EL BORRIQUITO



Since 1972

SPEISEN UND GETRÄNKE

SPANISCHE KÜCHE
SO - DO 18:00 - 03:00 UHR
FR, SA 18:00 - 05:00 UHR
FOLKLORE - LIVE MUSIK

Sehr geehrte Gäste,
nach der neuen EU-Verbraucherinformations-Verordnung haben wir für Sie eine Liste mit den Allergenen zusammen gestellt. Wir beraten Sie gern.

Dear guests,
according to the new EU Consumer Information Regulation, we have for you a list of allergens put together. We will help you.

Kartenzahlung ab 30,00 € - Electronic purse from 30,00 €

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

RECOMENDACIONES DE LA CASA

RECOMMENDATIONS OF THE HOUSE

Diese Gerichte werden mit Salat und Kartoffelecken/Salzkartoffeln serviert
These dishes are served with salad and Potato wedges/salt potatoes

Frische Seezunge / *Lenguado fresco / fresh sole*	**36,50**
Frischer Seeteufel in Pfeffersauce / *Rape fresco a la pimienta / Fresh monkfish in pepper sauce*	**29,50**
Frischer Seeteufel nach galizischer Art *Rape fresco a la gallega / Fresh monkfish in Galician style*	**28,50**
Frischer Wolfsbarsch / *Lubina fresca / Loup de Meer / Fresh sea bass*	**22,50**
Frische Dorade / *Dorada fresca / Fresh gilthead*	**22,50**
Frische Forelle gegrillt / *Trucha fresca / Fresh trout grilled*	**15,50**
Frische Forelle nach Navarra Art *Trucha fresca a la Navarra / Fresh trout at Navarre style*	**16,50**
Baby Calamari gegrillt / *Chipiron a la plancha / Baby squid grilled*	**20,50**
Frischer Lachs gegrillt / *Salmon plancha / Fresh grilled salmon*	**18,50**
oder mit Knoblauchsauce / *Fresh grilled salmon with garlic sauce*	**19,50**
Frischer Tintenfisch gegrillt / *Calamar plancha / Fresh squid grilled*	**21,50**
Frische Sepia / *Sepia a la plancha / Fresh cuttlefish*	**17,50**
Frische Venusmuscheln ohne Beilagen *Almejas sin guarnición / Fresh clams without attachment*	**17,50**
Frische Austern / *Ostras / Fresh oysters*	**Stück 3,50**
Frischer Hummer / *Bogavante / Fresh lobster*	**Tagespreis**
Frische Lammhüfte gegrillt / *Cordero / Fresh lamb shank grilled*	**22,50**
Frische Lammschulter / *Paletilla de cordero / Fresh lamb shoulder*	**28,50**
Frisches Lammkarree / *Chuletillas de cordero / Fresh rack of lamb*	**29,50**
Frische Lammhaxe / *Codillo de cordero / Fresh lamb knuckle*	**18,50**
Frisches Kaninchen in Knoblauchsauce *Conejo / Fresh rabbit in garlic sauce*	**16,50**
Frisches Kaninchenrückenfilet mit Knoblauchsauce *Filete de conejo / Fresh fillet from rabbit in garlic sauce*	**19,50**
Hähnchenbrustfilet gegrillt *Pechuga de pollo / Grilled chicken breast fillet*	**15,90**
Hähnchenbrustfilet mit Pfeffer-, Knoblauch- oder Mandelsauce *Pechuga de pollo / Chicken breast fillet with pepper sauce, garlic sauce or almond sauce*	**16,90**

El Borriquito Since 1972

VORSPEISEN · STARTERS

Oktopus mit frischen Venusmuscheln *Pulpo con almejas / octopus with fresh clams*		**20,50**
Oktopus nach galizischer Art *Pulpo a la Gallega / octopus in Galician style*		**17,50**
Datteln im Speckmantel / *Dátiles envueltas en tocino / bacon-wrapped dates*		**8,50**
Kabeljau Kroketten / *Croquetas de bacalao / codfish croquettes*		**8,00**
Ibérico - Schinkenkroketten / *Croquetas de Jamón ibérico / croquettes of Jamón ibérico*		**9,50**
Fischhappen (paniert) / *Muslitos de mar / fish morsel breaded*		**9,00**
Pimientos de Padrón / *frittierte Paprika / deep fried peppers*		**9,00**
Kalte Platte / *Entremeses variados / sausage plate*		**13,50**
Schinken luftgetrocknet / *Jamón / ham air-dried*		**15,50**
Salamiplatte / *Salchichón / salami plate*		**8,00**
Käseplatte / *Queso / cheese plate*		**12,50**
Camembert gebacken mit Preiselbeeren *Camembert frito con arándanos / Deep fried camembert baked with cranberries*		**8,90**
6 Schnecken / *Caracoles / 6 snails*		**8,50**
Grünschalenmuscheln in einer pikanten Tomatensauce *mejillones de concha de color verde con una salsa de tomate picante* *green shell mussel in a spicy tomato sauce*		**10,90**
Kleine Garnelen / *Gambas fritas / small fried prawns*		**10,50**
Tintenfischringe frittiert mit Knoblauchsauce *Calamares a la Brava / Squid rings deep fried with garlic sauce*		**8,90**
Kanarische Kartoffeln / *Patatas arrugadas / Canary potatoes*		**8,50**
Spanische Paprikawurstplatte / *Chorizo español / Spanish paprika sausage plate*		**8,50**
Frittierte spanische Paprikawurst / *Chorizo frito / fried Spanish pepper sausage*		**8,90**
Kleine Sardellen frittiert / *Boquerones / deep fried small anchovies*		**10,50**
Grosse Sardinen gegrillt / *Sardinas plancha / grilled sardines*		**9,50**
Artischockenherzen mit Schinken *Alcachofas con jamón / artichoke heart with ham*		**16,50**
Gemischte Fischplatte / *Pescados variados / fried mixed fish platter*		**15,90**
Tapas variadas / *mixed starter plate*	*(1 Pers.)*	**16,50**
Gemischte Vorspeisen warm und kalt, Fisch und Fleisch *(ab 2 Pers.)* *mixed appetizers hot and cold, fish and meat (from 2 pers.)*	*pro Person* *per person*	**15,50**

El Borriquito since 1972

SUPPEN · SOUPS

Knoblauchsuppe / *Sopa de Ajo / garlic soup*	**5,90**
Gulaschsuppe / *Sopa de carne / Goulash soup*	**5,90**
Fischsuppe / *Sopa de pescado / fish soup*	**7,90**
Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe) / *Cold vegetable soup*	**5,90**
Dicke Bohnensuppe *(nicht vegetarisch)* *Fabada (no vegetariano) / broad bean soup (not vegetarian)*	**8,50**
Kichererbsensuppe *(nicht vegetarisch)* *Garbanzos (no vegetariano)/ chickpeas soup (not vegetarian)*	**8,50**

SALATE · SALADS

Kleiner Beilagensalat / *Ensalada de guarnición / small side salad*	**4,50**
Gemischter Salat / *Ensalada mixta / mixed salad*	**5,50**
Salat mit Thunfisch / *Ensalada con Atún / salad with tuna*	**7,90**
Salat mit Käse / *Ensalada con queso / salad with cheese*	**8,50**
Salat mit Schinken / *Ensalada con jamón / salad with ham*	**8,50**
Salat mit Großgarnelen (4 Stück) *Ensalada con gambas / salad with king prawns (4 pieces)*	**18,50**
Salat nach Art des Hauses / *Ensalada de la casa / salad house style*	**10,50**

EIERGERICHTE · EGG DISHES

Spanisches Omelette / *Tortilla española / Spanish omelette*	**6,90**
Schinken-Omelette / *Tortilla de jamón / ham omelette*	**7,50**
Shrimps-Omelette / *Tortilla de gambas / shrimp omelette*	**7,90**
Thunfisch-Omelette / *Tortilla de atún / tuna omelette*	**7,50**
Omelette „Borriquito“ / *Tortilla Borriquito / omelette Borriquito*	**9,00**

EL BORRIQUITO Since 1972

FISCHSPEZIALITÄTEN · FISH SPECIALITIES

Spanischer Fischtopf / *Zarzuela / Spanish fish pot*		**19,90**
Großgarnelen in Knoblauchsauce und Salat *Gambas al ajillo / king prawns in garlic sauce and salad*		**18,50**
Großgarnelen gebacken *Gambas rebozadas / deep fried king prawns*		**15,90**
Großgarnelen in grüner Pfeffersauce mit Reis *Gambas en pimienta verde y arroz / king prawns in green pepper sauce with rice*		**19,90**
Reisgericht à la Marinera mit Hummer *Arroz a la Marinera con Bogavante / rice dish à la Marinera with lobster*	*(ab 2 Pers.)*	**65,50**
Paella mit Hummer *Paella con Bogavante / Paella with lobster*	*(ab 2 Pers.)*	**55,50**
Paella (typische spanische Spezialität) *(ab 2 Pers.)* *Paella (especialidad típica española) / Paella (typical Spanish specialty)*	*pro Person*	**18,50**
Paella mit Meeresfrüchten *(ab 2 Pers.)* *Paella de mariscos / Paella with seafood*	*pro Person*	**19,50**

FISCH GEGRILLT · GRILLED FISH

Diese Gerichte werden mit Salat und Salzkartoffeln serviert
These dishes are served with salad and Potato wedges

Thunfischfilet gegrillt / *atun a la plancha / grilled tuna*	**25,50**
Thunfischfilet gegrillt mit Kapernsauce *atun a la plancha con salsa de alcaparras /grilled tuna with capersauce*	**26,50**
Langostinos (4 Stück) / *big king prawns (four pieces)*	**25,50**
Großgarnelen mit Salat / *Gambas con ensalado / king prawns with salad*	**15,50**
Seehecht / *Merluza / hake*	**14,50**
Fisch Mixed Grill / *Parrillada de pescado / mixed fish grill plate*	**18,90**

El Borriquito Since 1972

FLEISCHGERICHTE · MEAT DISHES

Diese Gerichte werden mit Salat und Kartoffelecken serviert
These dishes are served with salad and Potato wedges

Schnitzel à la Cordon Bleu **17,50**
Escalopa a la Cordon Bleu / Schnitzel à la Cordon Bleu

Schnitzel */ Escalopa / escalope* **15,50**

Kalbssteak gegrillt **20,50**
Ternera a la plancha / veal steak grilled

Kalbssteak mit Knoblauch- oder Pfeffersauce **21,50**
Ternera con salsa de ajo o pimienta / veal steak with garlic or pepper sauce

Kalbskarree gegrillt **28,50**
Chuleta de ternera a la plancha / grilled veal loin

FLEISCHSPEZIALITÄTEN GEGRILLT · GRILLED MEAT SPECIALTIES

Diese Gerichte werden mit Salat und Kartoffelecken serviert
These dishes are served with salad and Potato wedges

Grillteller **20,50**
Parrillada de carne / mixed meat grill plate

2 Schweinekotelettes **15,50**
2 Chuletas de cerdo a la plancha / 2 pork chops

Schweinesteak mit Champignonsauce **16,50**
Lomo de cerdo con salsa de champiñon / pork steak with mushroom sauce

Schweinesteak a la Riojana (Zwiebeln, Paprika, Weißweinsauce) **16,50**
Lomo de cerdo a la Riojana / pork steak a la Riojana (onions, peppers, white wine sauce)

Schweinesteak gegrillt **15,50**
Lomo de cerdo a la plancha / grilled pork loin

Schweinefilet gegrillt **17,90**
Filete de cerdo a la plancha / grilled pork fillet

Schweinefilet mit Knoblauchsauce **18,50**
Filete de cerdo con salsa de ajo / pork fillet with garlic sauce

Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce **18,50**
Filete de cerdo con salsa de pimienta verde /pork fillet with green pepper sauce

Schweinefilet mit Champignonsauce **18,50**
Filete de cerdo con salsa de champiñón /pork fillet with mushroom sauce

El Borriquito Since 1972

GEFLÜGEL · POULTRY

Diese Gerichte werden mit Salat und Kartoffelecken serviert
These dishes are served with salad and Potato wedges

Huhn in Tomatensauce *Pollo con tomate / fried chicken in tomato sauce*		**12,50**
Huhn in Knoblauch *Pollo ajo / fried chicken in garlic*		**12,50**
Huhn frittiert *Pollo frito / deep fried chicken*		**11,50**
Gegrillte Wachteln *Codornices / grilled quail*	*2 Stück*	**11,50**
Wachteln mit Knoblauchsauce *Codorniz con salsa de ajo / quail with garlic sauce*	*2 Stück*	**12,50**

VOM RIND UND LAMM · BEEF & LAMB

Diese Gerichte werden mit Salat und Kartoffelecken serviert
These dishes are served with salad and Potato wedges

Frisches, argentinisches Rumpsteak *Lomo bajo fresco argentino / fresh Argentin rump steak*	**23,50**
Frisches, argentinisches Entrecôte *Entrecôte fresco argentino / Rib-Eye Steak*	**27,50**
Rumpsteak mit Knoblauchsauce *Lomo bajo con ajo / rump steak with garlic sauce*	**25,50**
Rumpsteak mit Zwiebeln *Lomo bajo con cebolla / rump steak with onions*	**25,50**
Rumpsteak mit scharfer Tomatensauce *Lomo bajo con salsa picante de tomate / rump steak with hot tomato sauce*	**25,50**
Filetsteak mit grünen Bohnen *Solomillo con judias verdes / fillet steak with green beans*	**30,50**
Filetsteak mit Champignonsauce *Solomillo con salsa de champiñón / fillet steak with mushrooms sauce*	**31,50**
Filetsteak mit Knoblauchsauce *Solomillo con salsa de ajo / fillet steak with garlic sauce*	**31,50**
Pfeffersteak *Solomillo con salsa de pimienta / fillet steak with pepper sauce*	**31,50**
Lammkotelett mit grünen Bohnen *Chuletas de cordero con judias verdes / lamb chop with green beans*	**17,90**
Lammfilet mit Kroketten *Filete de cordero con croquetas / lamb fillet with croquettes*	**23,50**
Lammfilet mit Knoblauchsauce *Filete de cordero con salsa de ajo / lamb fillet with garlic sauce*	**24,50**

EL BORRIQUITO Since 1972

NACHTISCH · DESSERT

Spanischer Pudding **4,90**
Flan / Spanish pudding

Spanischer Pudding mit Eiscreme **6,90**
Pijama / Spanish pudding with ice cream

Eiscreme mit Sahne **5,90**
Helado con nata / ice cream with whipped cream

Heiße Feigen mit Eiscreme und grünem Pfeffer **8,50**
Higos con helado y pimienta verde / hot figs with ice cream and green pepper

Crema Catalana **6,50**

Leche frita mit einer Kugel Vanilleeis **8,50**
Leche frita con helado de vainilla / Leche frita with a scoop of vanilla ice cream

Schoko-Soufflé mit einer Kugel Vanilleeis **8,50**
soufflé con helado de vanilla / chocolate soufflé with a scoop of vanilla ice cream

SOMMERSPEZIALITÄT · SUMMER SPECIAL

Schinken mit Honigmelone **17,50**
Jamón con melón / ham with honey melon

OFFENE SPANISCHE WEINE

OPEN SPANISH WINES

	0,25 l	0,5 l	1 l
Rotwein / *red wine*	4,50	8,00	15,50
Weisswein / *white wine*	4,50	8,00	15,50
Roséwein / *rosé wine*	4,50	8,00	15,50
Rioja rot / *Rioja red*	6,00	11,50	20,50
Rioja weiss / *Rioja white*	6,00	11,50	20,50

	0,2 l
Glas Rioja *weiss oder rot / glass Rioja white or red*	5,00

Sangria *Weinhaltiges Mischgetränk / wine-containing mixed drink*	0,2 l	0,5 l	1 l
rot / *red*	5,50	9,50	16,50
weiß / *white*		9,80	17,90
Cava			24,50

SPANISCHE FLASCHENWEINE - ROT

SPANISH BOTTLED RED WINES

COSECHA

Preferido *100 % Tempranillo. D.O.C. Rioja*		19,50
Rioja Vega *100 % Tempranillo. D.O.C. Rioja*		20,50
Finca Resalso *100 % Tempranillo. DOP Ribera del Duero*		29,50
Matanegra Perillan *100 % Tempranillo. DOP Ribera del Duero*		32,50
Romanico *Tinta de Toro D.O.C. Toro*		26,50
Protos Roble *100 % Tinta de Toro. D.O.C. Ribera del Duero*		27,50

EL COTO DE RIOJA

CRIANZA

El Coto *100 % Tempranillo. D.O.C. Rioja*		21,50
El Coto	*0,375 l*	12,90
Protos *100 % Tinta del Pais. D.O.C. Ribera del Duero*		39,50
Tinto Pesquera *D.O.C. Ribera Del Duero*		43,50
Monasterio San Miguel *D.O.C. Ribera Del Duero*		33,50
Luis Cañas *95 % Tempranillo, 5 % Garnacha. D.O. Rioja*		26,50
Heraclio Alfaro Crianza *Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano. D.O.C. Rioja*		27,50

Alle Weine enthalten Sulfite. Alle Flaschen sind 0,75 l wenn nicht anderes spezifiziert.

All wines contain sulphites. All bottles are 0.75 l unless otherwise specified.

EL BORRIQUITO Since 1972

SPANISCHE FLASCHENWEINE - ROT

SPANISH BOTTLED RED WINES

RESERVA

Coto de Imaz *100 % Tempranillo. D.O.C. Rioja*			**29,50**
Luis Cañas *100 % Tempranillo. D.O.C. Rioja*			**32,50**
Tinto Pesquera *100 % Tinta del Pais. D.O.C. Ribera del Duero*			**72,50**
Protos *100 % Tinta del Pais. D.O.C. Ribera del Duero*			**48,50**
Rioja Vega *Tempranillo, Mazuelo, Graciano. D.O.C. Rioja*			**29,50**
Monasterio San Miguel *D.O.C. Ribera Del Duero*			**42,50**
Marqués de Riscal *100 % Tempranillo. D.O.C. Rioja*			**32,50**
Marqués de Riscal *100 % Tempranillo. D.O.C. Rioja*		*0,375 l*	**16,50**

GRAN RESERVA

Coto de Imaz *100 % Tempranillo. D.O.C. Rioja*		**42,50**
Marqués de Riscal *100 % Tempranillo. D.O.C. Rioja*		**73,50**
Protos *100 % Tinta del Pais. D.O.C. Ribera del Duero*		**76,50**

El Borriquito Since 1972

Herederos del Marqués de Riscal

Desde 1927 Protos Ser Primero

ESPECIALES

Alión *100 % Tinta del Pais. D.O.C. Ribera del Duero*	**155,50**
Vega Sicilia ÚNICO *100 % Tinta del Pais. D.O.C. Ribera del Duero*	**580,50**

Alle Weine enthalten Sulfite. Alle Flaschen sind 0,75 l wenn nicht anderes spezifiziert.

All wines contain sulphites. All bottles are 0.75 l unless otherwise specified.

SPANISCHE FLASCHENWEINE - WEISS

SPANISH BOTTLED WHITE WINES

Rioja Joven *Junger Wein*		**18,50**
Viña Sol *Penedes*		**21,50**
Marqués de Riscal *100% Verdejo. D.O.C. Rueda*		**21,50**
Marqués de Riscal	*0,375 l*	**12,50**
Marqués de Riscal Sauvignon Blanc *D.O.C. Rueda*		**26,50**
Basa *95% Verdejo, Sauvignon Blanc. D.O.C. Rueda*		**25,50**
Martin Codax *100% Albariño. D.O.C. Rias Baixas*		**24,50**
Gaba do Xil *100% Godello Trauben. D.O.C. Valdeorras*		**28,50**
Viña Costeira *Treixadura, Torrontes, Loureira. D.O.C. Ribeiro*		**22,50**
Terras Gauda *Albariño, Caiño, Loureiro. Rias Baixas DOP*		**37,50**
Gran Reboreda *Treixadura, Godello, Loureiro. D.O.C. Ribeiro*		**25,50**
Azabache (semidulce) *Halbtrocken, Viura. D.O.C. Rioja*		**22,50**
Viña Esmeralda *Gewürztraminer, Muscat d´Alexandrie. Catalunya DOP*		**24,50**
Blanc Pescador *Perlwein*		**22,50**
Gatao Vinho Verde *Portugal*		**17,50**

El Borriquito since 1972
RIOJA 1852 VEGA
Martín Códax
Bodegas Martín Códax, S.A.U.

SPANISCHE FLASCHENWEINE - ROSÈ

SPANISH BOTTLED ROSÈ WINES

Alma Atlántica *Mencia, D.O.C. Martin Codax*	**24,50**
Marqués de Riscal Rioja *Garnacha, Viura und Malvasia, D.O.C. Rioja*	**22,50**
Protos Ribera del Duero *100% con Tinta del Pais (Tempranillo), D.O.C.Ribera del Duero*	**24,50**

CAVA - SPANISCHE SCHAUMWEINE

SPANISH SPARKLING WINES

Cava *Hausmarke*	*Glas 0,1l*	**4,10**
Spanischer Sekt *Cava*		**26,50**
Moët & Chandon *Champagne Frankreich*		**82,50**

Alle Weine enthalten Sulfite. Alle Flaschen sind 0,75 l wenn nicht anderes spezifiziert.
All wines contain sulphites. All bottles are 0.75 l unless otherwise specified.

WARME GETRÄNKE
HOT BEVERAGES

Espresso[2]	*Tasse*	**2,00**
Doppelter Espresso[2]	*Tasse*	**3,80**
Café[2]	*Tasse*	**2,20**
Cappuccino[2]	*Tasse*	**2,60**
Latte Macchiato[2,G]	*Glas*	**3,20**
Carajillo mit Brandy[2,12]	*Glas*	**3,20**
Tee *tea*	*Glas*	**2,00**
Cortado [2,G]	*Glas*	**2,50**

SÄFTE · JUICES

Orangennektar *orange juice*	*0,2l*	**2,80**
Johannisbeernektar *currant nectar*	*0,2l*	**3,00**
KiBa *cherry & banana*	*0,2l*	**3,00**
Tomatensaft *tomato juice*	*0,2l*	**2,90**
Apfelsaft *apple juice*	*0,2l*	**2,80**
Saftschorle *juice spritzer*	*0,2l*	**2,50**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE · NON - ALCOHOLIC

Coca-Cola[1,2,4]	*0,2l*	**2,50**
Fanta[1,3,4,9]	*0,2l*	**2,50**
Spezi[1,2,3,4,9]	*0,2l*	**2,50**
Sprite[4]	*0,2l*	**2,50**
Bitter Lemon[3,4,8]	*0,2l*	**3,50**
Ginger Ale[1,4]	*0,2l*	**3,50**
Tonic Water[4,8]	*0,2l*	**3,50**
Aqua *Con Gas / Sin Gas*	*Fl. 0,25l*	**2,00**
Aqua Grande *Con Gas / Sin Gas*	*Fl. 0,75l*	**5,90**
Malztrunk[A] *malt drink*	*Fl. 0,33l*	**3,00**

FEVER-TREE
PREMIUM NATURAL MIXERS

BIERE · BEER

Bier alkoholfrei[A] *alcoholfree beer*	*Fl. 0,33l*	**2,90**
Berliner Pilsener[A]	*Fl. 0,33l*	**2,90**
Beck´s[A]	*Fl. 0,33l*	**2,90**
Estrella de Galicia[A]	*Fl. 0,33l*	**3,00**
Kristallweizen[A] *crystal wheat beer*	*Fl. 0,5l*	**3,80**
Hefeweizen[A] *wheat beer*	*Fl. 0,5l*	**4,00**
Hefeweizen alkoholfrei[A] *alcoholfree wheat beer*	*Fl. 0,5l*	**3,90**

Bierhaltige Mixgetränke
Beer-based mixed drinks

Alster/Radler[A,4]	*Glas 0,5l*	**3,90**

LIKÖRE · LIQUEURS

Pacharán	*2cl*	**3,50**
Ponche Caballero	*2cl*	**3,00**
Anis[1]	*2cl*	**2,90**
Sambuca	*2cl*	**3,50**
Amaretto[1,H]	*2cl*	**2,90**
Licor 43[1]	*2cl*	**2,90**
Tia Maria	*2cl*	**3,00**
Cynar[1]	*2cl*	**2,90**
Baileys Irish Cream[1,2,G]	*2cl*	**3,50**
Orujo[1]	*2cl*	**3,90**
Hierbas Ibicencas[1]	*2cl*	**3,90**
Orujo de hierbas[1]	*2cl*	**4,10**
Licor de Café[1]	*2cl*	**4,10**

El Borriquito Since 1958

LONGDRINKS

Wodka Lemon[A,3,4,8]	4cl	7,50
Cuba Libre[1,2,4] *Bacardi*	4cl	7,10
Havana Club *3 Jahre*	4cl	8,50
Brugal Añejo[1]	4cl	8,50
Scotch Cola[1,2,4,A]	4cl	6,90
Jim Beam Cola[1,2,4,A]	4cl	6,90
Jack Daniel´s[A]	4cl	8,50
Wodka Red Bull[A,1,2,11]	4cl	9,50
Wodka Orange[A]	4cl	7,50
Chivas Regal[A,1]	4cl	9,50
Johnnie Walker[A,1]	4cl	7,50
Gin Tonic[4,8]	4cl	6,90
Ron Barceló Añejo	4cl	7,90
Havana Club *7 Jahre* [1,4,8]	4cl	9,50

BRANDYS & WEINBRÄNDE

Osborne[1,12]	2cl	3,10
Babodilla 103[1,12]	2cl	3,10
Magno[1,12]	2cl	3,20
Carlos III[1,12]	2cl	3,50
Sol y Sombra[1,12]	2cl	3,50
Carlos I[1,12]	2cl	6,00
Gran Duque de Alba[1,12]	2cl	6,00
Cardenal Mendoza[1,12]	2cl	6,00
Brandy 1866[1,12]	2cl	9,50
Brandy Gran Reserva Luis Felipe[1,12]	2cl	12,50

SPIRITUOSEN

Wodka *, russisch*[A]	2cl	3,00
Tequila	2cl	3,50
Tequila *, braun*[1]	2cl	3,70
Ramazzotti	2cl	3,00
Averna[1]	2cl	3,00
Fernet Branca	2cl	3,00
Fernet Menta[1]	2cl	3,00
Jägermeister	2cl	3,90
Ron Barceló Añejo[1]	2cl	3,90
Brugal Añejol[1]	2cl	3,90
Havana Club *3 Jahre*	2cl	3,20
Havana Club *7 Jahre*	2 cl	4,20
Martin Miller´s Gin	Fl. 0,7l	60,00
Absolut Vodka	Fl. 0,5l	42,50
Beluga Vodka	Fl. 0,7l	80,00
Belvedere Vodka	Fl. 0,7l	80,00

APERITIF

Sherry[1,12]	5cl	3,50
Martini[1,12]	5cl	6,50
Campari Soda[1]	4cl	6,00
Campari Orange[1]	4cl	6,00
Cynar mit Soda	4cl	6,00
Cynar mit Orange	4cl	6,00
Aperol Spritz[1,8,12]	4cl	8,50
Ramazzotti Rosato Tonic[1,4,8,12]	4cl	8,50

El Borriquito Since 1972

GIN SPECIALS

1. Choose a Gin (4cl)

Tanqueray London Dry Gin **8,50**
Mit Wacholder, Koriander, Angelikawurzeln und Lakritze
PASST DAZU: INDIAN TONIC

Tanqueray Flor de Sevilla **8,50**
Sommerlich durch Sevilla-Orangen und Orangenblüten
PASST DAZU: INDIAN, MEDITERRANEAN TONIC

Hendrick´s **10,50**
Außergewöhnliches Aroma durch Rosenblätter und Gurke
PASST DAZU: INDIAN, MEDITERRANEAN, ELDERFLOWER TONIC

Beefeater 24 **8,50**
Feine Zitrusnoten, trocken, mit Aromen von grünem Tee
PASST DAZU: INDIAN TONIC

Bombay Sapphire **10,50**
Zitrus, Iriswurzel, Angelika. Mit Mandeln und Lakritze
PASST DAZU: INDIAN, MEDITERRANEAN, ELDERFLOWER TONIC

Bombay Bramble Gin **10,50**
Natürliche Fruchtinfusion reifer Brombeeren und Himbeeren
PASST DAZU: INDIAN, MEDITERRANEAN TONIC

Gin Mare **10,50**
Mild und floral durch Rosmarin, Thymian und Basilikum
PASST DAZU: INDIAN, MEDITERRANEAN TONIC

Nordés Atlantic Galician Gin **13,50**
Mit Hibiskus, Seetang, Kardamom, Lakritze und Ingwer
PASST DAZU: INDIAN TONIC

2. Add Tonic Water (200ml)

Fever-Tree Premium Indian Tonic[1]
Langanhaltende Bitternote durch natürliches Chinin. Das Aroma wird durch Bitterorangenöl und Zitrone abgerundet.

Fever-Tree Premium Mediterranean Tonic[1]
Durch reduziertes Chinin weniger herb. Rosmarin und Thymian sorgen für ein mediterranes Aroma.

Fever-Tree Premium Elderflower Tonic[1]
Sanfte Bitternote mit einem fruchtig-frischen Geschmack durch handgepflückte Holunderblüten.

APERITIVO SPECIALS

Campari Amalfi[1] **8,50**
Spirituose: Campari
Mixer: Fever-Tree Sicilian Bitter Lemon
Garnitur: Orangenscheibe

Fiero Tonic[1] **8,50**
Spirituose: Martini Fiero
Mixer: Fever-Tree Premium Indian Tonic Water
Garnitur: Orangenscheibe

Lillet & Tonic[1] **8,50**
Spirituose: Lillet Blanc Wermut
Mixer: Fever-Tree Mediterranean Tonic Water
Garnitur: Rosmarin

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

Frische Seezunge [A, C, D, F, G, I, J, 3, 4]
Frischer Seeteufel mit Pfeffersauce [A, C, D, F, G, I, J, L, 1, 4, 5, 6, 12]
Frischer Seeteufel nach galizischer Art [D]
Frischer Wolfsbarsch [A, C, D, F, G, I, J, 3, 4]
Frische Dorade [A, C, D, F, G, I, J, 3, 4]
Frische Forelle gegrillt [A, C, D, F, G, I, J, 3, 4]
Frische Forelle nach Navarra Art [A, C, D, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 5, 13]
Baby Calamar gegrillt [A, C, F, G, I, J, N, 3, 4]
Frischer Lachs gegrillt oder mit Knoblauchsauce [A, C, D, F, G, I, J, 3, 4]
Frischer Tintenfisch gegrillt [A, C, F, G, I, J, N, 3, 4]
Frischer Sepia [A, C, F, G, I, J, N, 3, 4]
Frische Venusmuscheln [A, C, F, G, I, J, N, 3, 4, 12, 13, *]
Frische Austern [N]
Frischer Hummer [A, B, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5, 6, 12]
Frische Lammhüfte gegrillt mit Salat und Kartoffelecken [A, C, F, G, I, J, 3, 4]
Frische Lammschultero [A, C, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 13]
Frisches Lammcarree [A, C, F, G, I, J, 3, 4]
Frische Lammhaxe mit Salat und Kartoffelecken [A, C, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 13]
Frisches Kaninchen mit Knoblauchsauce, Salat und Kartoffelecken [A, C, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 13]
Frisches Kaninchenrückenfilet mit Knoblauchsauce, Salat und Kartoffelecken [A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4,13]
Hähnchenbrustfilet gegrillt [A, C, F, G, I, J, 3, 4]
Hähnchenbrustfilet mit Pfeffersauce, Knoblauch, Mandelsauce [A, C, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 5, 6, 12]

VORSPEISEN

Oktopus mit frischen Venusmuscheln [A, C, F, G, I, J, N, 4, 12, 13, *]
Oktopus nach galizischer Art [N]
Datteln im Speckmantel [3, 5, 9]
Kabeljau Kroketten [C, D, L]
Fischhappen (paniert) [A, B, C, D, F, G, I, J, N, 1, 9, 13]
Pimientos de Padrón
Kalte Platte [A, F, G, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 13]
Schinken luftgetrocknet [G, 3, 4, 5]
Salamiplatten [A, G, 1, 3, 4, 5, 12]
Käseplatte [G, C, 1, 3, 4, 5]
Camembert gebacken mit Preiselbeeren [A, G, 4]
6 Schnecken [N]
Grünschalenmuscheln mit einer pikanten Tomatensauce [N]
Kleine Garnelen [A, B]
Tintenfischringe frittiert mit scharfer Knoblauchsauce [A, C, F, G, I, J, N, 1, 4, 13]
Kanarische Kartoffeln
Spanische Paprikawurstplatte [A, F, G, 3, 4, 5, 9]
Frittierte Spanische Paprikawurst [12]
Kleine Sardellen frittiert [A, C, D, F, G, I, J, 3, 4]
Grosse Sardinen gegrillt [A, C, D, F, G, I, J, 3, 4]
Artischockenherzen mit Schinken [3, 4, 5]
Gemischte Fischplatte [A, B, D, G, N, 3, 4, 5, 12]
Tapas variadas [A, B, C, D, F, G, I, J, N, 1, 3, 4, 5, 6 9, 12, 13]
Gemischte Vorspeisen warm und kalt, Fisch und Fleisch [A, B, C, D, F, G, I, J, N, 1, 3, 4, 5, 6 9, 12, 13]

SUPPEN

Knoblauchsuppe [A, C, F, G, I, J, 1, 4, 13]
Gulaschsuppe [A, F, 13]
Fischsuppe [A, B, C, D,F, G, I, J, N, 1, 4, 13]
Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe) [A, 12]
Dicke Bohnensuppe [A]
Kichererbsensuppe [A]

El Borriquito Since 1972

SALATE

Kleiner Beilagensalat [A, C, F, G, I, J, 3, 4]
Gemischter Salat [A, C, F, G, I, J, 3, 4]
Salat mit Thunfisch [A, C, D, F, G, I, J, 3, 4]
Salat mit Käse [A, C, F, G, I, J, 3, 4]
Salat mit Schinken [A, C, F, G, I, J, 3, 4, 5]
Salat mit Großgarnelen [A, B, C, F, G, I, J, 3, 4]
Salat nach Art des Hause [A, C, F, G, I, J, 3, 4, 5, 9]

EIERGERICHTE

Spanisches Omelette [A, C, F, G, I, J, 3, 4]
Schinken-Omelette [A, C, F, G, I, J, 3, 4, 5]
Schrimps-Omelett [A, B, C, F, G, I, J, 3, 4]
Thunfisch-Omelette [A, C, D, F, G, I, J, 3, 4]
Omelette „Borriquito“ [A, C, F, G, I, J, 3, 4, 5]

FISCHSPEZIALITÄTEN

Spanischer Fischtopf [A, B, C, D, F, G, I, J, N, 1, 3, 4, 5, 13]
Großgarnelen in Knoblauchsauce und Salat [A, B, C, F, G, I, J, 3, 4, 12]
Großgarnelen gebacken [A, B, C, F, G, I, J, 3, 4]
Großgarnelen in grüner Pffersauce mit Reis [A, B, C, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 5, 6, 12]
Reisgericht à la Marinera mit Hummer [A, B, C, D, F, G, I, J, N, 1, 3, 4, 13]
Paella mit Hummer [A, B, C, D, F, G, I, J, N, 1, 3, 4, 13]
Paella (typische spanische Spezialität) [A, B, C, D, F, G, I, J, N, 1, 3, 4, 13]
Paella mit Meeresfrüchten [A, B, C, D, F, G, I, J, N, 1, 3, 4, 13]

FISCH GEGRILLT

Thunfischfilet gegrillt [A, C, D, F, G, I, J, N, 3, 4]
Thunfischfilet gegrillt mit Kapernsauce [A, C, D, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 5, 12, 13]
Langostinos [B]
Großgarnelen mit Salat [A, B, C, F, G, I, J, 3, 4]
Seehecht mit Salat [A, C, D, F, G, I, J, 3, 4]
Fisch Mixed Grill [A, B, C, D, F, G, I, J, N, 3, 4]

FLEISCHGERICHTE

Schnitzel à la Cordon Bleu mit Salat und Kartoffelecken [A, C, F, G, I, J, 3, 4, 5]
Schnitzel mit Kartoffelecken und Salat [A, C, F, G, I, J, 3, 4]
Kalbsteak gegrillt mit Kartoffelecken und Salat [A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5]
Kalbsteak mit Knoblauchsauce, Kartoffelecken und Salat [A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5, 13]
Kalbscarré gegrillt [A, C, F, G, I, J, 3, 4]

FLEISCHSPEZIALITÄTEN GEGRILLT

2 Schweinekotelettes [A, C, F, G, I, J, 3, 4]
Schweinesteak mit Champignonsauce [A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5, 6, 12]
Schweinesteak a la Riojana (Zwiebeln, Paprika, Weißweinsauce) [A, C, F, G, I, J, L, 3, 4]
Schweinelende gegrillt [A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5]
Schweinefilet gegrillt [A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5]
Schweinefilet mit Knoblauchsauce [A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 13]
Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce [A, C, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 5, 6, 12]
Schweinefilet mit Champignonsauce [A, C, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 5, 6, 12]

EL BORRIQUITO Since 1972

GEFLÜGEL

Huhn in Tomatensauce [A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 13]
Huhn in Knoblauch [A, C, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 13]
Huhn frittiert mit Salat und Kartoffelecken [A, C, F, G, I, J, 3, 4]
Gegrillte Wachteln mit Salat [A, C, F, G, I, J, 3, 4]
Wachteln mit Knoblauchsauce und Salat [A, C, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 13]

VOM RIND UND LAMM

Frisches, argentinisches Rumpsteak [A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5]
Frisches, argentinisches Entrecôte 300 g [A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5]
Rumpsteak mit Knoblauchsauce [A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5, 13]
Rumpsteak mit Zwiebeln [A, C, F, G, I, J, 3, 4]
Rumpsteak mit scharfer Tomatensauce [A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 13]
Grilltellere [A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5]
Filetsteak mit grünen Bohnen [A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5]
Filetsteak mit Champignonsauce [A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5, 6, 12]
Filetsteak mit Knoblauchsauce [A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5, 13]
Pfeffersteak [A, C, F, G, I, J, L, 1, 3, 4, 5, 6, 12]
Lammkotelett mit grünen Bohnen und Kartoffelecken [A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5]
Lammfilet mit Kroketten und Salat [A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 9]
Lammfilet mit Knoblauchsauce [A, C, F, G, I, J, 1, 3, 4, 5, 13]

NACHTISCH

Spanischer Pudding [C, G, L, 1]
Spanischer Pudding mit Eiscreme [A, C, G, H, L, 1, 9]
Eiscreme mit Sahne [A, C, G, H, 1, 9, 10]
Bananensplit mit Sahne und Likör 43 [A, C, G, H, L, 1, 9, 10]
Heiße Feigen mit Eiscreme und grünem Pfeffer [A, C, G, H, 1, 4, 9, 10]
Crema Catalana [C, G, 9, 10]
Leche frita mit einer Kugel Vanilleeis [A, C, G, H, 1, 9, 10]
Schoko-Soufflé mit einer Kugel Vanilleeis [A, C, G, H, 1, 9, 10]

SOMMERSPEZIALITÄT

Schinken mit Honigmelone [3, 5]

El Borriquito Since 1972

Allergene:
A *enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)* · **B** *enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse* · **C** *enthält Eier oder Eiererzeugnisse* · **D** *enthält Fisch oder Fischerzeugnisse* · **E** *enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse* · **F** *enthält Soja oder Sojaerzeugnisse* · **G** *enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)* · **H** *enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)* · **I** *enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse* · **J** *enthält Senf oder Senferzeugnisse* · **K** *enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse* · **L** *enthält Schwefeldioxid und Sulfite* · **M** *enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus* · **N** *Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus*

Zusatzstoffe:
1 *mit Farbstoff* · **2** *coffeinhaltig* · **3** *mit Antioxidationsmittel* · **4** *Säuerungsmittel* · **5** *mit Konservierungsmittel* · **6** *mit Süßstoff*
7 *enthält eine Phenylalaninquelle* · **8** *chininhaltig* · **9** *Stabilisatoren* · **10** *aufgeschäumt mit Stickoxydul* · **11** *Taurin* · **12** *enthält Sulfite*
13 *Geschmacksverstärker* · * *Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt mit Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker und Phosphat*

allergens:
A *contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.)* · **B** *contains shellfish and crustacean products* · **C** *contains eggs or egg products* **D** *contains fish or fish products* · **E** *contains peanuts or peanut products* · **F** *contains soy or soy products* · **G** *contains milk or milk products (lactose)*
H *contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia)*
I *contains celery or celery products* · **J** *contains mustard or mustard products* · **K** *contains sesame seeds or sesame seeds products*
L *contains sulfur dioxide and sulphites* · **M** *contains lupine or products thereof* · **N** *molluscs (mollusks) or products thereof*

additives:
1 *with colouring agent* · **2** *caffeinated* · **3** *with antioxidant* · **4** *acidifying agent* · **5** *with preservative* · **6** *artificial sweetener* · **7** *phenylalanine*
8 *quinine* · **9** *stabilizers* · **10** *foamed up with nitrous oxide* · **11** *taurin* · **12** *contains sulfite* · **13** *flavor enhancers*
14 *blackened* · **shoulder of ham with antioxidant, flavor enhancer, phosphate*

gestaltet by HAUPTSTADT MEDIEN. Tel: (030) 223 903 60 · 0163 190 34 89

Alle Preise in € inkl. MwSt. und Service. All prices in € include tax and service.