El Encuentro

TAPAS & BAR

MARKTSTRASSE 41, 30159 HANNOVER
@EL_ENCUENTRO_HANNOVER

El Encuentro

TAPAS & BAR

Die Wurzeln Spaniens in Hannover

El Encuentro: Eine Reise durch die spanische Küche in Hannover
Willkommen im "El Encuentro", Ihrem Stück Spanien im Herzen von Hannover. Unser Restaurant wurde aus der Leidenschaft für die spanische Kultur und Küche geboren. Der Gründer unseres Restaurants entdeckte seine Liebe zur spanischen Gastronomie in Barcelona, einer Stadt, die für ihre kulinarische Vielfalt und lebendige Esskultur bekannt ist. Inspiriert von den Aromen und Traditionen Spaniens sowie dem Geschmack des Mittelmeers, hat er es sich zur Aufgabe gemacht, diese Erfahrung nach Hannover zu bringen.
Bei "El Encuentro" verschmelzen traditionelle Rezepte mit modernen Einflüssen, um Ihnen eine kulinarische Erfahrung zu bieten, die sowohl die Vielfalt als auch die Tiefe der spanischen Küche widerspiegelt. Unsere Gerichte werden mit Liebe und den besten Zutaten zubereitet, die wir oft direkt aus Spanien beziehen.
Ob Sie bei uns die beliebten Tapas, einen edlen Rioja Wein oder eine unserer Spezialitäten genießen – jeder Besuch bei "El Encuentro" soll Sie auf eine Reise durch die lebhaften Straßen und gemütlichen Tavernen Spaniens entführen. Erleben Sie die Wärme und Leidenschaft Spaniens hier in Hannover und lassen Sie sich von unserer Küche und Gastfreundschaft verzaubern.

Das El encuentro team
manuel Sierra

El Encuentro

TAPAS & BAR

TAPAS

Verschiedene Oliven 4,90€
-Eine Auswahl an grünen, schwarzen und gewürzten Oliven.

Brot mit Aioli 4,90€

Manchego Käse 14,90€
Eine exquisite Käseplatte mit halbgereiftem Manchego, serviert mit Honig.

Brocheta de gambas 9,90€
-in Zitronen-Knoblauch-Butter

Dátiles con bacon 9,90€
-Datteln im Speckmantel

Pimientos del padrón 7,90€
- gegrillte Paprika

Boquerones empalizados 8,90€
- Panierte Sardellen

Verduras salteadas 6,90€
- Gebratenes Gemüse

Ensalada verde 6,90€
- Grüner Salat

Berenjenas en salsa de tomate 7,90€
- Auberginen in Tomatensoße

Pollo a la plancha marinado con ajo 13,90€
- Mariniertes, gegrilltes Hähnchen im Knoblauchöl

Patatas bravas 8,90€
- Würzige Kartoffeln

Pommes mit Alioli Soße 5,50€

Süßkartoffel mit Alioli soße 6,90€

Nachos mit Guacamole 7,90€

Garnelen in Knoblauchöl 10,90€
-Garnelen in Knoblauchöl gebraten

Chorizo in Apfelwein 9,90€

Panierte Tintenfischringe 10,50€

Spanisches Omelette 9,90€
-mit Kartoffeln

Kroketten stk. 2,90€
-Serrano Schinken
-Huhn

Buñuelos de bacalao 8,90€
frittierte Kroketten aus Kartoffeln und Fisch

Serrano Cruce Duroc 14,90€
Erleben Sie den exquisiten Geschmack unseres Serrano Cruce Duroc, ein feiner spanischer Schinken von Schweinen der Duroc-Kreuzung. Dieser Schinken ist bekannt für seine zarte Textur und seinen intensiven, nussigen Geschmack.

Tapas-Teller mit Manchego Käse und Serrano - 19,90 €
Eine Tapasplatte veredelt mit zartem Serrano Cruce Duroc, Manchego-Käse.

Jamón Ibérico 22,90€
Jamón Cebo Campo Ibérico 50% Erleben Sie den authentischen Geschmack Spaniens mit unserem erstklassigen Jamón Cebo Campo Ibérico. Dieser edle Schinken stammt von halbwilden iberischen Schweinen, die in den Weiten der spanischen Eichenwälder aufgezogen wurden. Die 50% Iberico-Rasse verleiht dem Schinken eine unvergleichliche Zartheit und einen intensiven, nussigen Geschmack.

Tapasplatte für Gruppen
Preis pro Person : 19,50 €
Eine Auswahl von 3 Tapas Ihrer Wahl
Für zwei Personen: 39 €

El Encuentro

TAPAS & BAR

TAPAS

Plato de Tapas Vegana 18,90€
Gebratenes Gemüse mit Antipasta, Patatas Bravas, Pimientos und Aubergine in Tomatensoße

Bomba de Carne 6,90€
Hausgemachtes Fleischbällchen in würziger Soße

Mejilliones al vino blanco 10,90€
Frische Muscheln im sanften Weißwein

Mejillones en Salsa de Tomate 9,90€
Frische Muscheln in Tomatensoße

Spanisches Omlette mit Trüffelöl 10,90€

Gambas a la Plancha 13,90€
Gegrillte Garnelen

Trio de Empanadas 9,90€
3 Empanadas, jeweils gefüllt mit Käse, Hackfleisch und Hühnchen

Pan con Tomate y aseite de oliva 4,90€
Knuspriges Brot mit geriebenen Tomaten und Olivenöl

Fleischbällchen in Tomatensoße. 9,90€

Pulpo al ajillo 10,90€
Oktopus in Knoblauchöl

Champignons in Knoblauchöl 7,90€

Aubergine mit Honig 7,90€

Tomates Aliñados 6,90€
Marinierte Tomaten

Yuca Fritta 5,50€
Frittierte Maniokwurzeln

Platano Maduro 5,50€
Frittierte Kochbanane
mit Käse (6,50€)

Tostones 5,50€
Mit Käse (6,50€)

Extra arroz 4,50€
extra Reisportion

Picapollo 16,00€
Frittiertes Hähnchen
Für 2 (30€)

Picapollo Especial 19,50€
Frittiertes Hähnchen, Chicharron und Longaniza
Für 2 (38€)

Frittierte Salami 12,00€

Frittierte Hähnchenbruststreifen 7,90€
Mit Pommes (8,90€)

Chicharron 18,90€
Frittierte Schweinefleisch
Für 2 (35€)

Muslitos 6,90€
Frittiertes Krebsfleisch
5 Stück

El texto del párrafo

El Encuentro

TAPAS & BAR

FISCH

OKTOPUS- CEVICHE 16,50€
-Rote Zwiebeln, Tomate, Koreander und Süßkartoffeln

OKTOPUS NACH GALIZISCHER ART 14,90€
-Kartoffeln, Pfeffer und Olivenöl

GEGRILLTER DORADENFILETT 15,00€
-Mit Gemüse, Pommes und Asafran Soße

GEGRILLTER TUNFISCH. 16,00€
-Mit Gemüse, Pommes und Asafran Soße

LACHSTARTA 13,00€
-Mit Avocado, Tomaten und Gemüse

FRITTIERTE ODER GEGRILLTE DORADA 21,90€

FLEISCH

SCHWEINEFILET 14,00€
-Mit Gemüse und Pommes, in einer Pfeffersoße

SANFTES RINDFLEISCH 15,00€
-Gekocht bei niedriger Temperatur mit sautiertem Gemüse und dessen Kreduktion

PICANHA A LA PLANCHA 25,90€
Rumpdeckel Steak gegrillt

RUMPSTEAK 26,90€

SUPPE

KÜRBISSUPPE 8,90€

SANCOCHO NORMAL 13,00€
Suppe mit Fleisch und Gemüse

KLEIN (9,00€)

MIT REIS (15,00€)

SALATE

ESCALIVADA AUS GEMÜSE MIT HONIG UND ZIEGENKÄSE GRANTINIERT 12,00€

CHICKEN CAESAR- SALAT 13,00€

CAESAR- SALAT MIT GARNELEN 15,00€

ENSALADA DE MARISCO 16,90€
Meeresfrüchtesalat

NACHSPEISEN

KATALANISCHE CREME 6,90€
-Karamelisiert

SCHOKOLADEN BROWNIE. 6,90€
-Mit Mascarpone und Vanilleeis

CHEESECAKE 7,90€
-Mit roten Beeren

CHURROS CON SALSA DE CHOCOLATE 7,90€

El Encuentro

TAPAS & BAR

COCKTAILS

MOJITO		8,50€
CAIPIRINHA		8,50€
PIÑA COLADA		8,50€
ESPRESSO MARTINI		9,90€
SANGRIA		7,90€
0,5L 13,90€	1L 22,90€	
WHITE BERRY LILET		8,50€

COCKTAILS ALKOHOLFREI

IPANEMA	7,50€
VIRGIN COLADA	7,50€

BIER

GILDE RATSKELLER	0,3L	3,90€
	0,5L	4,90€
SAN MIGUEL	0,3L	4,50€
	0,5L	5,90€
BECK'S GOLD		3,00€
ESTRELLA GALICIA		4,50€
CORONA		4,50€
KÖNIG LUDWIG		5,50€
KÖNIG LUDWIG ALKOHOLFREI		5,50€
GILDE ALKOHOLFREI		3,00€

LONGDRINKS

BACARDI COLA	7,90€
BRUGAL AÑEJO COLA	8,50€
GIN TONIC	9,90€
BOMBAY SAPPHIRE & TONIC	11,00€
ABSOLUT & RED BULL	9,00€
JACK DANIEL'S COLA	10,00€

VERMOUTH

MARTINI BLANCO 14,5 % 5CL	5,00€
MARTINI ROSSO 14,5 % 5CL	5,00€

SHOTS

TEQUILA SILVER	3,50€
TEQUILA GOLD	3,50€
JOSE CUERVO	4,90€
PATRON	5,90€
ANIS DULCE CASTELLANA	3,50€
SAMBUCA	3,50€
MAMAJUANA	4,00€
FIREBALL	4,00€

LIQUEURE & BITTERS

AVERNA	4,00€
RAMAZZOTTI	4,00€
JÄGERMEISTER	3,50€
BAILEYS	4,90€
LICOR 43	4,90€
LEMONCELLO	4,00€
CARLOS I	5,90€
VETERANO	4,90€
AVELLANA	4,00€

El Encuentro

TAPAS & BAR

WASSER

NATURELLE	0,25L	2,50€
	0,75L	6,40€
MEDIUM	0,25L	2,50€
	0,75L	6,40€

SOFTDRINKS

COCA COLA	0,2L	2,90€
	0,4L	4,90€
FANTA	0,2L	2,90€
	0,4L	4,90€
SPRITE	0,2L	2,90€
	0,4L	4,90€
SPEZI	0,2L	2,90€
	0,4L	4,90€

SÄFTE

ORANGE	0,2L	3,50€
APFEL NATURTRÜB	0,4L	4,50€
ANANAS		
MARACUJA		
MANGO		

(AUCH ALS SCHORLE)

KAFFEE / TEE

ESPRESSO	3,00€
ESPRESSO MACCHIATO	4,50€
CAFE CREMA	3,90€
CAPPUCCINO	4,50€
MILCHKAFFEE	4,50€
LATTE MACCHIATO	4,90€
TEE	3,00€

El Encuentro

TAPAS & BAR

WEISSWEINE

Real de a 8 Rioja Trocken	0,2l	6,90€
	0,7l	20,90€
Viña Albali Lieblich	0,2l	7,40€
	0,7l	22,90€
Real de a 8 Rose	0,2l	6,90€
	0,7l	20,90€
Son Colom 2018 Vino De Mallorca	0,7l	29,90€
Marques De Riscal 2022	0,7l	29,90€
Marques de Riscal Sauvignon Blanc 2022	0,7l	31,90€
Marques de Riscal Rose Rioja	0,7l	29,90€
Paco & Lola Albariño Rias Baixas	0,7l	44,90€



ROTWEINE

Real de a 8 Rioja Trocken	0,2l	6,90€
	0,7l	20,90€
Las Chanas Lieblich	0,2l	7,50€
	0,7l	22,90€
Canta Burro 2021	0,2l	8,90€
	0,7l	27,90€
Hauswein	0,5l	14,90€
Lan Crianza 2018	0,7l	29,90€
Añares Crianza 2020	0,7l	27,90€
Canta Burros Crianza 2019	0,7l	31,90€
Cune Roble 2021 Ribera del Duero	0,7l	29,90€
Coto De Imaz Reserva 2019 Rioja	0,7l	34,90€
Son Colom 2018 Vino de Mallorca	0,7l	29,90€
Marques De Riscal Reserva 2018	0,7l	48,90€

GENIESSEN SIE UNSERE ERLESENEN SPANISCHEN WEINE ZU U
NSEREN KÖSTLICHEN GERICHTEN UND ERLEBEN SIE EIN S
TÜCK SPANISCHE KULINARIK BEI UNS. ¡BUEN PROVECHO!

El Encuentro

TAPAS & BAR

Herkunft der Gerichte

Patatas Bravas

Patatas Bravas sind ein klassisches spanisches Gericht, das aus knusprig gebratenen Kartoffelstücken besteht, die mit einer würzigen Tomatensauce und oft auch mit Aioli serviert werden. Dieses Gericht stammt ursprünglich aus Madrid und hat sich schnell über ganz Spanien verbreitet. Patatas Bravas sind ein unverzichtbarer Bestandteil der Tapas-Kultur und symbolisieren die Einfachheit und den Geschmack der spanischen Küche. Die scharfe Brava-Sauce verleiht den Kartoffeln ihren charakteristischen Kick und macht sie zu einem beliebten Snack in Tapas-Bars und Restaurants.

Pulpo a la Gallega

Pulpo a la Gallega, oder Galicischer Oktopus, ist eine traditionelle Spezialität aus der Region Galicien im Nordwesten Spaniens. Dieses Gericht besteht aus zartem, in Wasser gegartem Oktopus, der mit Olivenöl, grobem Meersalz und Paprikapulver gewürzt wird. Oft wird es auf einem Bett aus Kartoffelscheiben serviert. Pulpo a la Gallega ist ein fester Bestandteil der galicischen Küche und wird häufig auf Volksfesten und in Tapas-Bars genossen. Der einfache, aber intensive Geschmack dieses Gerichts spiegelt die kulinarische Tradition und die Nähe zur Küste Galiciens wider.

Croquetas de Serrano y Pollo

Croquetas de Serrano y Pollo sind köstliche, panierte Bällchen, die mit einer cremigen Mischung aus Serrano-Schinken und Hähnchen gefüllt sind. Dieses beliebte Tapas-Gericht hat seinen Ursprung in der spanischen Hausmannskost und wird oft aus Resten zubereitet, um nichts zu verschwenden. Die Füllung wird aus einer Béchamelsauce, zerkleinertem Serrano-Schinken und gekochtem Hähnchenfleisch hergestellt, bevor sie zu kleinen Kugeln geformt, paniert und goldbraun frittiert wird. Croquetas sind in ganz Spanien beliebt und werden oft in Tapas-Bars als herzhafter Snack serviert. Sie verkörpern den Komfort und die Geschmacksvielfalt der spanischen Küche mit einem Hauch des mediterranen Geschmacks.