



**SPEISEN UND
GETRÄNKE**

Casa Conchita

TAPAS & MEER

ECHTE SPANISCHE KÜCHE

CASA CONCHITA

Die Legende führt die Entstehung der **Tapas** auf den Brauch zurück, alkoholische Getränke mit einem Deckel abzudecken; dieser sei zu Anfang mit Oliven beschwert worden, um nicht fortgeweht zu werden, und mit der Zeit seien die Beschwerungsmethoden immer einfallreicher und kunstvoller geworden. Alternativ heißt es, dass die Wirte in Spanien früher eine Scheibe Brot (Tapa) auf das Weinglas legten, um das kostbare Getränk vor lästigen Fliegen zu schützen. Dieser „Deckel“ wurde im Laufe der Jahre dann immer weiterentwickelt und entsprechend mit einer Olive oder Sardelle verziert.

Wir kreieren und produzieren unsere Gerichte alle selbst, alles ist hausgemacht. Sie gestalten Ihr eigenes **Tapas-Menü** und notieren die Speisen auf einem Bestellzettel. Wir servieren Ihnen die einzelnen Gänge über den Abend verteilt.

In Spanien werden **Tapas** gerne geteilt: Gemeinsam bestellen und gemeinsam aus der Mitte heraus essen, das ist echt spanisch. So entlasten Sie die Küche und vermeiden längere Wartezeiten. Für mehrere Personen am Tisch bieten wir daher gerne die großen Portionen an.

Die einfache Regel lautet: Bestellen Sie, worauf Sie Lust und Appetit haben und genießen Sie die spanische Küche.

Bei uns geht man nicht einfach nur essen. Sie werden sich mit unseren **Tapas** und den dazu ausgewählten Weinen einen genussreichen und unterhaltsamen Abend beschere.

Ihre spanischen Gastgeber:

José Fuentes Panduro (Inhaber) mit Ehefrau **Rocio Rodriguez Vazquez** (Köchin) und Sohn **José Fuentes Rodriguez** (Barista)

APERITIF

Beginnen Sie Ihre kulinarische Reise mit einem klassischen spanischen Aperitiv

AGUA DE VALENCIA 0,2l
Orangensaft, Sekt, Vodka, Gin

6,50 €

VERMOUTH BLANCO 5 cl

5,20 €

VERMOUTH ROJO 5 cl

5,20 €

SHERRY FINO 5 cl

5,20 €

Vermouth ist ein mit Gewürzen und Kräutern aromatisierter Weiß- oder Rotwein mit 15 % alc.



ENTRANTES - VORSPEISEN

118 OLIVAS MIXTAS		7,90 €
Gemischte Oliven		
119 OLIVAS GORDAL	klein 6,00 €	groß 9,90 €
Grüne Oliven – dick und fruchtig		
120 OLIVAS VERDES	5,50 €	8,00 €
Grüne Oliven		
121 OLIVAS NEGRAS ARAGONESAS	5,50 €	8,00 €
Schwarze Oliven aus Aragon – naturbelassen		
122 PAN CON ALIOLI	6,20 €	8,20 €
Selbstgebackenes Brot mit hausgemachter Knoblauchmayonnaise		
123 DATILES CON BACON	6,00 €	11,00 €
Hausgemachte Datteln im Speckmantel		
124 CURRITOS	8,00 €	14,50 €
Hausgemachte Gambas im Speckmantel		
117 SAN JOSELITO (San Jacobo)		6,10 €
Spezialität aus Sevilla – panierte Schinken- und Käsescheiben		
100 PAN CON TOMATE TRITURADO Y ACEITE DE OLIVA		6,00 €
Brotscheibe mit passierten Tomaten und Olivenöl		
125 PAN PAYES CON RULO DE CABRA Y CEBOLLA CARMELIZADA		8,20 €
Bauernbrotscheibe mit warmem Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln, Zuckerrohrhonig		
126 RULO DE QUESO DE CABRA CALIENTE CON MIEL DE CAÑA		8,00 €
Warmer Ziegenkäse mit Zuckerrohrhonig		
127 BARQUITA DE GAMBAS		8,20 €
4 Gambas auf Kartoffelbeet mit Alioli		

EMBUTIDOS - KÄSE, WURST & SCHINKEN

128	QUESO OVEJA CURADO SERIE ORO Schafskäse 12 Monate gereift	klein 7,30 €	groß 13,00 €
129	QUESO DE CABRA SEMI CURADO Ziegenkäse 6 Monate gereift	7,20 €	13,00 €
130	PALETA IBÉRICA Schinken vom Ibericoschwein	9,90 €	19,50 €
131	JAMON SERRANO Serrano-Schinken	7,50 €	14,00 €
132	JAMON IBERICO DE BELLOTA Schinken vom Ibericoschwein		26,00 €
134	CHORIZO PICANTE Spanische Paprikawurst, scharf	7,50 €	13,90 €
135	EMBUTIDO VARIADO Variation von Schinken, Ziegenkäse und Chorizo		15,00 €

PAELLAS Y ARROZES - REISGERICHTE

DAS GERICHT ERFORDERT FÜR DIE HERSTELLUNG EIN BESONDERES MASS AN ZEIT UND ZUWENDUNG. DAHER BITTEN WIR SIE, REISGERICHTE MINDESTENS EINEN TAG VORHER VORZUBESTELLEN.

101	PAELLA CARNE Spanisches Reisgericht mit Fleisch	pro Person 19,00 €
102	PAELLA MIXTA Spanisches Reisgericht mit Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten	pro Person 22,50 €

PAELLAS Y ARROZES - REISGERICHTE

- 103 PAELLA MARINERA** pro Person **22,50 €**
Spanisches Reisgericht mit Fisch und Meeresfrüchten
- 104 PAELLA VEGANA** pro Person **20,50 €**
Spanisches Reisgericht mit Gemüse (Artischocken, Erbsen, Champignons, Paprika)
- 105 ARROZ NEGRO DE VALENCIA** pro Person **19,00 €**
Schwarzer Reis (mit Tinte vom Tintenfisch) mit Gambas und Tintenfisch

ENSALADAS - SALATE

- 110 PICADILLO DE VERDURA** **5,00 €**
Kalter Salat mit Tomate, Paprika, Zwiebeln, Essig und Olivenöl
- 111 PATATAS ALIÑADAS** **5,00 €**
Spanischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln, Petersilie, Essig und Olivenöl
- 112 ENSALADA MIXTA** **5,00 €**
Blattsalat, Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Möhren
- 113 ENSALADA ATÚN** **7,50 €**
Blattsalat, Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Möhren, Thunfisch
- 115 ENSALADA TOMATE** **7,90 €**
Tomaten, Zwiebeln, Rucola, schwarzen Oliven



TAPAS DE CARNE - TAPAS MIT FLEISCH

159 CROQUETAS DE POLLO Y QUESO	klein 7,50 €	groß 13,50 €
Hausgemachte Kroketten gefüllt m. Bechamelsoße, Käse u. Hähnchenbrust		
160 CROQUETAS DE JAMON Y QUESO	7,50 €	13,50 €
Hausgemachte Kroketten gefüllt mit Bechamelsoße, Käse und Schinken		
161 ALBONDIGAS EN SALSA DE TOMATE	8,00 €	15,10 €
Hackfleischbällchen in Tomatensauce		
162 LAGRIMITAS DE POLLO	8,00 €	15,00 €
Hähnchenbruststreifen in Zitrone und Oregano mariniert und frittiert		
163 TERNERA EN SALSA	8,00 €	15,00 €
Rindfleisch mit Rotweinsoße mit Möhren und Erbsen		
164 POLLO EN SALSA	8,00 €	15,00 €
Hähnchenbrust in Zitronen-Knoblauchsoße		
165 SOLOMILLO DE CERDO A LA PLANCHA, SALSA A ELEGIR	8,20 €	15,20 €
Gebratene Schweinelende mit Soßenauswahl (s. unten)		
166 CHAMPIÑONES RELLENOS	8,90 €	16,50 €
Gefüllte Champignons mit Serrano-Schinken und Gambas, mit grüner Soße (Olivenöl, Petersilie, Knoblauch)		
167 CHORIZO EN BRANDY	8,20 €	15,00 €
Pikante spanische Paprikawurst mit spanischem Brandy abgelöscht		
168 CHORIZO PICANTE CON ALUBIAS BLANCAS	8,20 €	13,00 €
Pikanter spanischer Eintopf (Paprikawurst mit Bohnen)		
169 PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA, SALSA A ELEGIR	8,20 €	15,20 €
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Soßenauswahl (s.unten)		

WÄHLEN SIE ZU SOLOMILLO ODER PECHUGA DE POLLO EINE UNSERER HAUSGEMACHTEN SOSSEN:

Mojo picon (Kreuzkümmel), Cheddar, Whiskey, Cabrales (Blauschimmelkäse), Mostaza (Senf), Alioli und Ahumada (Barbecue)

TAPAS DE PESCADO - TAPAS MIT FISCH

170	PAVIAS DE BACALAO Kabeljau im Mehlteig gebacken	klein 7,00 €	groß 13,00 €
171	BACALAO PIL PIL Kabeljau in Öl gedünstet mit Knoblauch und Chili (scharf)	7,00 €	13,00 €
172	ATÚN ENCEBOLLADO Thunfischwürfel in Öl kurz angebraten mit Zwiebeln	8,30 €	15,60 €
173	ATÚN A LA PLANCHA CON SALSA TOMATE Thunfisch gegrillt mit Tomatenmarmelade	7,90 €	15,20 €
175	GAMBAS AL AJILLO - DER SPANISCHE KLASSIKER Gambas in Olivenöl mit Knoblauch und Chili gedünstet	9,00 €	16,60 €
176	GAMBAS REBOZADAS Gambas in Bechamelseße – frittiert	8,90 €	16,20 €
177	BROCHETA DE GAMBAS Gegrillter Gambasspieß		11,00 €
178	GAMBAS ENTERAS A LA PLANCHA 6 ganze gegrillte Gambas mit Schale		13,50 €
179	CAZUELA TIO DIEGO Gambas mit Schweinelendchen und Serranoschinken		9,50 €
140	CHIPIRONES A LA PLANCHA Gegrillte kleine Tintenfische mit grüner Soße (Olivenöl, Petersilie, Knoblauch)		8,90 €
141	CHIPIRONES FRITOS frittierte kleine Tintenfische		8,90 €
143	CALAMARES FRITOS frittierter Tintenfisch		8,50 €

TAPAS DE PESCADO - TAPAS MIT FISCH

- | | |
|--|----------------|
| 144 PULPO A LA GALLEGA | 23,00 € |
| Krake gekocht, galizische Art mit Paprikagewürz auf Kartoffeln | |
| 145 PATA DE PULPO A LA PLANCHA | 25,50 € |
| Krakenarm gegrillt | |
| 146 BOQUERONES FRITOS | 8,10 € |
| frittierte Sardinchen | |
| 147 ALMEJAS MARINERA | 14,50 € |
| Venusmuscheln im Tomatensud | |
| 149 FRITO VARIADO CON SALSA ALIOLI | 16,50 € |
| Gemischte frittierte Fischplatte mit Calamares, Boquerones, Gambas und Knoblauchmayonnaise | |

PATATAS ECOLOGICAS – BIO-KARTOFFELN

- | | |
|---|--|
| 180 TORTILLA ESPAÑOLA | 8,50 € |
| Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln und Ei | |
| 181 TORTILLA CAMPERA | 9,90 € |
| Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln, Ei Paprika und Chorizo | |
| 182 PATATAS BRAVAS | klein 5,20 € groß 9,00 € |
| frittierte Kartoffelwürfel mit pikanter hausgemachter Tomatenmayonnaise | |
| 183 PATATAS ALI OLI | 5,20 € 9,00 € |
| frittierte Kartoffelwürfel mit hausgemachter Knoblauchmayonnaise | |
| 184 PATATAS CHEDDAR Y BACON | 6,30 € 10,00 € |
| frittierte Kartoffelwürfel mit geschmolzenem Cheddarkäse und Bacon | |
| 185 PATATAS MOJO PICON | 5,20 € 9,00 € |
| frittierte Kartoffelwürfel mit Kreuzkümmelsoße | |

186	PATATAS SALSA AHUMADA Frittierte Kartoffelwürfel mit hausgemachter Barbecuesoße	5,50 €	9,00 €
187	PATATAS SIN SALSA Frittierte Kartoffelwürfel	5,00 €	8,00 €
188	PATATAS CON HUEVOS Y JAMÓN Kartoffeln mit Spiegelei und Serrano-Schinken		13,10 €
980	SALSA Soße		1,00 €

TAPAS VEGANAS - VEGANE TAPAS

191	BASTONES DE BERENJENAS REBOZADAS CON MIEL DE CAÑA Auberginesticks – in Mehlteig frittiert – mit Zuckerrohrhonig	klein 6,50 € groß 11,00 €	
192	PISTO LA MANCHA gedünstetes Gemüse in Tomatensoße	6,20 €	10,20 €
193	CHAMPIÑONES EN SALSA VERDE Gebratene Champignons in grüner Soße (Olivenöl, Petersilie, Knoblauch)	6,50 €	11,00 €
194	SALTEADO DE VERDURAS Pfannengemüse (Champignons, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Auberginen, Tomaten)		9,50 €
195	CALAMARES DE CAMPO Gemüse im Mehlteig gebacken (Champignons, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Auberginen)		8,00 €
196	PIMIENTOS DE PADRON Kleine grüne Paprika		8,00 €
197	CEBOLLAS REBOZADAS Zwiebelringe im Mehlteig gebacken		6,00 €
198	CROQUETAS DE ESPINACAS Hausgemachte Krokette gefüllt mit Spinat	7,00 €	13,00 €
199	CROQUETAS DE CHAMPIÑONES Hausgemachte Krokette gefüllt mit Champignons	7,00 €	13,00 €

POSTRES - SÜSSE VERSUCHUNG

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 200 | CREMA CATALANA
Dessertcreme, überzogen mit einer festen Karamellschicht | 6,70 € |
| 202 | VOLCAN DE CHOCOLATE ROCIO
Rocios Schokoladenküchlein mit Nüssen und Eis | 6,90 € |

CAFÉ UND MEHR

- | | | | |
|------------------------|---------------|---|---------------|
| CAFÉ SOLO | 3,00 € | CARAJILLO Café solo mit Brandy | 4,20 € |
| CAFÉ SOLO DOBLE | 4,70 € | CAFÉ BAILEYS | 4,20 € |
| CAFÉ AMERICANO | 3,50 € | SPANISCHER KAKAO | 3,00 € |
| CORTADO | 3,70 € | TEE VERSCHIEDENE SORTEN | 2,00 € |
| CAFÉ CON LECHE | 4,20 € | grüner, schwarzer, Roibush, Früchte,
Kräuter, Pfefferminz, Kamille | |
| LECHE CON CAFÉ | 4,90 € | | |

**WIR SERVIEREN ORIGINAL
SPANISCHEN KAFFEE**



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA 0,2l	2,90 €	VITAMALZ 0,33l	3,20 €
COCA COLA 0,4l	5,00 €	SCHWEPES BITTER LEMON 0,2l	3,20 €
COCA COLA LIGHT 0,2l	2,90 €	SCHWEPES GINGER ALE 0,2l	3,20 €
COCA COLA LIGHT 0,4l	5,00 €	SCHWEPES TONIC WATER 0,2l	3,20 €
SPEZI 0,2l	2,90 €	STIFTSQ. MINERALWASSER MED. 0,2l	2,60 €
SPEZI 0,4l	5,00 €	STIFTSQ. MINERALWASSER MED. 0,75l	6,00 €
FANTA 0,2l	2,90 €	STIFTSQ. MINERALWASSER STILL 0,2l	2,60 €
FANTA 0,4l	5,00 €	STIFTSQ. MINERALWASSER STILL 0,75l	6,00 €
SPRITE 0,2l	2,90 €	LÖFFLER APFELSAFT 0,2l	3,00 €
SPRITE 0,4l	5,00 €	LÖFFLER ORANGENSAFT 0,2l	3,00 €
FASSBRAUSE BITTER LEMON 0,33l	3,20 €	LÖFFLER KIRSCH FRUCHTSAFT 0,2l	3,00 €
FASSBRAUSE ZITRONE 0,33l	3,20 €	LÖFFLER BANANEN NEKTAR 0,2l	3,00 €
FASSBRAUSE HOLUNDER 0,33l	3,20 €	LÖFFLER MARACUJA NEKTAR 0,2l	3,00 €
ORANGINA / ORANGINA ROUGE 0,25l	3,20 €	LÖFFLER KIRSCH BANANE 0,2l	3,00 €

Alle Säfte auch in 0,4 l (5,50 €) und als Schorle 0,4 l (5,10 €) erhältlich

PFLICHTANGABEN

Bei Informationsbedarf wenden Sie sich bitte an unser Personal, wir beraten Sie persönlich. Auf Wunsch erhalten Sie gerne eine Speisen- und Getränkekarte, in der Zusatzstoffe und Allergene gekennzeichnet sind.



VINO TINTO - ROTWEINE

VINO DE LA CASA

Rioja - Tempranillo, Garnacha - trocken

0,25 l **5,00 €**

0,5 l **9,00 €**

1,0 l **14,50 €**

CANFORRALES ECOLOGICO

La Mancha - Tempranillo, Syrah
(halb-)trocken

0,2 l **5,50 €**

0,75 l **18,00 €**

AZABACHE GARNACHA

Rioja - Garnacha - trocken

0,2 l **5,50 €**

0,75 l **18,00 €**

AZABACHE CRIANZA 2017

Rioja - Tempranillo, Garnacha,
Mazuelo - hervorragender Crianza
mit typischem Faßgeschmack

0,75 l **26,00 €**

MASROIG SYCAR 2018

Monsant - Mazuela & Syrah
hervorragender Crianza
mit typischem Faßgeschmack

0,75 l **29,00 €**

AZABACHE RESERVA 2018

Rioja - Tempranillo

0,75 l **32,00 €**

SANGRIA UND MEHR

SANGRIA CONCHITA	0,5l	9,50 €
Nach altem Familienrezept		
	1,0l	15,50 €
TINTO DE VERANO	0,25l	6,90 €
Rotwein mit Sprite		

ROSADO - ROSEWEINE

VINO DE LA CASA	0,25l	5,00 €
Rioja - Tempranillo, Garnacha - trocken	0,5l	9,00 €
	1,0l	14,50 €
HOYO DE LA VEGA	0,2l	5,90 €
Ribera de Duero- Tempranillo halbtrocken	0,75l	22,00 €



SEKT

CAVA DE MASACHS	0,1l	6,00 €
spanischer Sekt		
	0,75l	29,90 €

BLANCO - WEISSWEINE

VINO DE LA CASA	0,25l	5,00 €
Rioja - Viura - trocken	0,5l	9,00 €
	1,0l	14,50 €

MARQUES DE CARO	0,2l	5,50 €
Valencia - Macabeo, Moscatel - trocken	0,75l	17,90 €

GRAN CARDIEL	0,2l	6,20 €
Rueda - Verdejo, Viura - trocken	0,75l	19,00 €

AZABACHE SEMIDULCE	0,2l	6,10 €
Rioja - Viura - halbtrocken	0,75l	19,00 €

AMATISTA	0,2l	5,90 €
Valencia - Moscato- süß und spritzig - 5% alc.	0,75l	18,00 €

MOSCATEL	5 cl	6,00 €
Süßer spanischer Dessertwein		

VERMOUTH

VERMOUTH ROJO	4 cl	5,10 €
VERMOUTH BLANCO	4 cl	5,10 €
Vermouth ist ein mit Gewürzen und Kräutern aromatisierter Weiß- oder Rotwein mit 15% alc.		

BIERE

ESTRELLA GALICIA VOM FASS 0,3l	3,50 €	RADLER 0,3l	3,20 €
ESTRELLA GALICIA VOM FASS 0,5l	5,10 €	RADLER 0,5l	5,00 €
VELTINS VOM FASS 0,3l	3,20 €	HELLES PÜLLEKEN 0,33l	3,20 €
VELTINS VOM FASS 0,5l	5,00 €	MAISEL'S WEISSE ORIGINAL 0,5l	5,00 €
GREVENSTEINER LANDBIER V. FASS 0,3l	3,20 €	MAISEL'S WEISSE DUNKEL 0,5l	5,00 €
GREVENSTEINER LANDBIER V. FASS 0,5l	5,20 €	MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI 0,5l	5,00 €
GREVENSTEINER V. FASS MIT COLA 0,3l	3,20 €	MAISEL'S MIT SCHUSS / SAFT 0,5l	5,20 €
GREVENSTEINER V. FASS MIT COLA 0,5l	5,20 €	VELTINS ALKOHOLFREI 0,0% 0,33l	3,20 €
ALSTER 0,3l	3,20 €	VELTINS RADLER ALKOHOLFR. 0,0% 0,33l	3,20 €
ALSTER 0,5l	5,00 €		

PHILOSOPHIE

Unser Bestreben ist es, unsere Speisen so frisch wie möglich zuzubereiten.
Wir verwenden ausschließlich Produkte, deren Herkunft wir kennen und von deren Qualität wir uns selbst überzeugt haben.

Teilweise beziehen wir unsere Waren direkt aus Spanien. Insbesondere den typischen spanischen Schinken importieren wir direkt aus unserer Heimat Andalusien. Die Iberico-Schweine, die in freier Natur aufwachsen und sich insbesondere von Eicheln ernähren, geben dem Jamon Iberico seinen ganz besonderen Geschmack.

Sollten Sie kein Schwein im Casa Conchita gehabt haben oder Ihnen irgendetwas spanisch vorkommen, dann sagen sie es uns bitte!



SPANISCHE LIKÖRE

MOREY HIERBAS DULCES 2 cl grüner Kräuterlikör - süß	3,20 €
MOREY HIERBAS SECAS 2 cl grüner Kräuterlikör - trocken	3,20 €
MOREY HIERBAS SECAS 2 cl grüner Kräuterlikör - halbtrocken	3,20 €
ANIS DEL MONO DULCE 2 cl Anislikör - süß	3,20 €
ANIS DEL MONO SECO 2 cl Anislikör - trocken	3,20 €
PALO DE MALLORCA 2 cl schwarzer Kräuterlikör	3,20 €
PACHARAN Schlehenlikör, 2 cl	3,50 €
RON MIEL 2 cl Rum mit Honig	3,00 €
CREMA CATALANA 2 cl	3,00 €
LICOR 43 2 cl	3,90 €
LICOR 43 CON LECHE 2 cl	4,30 €

SHERRYS

SHERRY FINO 5 cl	4,10 €
SHERRY MEDIUM 5 cl	4,10 €
SHERRY GOLDEN 5 cl	4,50 €

DIGESTIF Y OTRO

MOSCATEL süßer span. Dessertwein 5 cl	5,00 €
AGUARDIENTE CLARO span. Trester 2cl	3,20 €
BRANDY OSBORNE VETERANO 4 cl	4,70 €
BRANDY CARLOS III 4 cl	5,00 €
BRANDY CARDENAL MENDOZA 4 cl	8,00 €
RON AÑEJO 2 cl	3,90 €
RON AÑEJO 4 cl	7,00 €
RAMAZZOTTI 2 cl	4,00 €
RAMAZZOTTI 4 cl	7,00 €
TEQUILA SILVER 2 cl	3,50 €
TEQUILA GOLD 2 cl	3,60 €
ABSOLUT VODKA 2 cl	3,90 €
BOMBAY SAPPHIRE GIN 2 cl	3,90 €
BALLANTINES WHISKEY 2 cl	3,90 €
LONGDRINK BOMBAY GIN TONIC 4 cl	8,50 €
LONGDRINK CUBA LIBRE RON COLA 4 cl	8,50 €
COCKTAIL AGUA DE VALENCIA 0,2l	6,50 €

115



168



175



140



177



141







170



166



171



130



135





Casa
TAPAS & MEER
Conchita
ECHTE SPANISCHE KÜCHE



VELTINS

CASA CONCHITA · WINZIGER PLATZ 12 · 59872 MESCHEDI · 0291-8935 · WWW.CASA-CONCHITA.DE
INHABER: JOSE FUENTES PANDURO