



ELTORO
las tapas al Andalus



Tapas de pescado y marisco / Tapas von Fisch und Meerestfrüchten

Platos principales - Hauptgerichte ab 2 Personen

- | | | | |
|--|------------------------------------|--|-----|
| 26. Calamares a la Andaluza <small>ACQUAR</small>
Melierte Tintenfischringe in Öl ausgebacken und mit Aioli | 13,90€ | | 26. |
| 27. Boquerones Fritos <small>AD</small>
Kleine frittierte Sardellen | 13,90€ | | 27. |
| 28. Boquerones en Vinagre <small>DEO</small>
In Essig eingelegte Sardellen mit Knoblauch und Petersilie | 11,90€ | | 28. |
| 29. Mejillones con Tomate <small>DOBRG</small>
Gruschalmuschel in pikanter Tomatensauce | 4 Stk... 13,90€ | | 29. |
| 30. Gambas al AndaluZ <small>DOBRG</small>
Garnelen in Sherry geschwenkt mit Knoblauch und frischen Tomaten | 6 Stk... 19,90€
9 Stk... 25,90€ | | 30. |
| 31. Gambas al Ajillo <small>DOBRG</small>
Garnelen in pikanten Knoblauchöl | 6 Stk... 19,90€
9 Stk... 25,90€ | | 31. |
| 33. Fritierte Gambas Black Tiger | 6 Stk... 16,90€ | | 33. |
| 34. Paella de la Casa <small>UNDEKAP</small>
Spanisches Nationalgericht mit Meerestfrüchten, Hühnerfleisch und persischem Safran. Bomba Reis aus Valencia, der feinste weiße Reis aus Spanien, perfekt für Paella und mediterrane Reisgerichte. | pro Person 28,90€ | | 34. |
| 35. Fideua de la Casa <small>ABDEKAP</small>
Original spanische Nudelspezialität, mit Meerestfrüchten und Flügel vom Blohuhn, mit persischem Safran | pro Person 28,90€ | | 35. |
| 36. Paella de la Casa Vegan
Spanisches Nationalgericht mit Bio Gemüse und persischem Safran | pro Person 24,90€ | | 36. |
| 37. Fideua de la Casa Vegan <small>ABDEKAP</small>
Spanisches Nudelgericht mit Bio Gemüse und persischem Safran | pro Person 24,90€ | | 37. |
| 38. Paella Campera <small>ALDEPO</small>
Hühnerfleisch, Schweinefilet Chorizo, Lammkrone mit frischem Safran | pro Person 35,90€ | | 38. |
| 39. Fideua Campera <small>ALDEPO</small>
Mit Hühnerfleisch, Schweinefilet Chorizo, Lammkrone mit frischem Safran | pro Person 35,90€ | | 39. |
| 40. Crema Catalana <small>COG</small> | 7,90€ | | 40. |
| 41. Churros <small>ACQU</small>
täglich begrenzt | 8,90€ | | 41. |

Alkoholfrei

Warme Getränke

- | | | | | | | | |
|-----------------------------------|-------|-------|-----------------------|-------|------------------|--------|-------|
| Cola / Fanta / Sprite / Almdudler | 0,33l | 4,30€ | Kaffee | 3,90€ | Whiskey | 4cl | 7,50€ |
| Spezi | 0,33l | 4,30€ | Espresso | 3,40€ | Jack Daniel's | 4cl | 7,50€ |
| Cola Zero | 0,33l | 4,30€ | Cafe Macchiato | 4,80€ | Jameson | 4cl | 7,50€ |
| Eissee Pfirsich | 0,33l | 4,20€ | Tee | 3,90€ | Cocktails Mojito | | 9,30€ |
| Apfelsaft naturtrüb | 0,25l | 4,20€ | Heiße Schokolade | 4,40€ | Caipirinha | | 9,30€ |
| Orangensaft | 0,25l | 4,20€ | Bier | 4,20€ | Brandy | | 9,30€ |
| Mangosaft | 0,25l | 4,20€ | Kleines Bier | 3,0l | Radler | 4,20€ | |
| Johannisbeersaft | 0,25l | 4,20€ | Radler | 3,0l | Corona | 5,20€ | |
| Tonic Water / Bitter Lemon | 0,20l | 4,20€ | Corona | 5,30l | Desperado | 5,20€ | |
| Holunder Soda | gr. | 5,50€ | Desperado | 0,30l | Cola Weizenbier | 5,90€ | |
| Holunder Wasser | gr. | 5,50€ | Cola Weizenbier | 0,30l | Weizenbier | 5,50€ | |
| Himbeer Soda | gr. | 5,50€ | Weizenbier | 5,50€ | Spanische | 5,20€ | |
| Himbeer Wasser | gr. | 5,50€ | Spanische | 5,20€ | Aperitifs | | |
| Himbeer Holunder Soda | gr. | 4,40€ | Campani Orange | 7,80€ | Campani Soda | 7,20€ | |
| Himbeer Holunder Sirup | gr. | 4,40€ | Aperol Cava | 6,90€ | Hugo | 11,50€ | |
| Alle Säfte pur | gr. | 8,80€ | Lillet Berry | 7,20€ | Sangria | 3,10€ | |
| Red Bull | 0,25l | 4,80€ | Diverse Sherry Sorten | 4,30€ | | | |
| Vosslauer prickelnd | 0,33l | 3,90€ | | | | | |
| Vosslauer still | 0,33l | 3,90€ | | | | | |
| Vosslauer prickelnd | 0,75l | 7,20€ | | | | | |
| Vosslauer still | 0,75l | 7,20€ | | | | | |
| Soda Zitrone | kl. | 3,10€ | | | | | |
| Soda Zitrone | qr. | 4,30€ | | | | | |



Kontakt
Adresse: Anton-Schneider-Straße 19
Ort: 6900 Bregenz
Email: kontakt@eltoro-las-tapas.at
Telefon: 05574 22506

IKartenzahlung ab 20€ möglich!

ELTORO
las tapas al Andalus



Entdecke die Welt der Tapas mit uns! Genieße köstliche spanische Häppchen in geselliger Atmosphäre, begleitet von einem guten Wein. Begib dich mit uns auf eine kulinarische Reise voller Genussmomente und inspirierender Geschmackserlebnisse!
Folge uns auf Instagram @eltoro_bregenz_tapas_andalus

Tapas vegetarianas / Vegetarische Tapas

- 1. Aceitunas variadas** ^(0,0)
Schwarze und grüne Oliven 4,90€
- 2. Aceitunas rellenas** ^(0,0)
Gefüllte Oliven 5,90€
- 3. Pan con tomate** ⁽⁰⁾
Baguette mit Sherrytomaten,
Schalotten, Basilikum und Petersilie 7,90€
- 4. Tortilla de Patata** ⁽⁰⁾
Spanisches Kartoffel-Zwiebel-Omelett
mit Aioli 9,90€
- 5. Champinones al Ajillo** ⁽⁰⁾
Champignons in Knoblauchöl mit einer
SherrySauce und frischer Petersilie 12,90€
- 6. Patatas bravas** ⁽⁰⁾
Kartoffelchen mit Aioli 8,90€
- 7. Queso Manchego – Grand Reserva** ⁽⁰⁾
Hochwertiger spanischer Schafskäse aus Kastilien-La Mancha,
hergestellt aus roher Schafsmilch und 12 Monate gereift. Perfekt
für Apertifs, Käsebreiter, Salate und als Tapas mit Wein. 15,90€
- 8. El Broccoli al Andaluz** ⁽⁰⁾
Frischer BIO Brokkoli mit BIO Richererbsen, Pinienkernen,
Zwiebeln und Knoblauch in einer leicht pikanten Tomaten-
Sherry Sauce 15,90€
- 9. Broccoli** ⁽⁰⁾
Frischer BIO Brokkoli 9,90€
- 10. Espinacas al Andaluz** ⁽⁰⁾
Frischer BIO Spinat mit BIO Richererbsen, Pinienkernen,
Zwiebeln und Knoblauch in einer leicht pikanten
TomatenSherry Sauce 15,90€
- 11. Espinacas** ⁽⁰⁾
Frischer BIO Spinat 9,90€
- 12. Pimientos de Padron**
Kleine grüne Paprikaschoten 9,90€
- 13. Garrinerter Ziegenkäse Spezialität des Hauses**
mit fruchtig-pikanter Feigensenfensauce 18,90€



Tapas de Carne / Fleischtapas

- 14. Dátiles con Bacon** ⁽⁰⁾
Datteln im Speckmantel 3 Stk. 8,90€ 6 Stk. 14,90€
- 15. Albondigas al Andaluz** ⁽⁰⁾
Original andalusische Hackfleischbällchen mit
Pinienkernen in würziger Tomatensauce 3 Stk. 10,90€ 6 Stk. 18,90€
- 16. Jamon Iberico Gran Reserva vom Vorder-
oder Hinterbein** ⁽⁰⁾
Original spanischer Serranoschinken. 34 Monate gereift.
KONIGSKLASSE. Joselito ist bekannt für seine
hochwertigen Produkte und die lange Tradition in der
Herstellung von Schinken. Die 100% Iberico Joselito Gran
Reserva aus Salamanca klingt nach einem echten Genuss
mit Ihrem zarten und süßen Geschmack. Es ist faszinierend,
wie diese Tradition seit 1868 über Generationen hinweg
weitergegeben wird, um den besten Schinken der Welt
herzustellen. 50g. 19,90€ 100g. 37,90€
- 17. Serrano Schinken Gran Reserva**
Luftgetrocknete spanische Spezialität, die aus dem
Fleisch von weißen Schweinen hergestellt wird 13,90€
- 18. Garbanzos con chorizo en Tomate al Jerez** ⁽⁰⁾
Richererbsen mit Chorizo in leicht pikanter TomatenSherry Sauce 15,90€
- 19. Pinchos morunos** ⁽⁰⁾
Eingelegter maurischer Fleischspeiß vom Schweinefilet 16,90€
- 20. Brocceras de Pollo**
Eingelegter Hüherspeiß 15,90€
- 21. Corona de Cordero** ⁽⁰⁾
Gegrillte Lammkrone vom Dry Ager 3 Stk. 21,90€ 6 Stk. 39,90€
- 22. Pollo a la Andaluza** ⁽⁰⁾
BIO Hühnerbrust geschneitztes in SherrySauce,
frischer Thymian und Oregano gewendet, leicht pikant 16,90€
- 23. Champinones al Ajillo con Pollo** ⁽⁰⁾
Champignons mit BIO Hühnerbrust geschneitztes in
Knoblauchöl und SherrySauce mit frischer Petersilie 18,90€



Allergene Zusammenfassung

A: Gluten, z.B. in Brot, Gebäck, Suppe, Teigwaren, Soßen, Paniermehl, Sammelbrösel, Wurstwaren, Backerzeugnisse oder Desserts enthalten. B: Weizen, z.B. in Feinkostsalat, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse oder Fischersatzprodukten wie Sashimi oder Surtini. C: Eier und Geflügel, die oft in unzähligen Lebensmitteln 'unsichtbar' verarbeitet sind, z.B. in panierten Speisen, Palatschinken, Kuchen, Nudeln, Gebäck, Soßen, Dressing und Desserts. D: Fisch, auch in nicht offensichtlich 'fischigen' Speisen wie Wurstwaren, Saucen, Würsten, Suppen oder Brotaufstrich vorhanden. E: Erdnüsse, die in Produkten wie Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Müsli, Aufstrich, Marinaden, Eis, Likör oder sogar aromatisiertem Kaffee enthalten sein können. F: Sojabohnen, die in Produkten wie Süßigkeiten, Mayonnaisen, Diättrinks, Marinaden und Kaffeebeleg verarbeitet werden. G: Milch und Säugtiere, die in einer Vielzahl von Lebensmitteln vorkommen, wie Kuchen, Wurst, Auflauf, Gratin, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Desserts, Kakao und sogar Wein. H: Schalenfrüchte, wie zum Beispiel in Wurst, Fertiggerichten, Brühen, Gewürzmaschinen Curry oder Chips verwendet wird. M: Senf, der in verschiedenen Fleischersatzprodukten, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonnaisen, Ketchup, eingelegtem Gemüse, Gewürzmaschinen, Käse und Essigwürsten enthalten sein kann. N: Sesamsamen, die oft in Brot, Knackebrot, süßen und salzigen Gebäck, vegetarischen Gerichten, Falafel, Humus, Salaten, Marinaden und Desserts zu finden sind. O: Schwefeldioxid und Sulfite, die sich vor allem in Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Wein, Sauerkraut, Fruchtströmen, Suppen, Saucen, Trockenfleisch und Chips verstecken. P: Lupinen, die in Brot, Gebäck, Nudeln, Pizza, Snacks, glutenfreien Produkten, Ei- und Kaffeeersatz, Flüssigwürsten oder vegetarischen Fleischersatzprodukten enthalten sein können. R: Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse, die unter anderem in Würstchen, Paella, Suppen, Snacks, Marinaden oder Feinkostsalaten verarbeitet werden.