I Argentinien	
34 Entrecôte (400g) ^L	38,00 €
Rib Eye Steak I Argentinien	
35 Solomillo (250g) ^L	32,00 €
Filet Steak I Argentinien	
36 Solomillo (400g) ^L	43,00 €
Filet Steak I Argentinien	
37 Iberico Schweinefilet ^L	24,50 €
mit Kartoffel-Trüffelöl und Rotweinsauce	
38 Rib Eye Steak (300g) ^L	36,50 €
Saftiges Rib Eye Steak I Australien	
39 Hüftsteak ^L	25,90 €
Argentinisches Hüftsteak mit Kartoffel-Trüffelöl-Püree und Rotweinsauce	
40 Lammfilet ^L	32,90 €
Lammfilet (Neuseeland) vom Grill mit Kartoffel-Trüffelöl-Püree und Pimientos del Padron	

Beilagen & Saucen

- | | |
|---|--------|
| 41 Batatas
Kartoffelecken | 3,90 € |
| 42 Patatas de romero
Rosmarinkartoffeln | 3,90 € |
| 43 Espinaca fresca
Frischer Spinat mit Cherrytomaten und Knoblauch | 4,50 € |
| 44 Ponocha ^G
Maiskolben mit Butter | 4,90 € |
| 45 Arroz con Safrán ^L
Safranreis | 3,90 € |
| 46 Verdura Mixta
Gemischtes Gemüse | 4,50 € |
| 47 Ensalada Pequeña ^L
Kleine gemischte Salat | 4,50 € |
| 48 Salsa Rioja ^L
Würzige Rioja Sauce | 3,90 € |
| 49 Salsa de Champiñones ^G
Champignonsauce | 3,90 € |

Fisch

50 *Lucioperca* ^{D,G} 24,90 €

Gegrilltes Zanderfilet in Zitronensauce mit frischem Blattspinat und Kartoffelecken

51 *Filete de bacalao* ^D 24,90 €

Kabeljaufilet in Basilikumsauce mit Rosarinkartoffeln und mediterranem Gemüse

52 *Norwegisches Lachsfilet* ^D 26,00 €

Gegrilltes norwegisches Lachsfilet und mediterranem Gemüse und Kartoffelecken

53 *Dorado salvaje 500g* ^D 26,00 €

Wilde Dorade 500g überbacken, dazu frischer Spinat und Rosmarinkartoffeln

54 *La Mer variación de pescado* ^{D,B} 28,00 €

Fischvariation vom Grill mit Lachsfilet, Zander, Kabeljaufilet und Garnelen, dazu frischer Spinat und Rosmarinkartoffeln

Paella

(Preis pro Person - ab 2 Personen)
(Precio por persona - a partir de 2 personas)

55 Paella tierra y mar ^{D, B, N} 23,50 €

Paella Mixta mit Fisch, Hähnchen, Garnelen und Muscheln

56 Paella Marinera ^{D, B, N} 24,90 €

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten

57 Paella Negra ^{D, B, N} 26,90 €

Paella mit Meeresfrüchten in Tintenfischfarbe

58 Paella Vegetariana ^I 16,90 €

Paella mit Gemüse

Dessert

59 Churro Madrileño ^{A, G, C, H} 6,90 €

mit Schokosauce, Walnusseis und Sahne

60 Crema catalana ^{G, C} 7,50 €

Katalanische Dessertcreme

61 Torta de Chocolate ^{A, G, C} 9,50 €

Schokosoufflé mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne

62 Tarta de Santiago ^{H, C, G} 8,50 €

Spanischer Mandelkuchen mit Walnusseis und Sahne

Mittagsmenü

VON 12.00 BIS 17.00 UHR

- 
- 63 Fleischteller v. Lavastein-Grill ^L 17,90 €
mit Kartoffelecken und Salat
- 64 Arg. Hüftsteak ^L 17,50 €
mit Kartoffelecken und Salat
- 65 Arg. Rumpsteak ^L 17,90 €
mit Kartoffelecken und Salat
- 66 Fischteller Variation vom Grill ^{D, B, L} 18,50 €
dazu Kartoffelecken und Salat
- 67 Zanderfilet ^{D, L} 15,90 €
mit Kartoffelecken und Salat
- 68 Norwegisches Lachsfilet ^{D, L} 16,50 €
Gegrilltes norwegisches Lachsfilet mit Rosmarinkartoffeln und Salat

Alkoholfreie Getränke

69 Wasser (Still / Medium) 0,25 L 2,90 €

Mineralwasser

70 Wasser (Still / Medium) 0,75 L 6,90 €

Mineralwasser

71 Coca Cola / Zero 0,2 L ^{1, 9, 11, 14} 2,90 €

Erfrischungsgetränk

72 Fanta / Sprite 0,2 L ^{1, 3} 2,90 €

Erfrischungsgetränk

73 Apfelsaft / Schorle 0,25 L 3,00 €

Fruchtsaftgetränk

74 Orangensaft 0,2 L 3,00 €

Frischer Fruchtsaft

75 Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale 0,2 L ¹³ 3,00 €

Premium Mixer

Getränke

Bier, Wein & Sangria

- 
- 76 Estrella Galicia vom Fass 0,25L ^A 3,20 €
Spanisches Lagerbier
- 77 Estrella Galicia vom Fass 0,5L ^A 6,40 €
Spanisches Lagerbier
- 78 Weizen (auch alkoholfrei) 0,5L ^A 5,90 €
Hefe-Weissbier
- 79 Hauswein (Rot/Weiß) Glas 0,2L ^L 6,90 €
Unsere Empfehlung
- 80 Tinto de Verano/Weinschorle 0,2L ^L 6,90 €
Rotwein mit Sprite/Weinschorle
- 81 Hauswein Karaffe 0,5L ^L 14,90 €
Unsere Empfehlung
- 82 Hauswein Karaffe 1,0 L ^L 24,90 €
Unsere Empfehlung
- 83 Glas Wein Rot/Weiß (Rioja, Ribera del Duero, Rueda) 0,2 L ^L 7,20 €
Premium Rot/Weiß Wein aus Spanien
- 84 Sangria Glas 0,2 L ^L 6,90 €
Premium Spanische Sangria mit frischen Früchten
- 85 Sangria Karaffe 0,5L ^L 14,90 €
Premium Spanische Sangria mit frischen Früchten
- 86 Sangria Karaffe 1,0 L ^L 24,90 €
Premium Spanische Sangria mit frischen Früchten

Heiße Getränke

87 Cafe Solo - Espresso ¹⁴ 2,30 €

Frisch gebrüht

88 Kaffee - Cafe Americano ¹⁴ 2,80 €

Frisch gebrüht

89 Cortado ^{G, 14} 2,90 €

Mit Milchschaum

90 Cafe con Leche - Cappuccino ^{G, 14} 3,20 €

Mit Milchschaum

91 Cafe con Leche - Milchkaffee ^{G, 14} 2,90 €

Großer Kaffee mit viel Milch

92 Carajillo ¹⁴ 3,50 €

Espresso mit einem Schuss Brandy

93 Tee verschiedene Sorten 2,50 €

Heißgetränk

Aperitif & Longdrinks

94 Glas Cava 0,1 L ^L 6,50 €
Spanischer Schaumwein

95 Hugo / Aperol Spritz ^{L, L} 8,50 €
Spritziger Aperitif

96 Martini Bianco / Rosso ^L 5,50 €
Italienischer Wermut

97 Gin Tonic / Vodka Tonic ^B 9,90 €
Klassischer Longdrink 0,33L

98 Whisky / Bacardi Cola ^{L, 14} 10,90 €
Klassischer Longdrink 0,33L

99 Licor 43 mit Milch ^G 8,90 €
Spanische Spezialität

Spirituosen & Brandy

- | | |
|---|---------|
| 100 Carlos I / Cardenal Mendoza (2cl)
Spanischer Brandy de Jerez | 9,50 € |
| 101 Gran Duque D'Alba (2cl)
Spanischer Brandy | 9,50 € |
| 102 Luis Felipe Gran Reserva (2cl)
Premium Brandy | 19,00 € |
| 103 Licor 43 / Pacharán / Anís (2cl)
Spanische Liköre | 5,70 € |
| 104 Tequila / Vodka / Sambuca (2cl)
Klassische Spirituosen | 4,70 € |
| 105 Chivas Regal / Jameson (4cl)
Premium Whisky | 7,90 € |
| 106 Glenfiddich 12 Jahre (4cl)
Single Malt Scotch | 9,90 € |
| 107 Rum Cacique / Ron Añejo (4cl)
Dunkler Rum | 7,90 € |
| 108 Sherry
Spanischer Sherry | 3,90 € |
-