



**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 Beschwerungsverfahren 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 €**

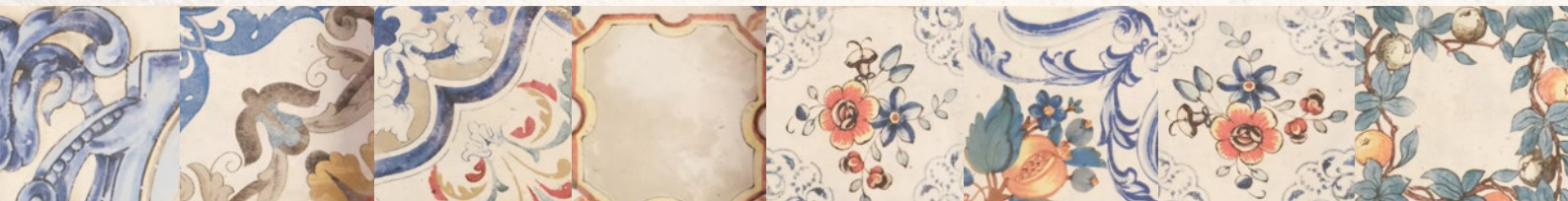
**VERMOUTH ROJO** 5 cl

**5,20 €**

**SHERRY FINO** 5 cl

**5,20 €**

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



---

## ENTRANTES - VORSPEISEN

---

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



---

## EMBUTIDOS - KÄSE, WURST & SCHINKEN

---

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

---

## 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.**

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



---

## PAELLAS Y ARROZES - REISGERICHTE

---

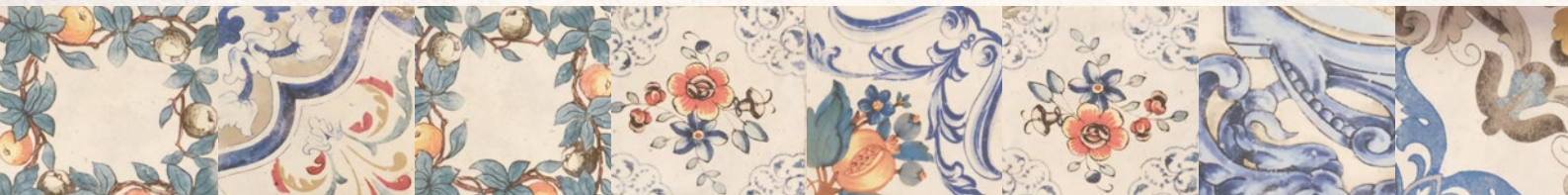
- 103 PAELLA MARINERA** pro Person **22,50 €**  
Spanisches Reisgericht mit Fisch und Meeresfrüchten
- 104 PAELLA VEGANA** pro Person **20,50 €**  
Spanisches Reisgericht mit Gemüse (Artischocken, Erbsen, Champignons, Paprika)
- 105 ARROZ NEGRO DE VALENCIA** pro Person **19,00 €**  
Schwarzer Reis (mit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

---

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

---

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

---

## TAPAS DE PESCADO - TAPAS MIT FISCH

---

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

---

## PATATAS ECOLOGICAS – BIO-KARTOFFELN

---

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



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

---

## TAPAS VEGANAS - VEGANE TAPAS

---

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

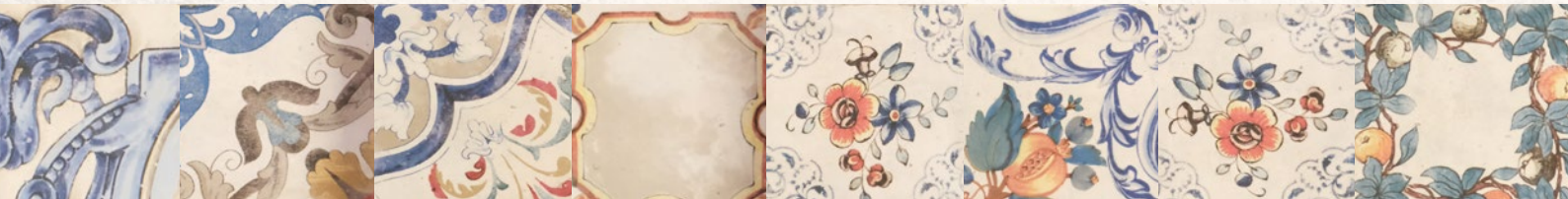
## POSTRES - SÜSSE VERSUCHUNG

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

## CAFÉ UND MEHR

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

**WIR SERVIEREN ORIGINAL  
SPANISCHEN KAFFEE**





# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

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

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

## ROSADO - ROSEWEINE

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



## SEKT

<b>CAVA DE MASACHS</b>	0,1l	<b>6,00 €</b>
spanischer Sekt		
	0,75l	<b>29,90 €</b>

## BLANCO - WEISSWEINE

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

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

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

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

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

<b>MOSCATEL</b>	5 cl	<b>6,00 €</b>
Süßer spanischer Dessertwein		

## VERMOUTH

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

## BIERE

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

## 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

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

## SHERRYS

<b>SHERRY FINO</b> 5 cl	<b>4,10 €</b>
<b>SHERRY MEDIUM</b> 5 cl	<b>4,10 €</b>
<b>SHERRY GOLDEN</b> 5 cl	<b>4,50 €</b>

## DIGESTIF Y OTRO

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



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 MESCHEDA · 0291-8935 · [WWW.CASA-CONCHITA.DE](http://WWW.CASA-CONCHITA.DE)  
INHABER: JOSE FUENTES PANDURO