

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 delikat mariniert, mit Rucola und Parmesan	
42	ALBONDIGAS	€ 8,60
	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	



TAPASBAR · RESTAURANT HACIENDA

Original spanische Tapas



FISCH TAPAS

1	TAPA DE PAELLA	€ 12,90
	Valencianische Paella mit Hühnerbrust, Meeresfrüchten & Garnelen	
♥ 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	€ 9,90
	Frittierte Calamari mit Zitrone	
♥ 73	CEVICHE DEL MAR	€ 10,90
	Oktopus und saftige Garnelen, mariniert in feuriger Mischung aus Chili, Limette, Koriander und Zwiebeln	
74	BOQUERONES FRITOS	€ 7,90
	Knusprig frittierte Sardellenfilets	

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 CHILI CHIPS	€ 5,40
	Taco Chili Chips mit würziger Tomaten-Salsa	
9007	CANASTA DE PAN	€ 3,70
	Hacienda-Brotkorb, frisch und verführerisch	

VEGGIE-TAPAS

14	SETAS A LA PLANCHA	€ 7,50
	Würzig gebratene Pilze	
★ 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	€ 7,40
	Gebackener Fetakäse umhüllt von knuspriger Kräuterpannade auf Mangochutney	
59	PATATAS BRAVAS	€ 6,90
	Knusprige Kartoffelwürfel mit feuriger Tomatensauce, Alioli	
61	PATATAS EIVISSA	€ 6,90
	Kleine Rosmarinkartoffeln mit Salsa Mojo	
★ 83	PIMIENTOS ENANOS	€ 6,90
	Kleine, würzige Paprikaschoten mit hauseigener 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
Karamellisierte Vanille-Espuma nach Art von Juan Amador	
★ LA CAMISA NEGRA	€ 8,40
Unwiderstehliches Schokosoufflé, serviert mit Vanille-Eis	
CHURROS CON CHOCOLATE	€ 7,90
Knusprige Teigstangen, 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	



EVENTS
IN DER
HACIENDA



Empfehlung der Küche



Bestseller

Folgen Sie uns auf Instagram oder Facebook für mehr Infos!



Website



Allergen-Infos · English Menu