EL MENÚ

Speisekarte

Don Luis bar de tapas

Osnabrück

La Tienda –
spanische Delikatessen für zu Hause

Seit kurzem bieten wir ausgewählte spanische Delikatessen in unserer Tienda an. Neben Käse vom Merinoschaf, Pata negra und Bio-Olivenöl haben wir Spezialitäten aus ganz Spanien bei uns im Angebot. Wir haben 7 Tage die Woche für Sie geöffnet und schneiden Ihnen die Chorizo auf Wunsch gerne auch in Scheiben. Übrigens: Wenn Sie nicht wissen, was Sie verschenken können. Wir stellen Ihnen gerne einen Präsentkorb zusammen. «



» Du musst nicht nur mit dem Munde, sondern auch mit dem Kopfe essen. «

Friedrich Nietzsche

Wahrscheinlich hat Nietzsche nie Tapas gegessen, aber zutreffender hätte man es nicht sagen können. Im 'Don Luis' wird die Geselligkeit groß geschrieben. Man sitzt zusammen an einer Tafel und genießt täglich wechselnde Tapas. So unterschiedlich wie die spanischen Regionen sind, so unterschiedlich sind auch die Tapas bei uns. «

Don Luis
August-Bebel-Platz 1
49074 Osnabrück

0541 33579724
info@don-luis.de

www.don-luis.de

La Tienda im Don Luis

La Tienda –
der spanische Delikatessenladen bei uns im Haus

Entrantes y ensaladas

Vorspeisen & Salate

1 **Pan con alioli** *2,40*
Brot mit Aioli

2 **Jamon Serrano** *5,90*
Serrano Schinken

3 **Queso Manchego** *5,00*
Manchego Käse

4 **Chorizo Iberico** *5,30*
Chorizo vom Iberischen Schwein

5 **Acenitunas verdes y negras** *2,00*
Schwarze und grüne Oliven

6 **Plato combinado pan con alioli, jamon, queso, chorizo y aceitunas** *11,00*
Tapas Teller Brot mit Aioli, Schinken, Käse, Chorizo und Oliven

7 **Champiñones fritos** *4,60*
Gebratene Champignons

8 **Flamenquines** *6,70*
Panierte mit Käse und Schinken gefüllte Schweinefleisch-Röllchen

9 **Verduras a la plancha** *4,90*
Gegrilltes Gemüse

10 **Aguacate relleno de piña, champiñon, gambas y salsa rosa** *8,40*
Avocado gefüllt mit Ananas, Champignons, Garnelen und Cocktail-Soße

11 **Datiles con bacon** *4,50*
Datteln im Speckmantel

12 **Patatas arugadas con mojo rojo y verde** *4,40*
Kanarische Kartoffeln mit roter und grüner Mojosoße

13 **Patatas fritas caseras** *2,70*
Hausgemachte Kartoffeln

14 **Tortilla** *3,70*
Kartoffelomelette

15 **Pimientos de padron** *4,50*
Gebratene Paprikaschoten

16 **Ensalada mixta** *4,00*
Gemischter Salat

17 **Ensalada mixta con atun** *4,80*
Gemischter Salat mit Thunfisch

18 **Ensalada con mango y nueces** *6,30*
Salat mit gegrillter Mango und Walnüssen

19 **Ensalada con pechuga de pollo** *6,50*
Salat mit gegrillter Hähnchenbrust

Don Luis
bar de tapas

Pescado

Fisch

20 **Familia del calamar (Pincho con chipiron, calamar y sepia)** *7,90*
Tintenfischspieß mit kleinem Tintenfisch, Kalmar und Sepia

21 **Muslitos de mar con alioli** *4,50*
Krebsfleisch mit Aioli

22 **Pincho de gambas y salmon** *8,20*
Lachs-Garnelen-Spieße

23 **Sepia a la plancha** *7,00*
Gegrillte Sepia

24 **Chocos fritos** *7,50*
Frittierte Sepia

25 **Sepia al vino con ajo y perejil** *7,00*
Sepia in Weißweinsoße mit Knoblauch und Petersilie

26 **Calamares a la romana** *6,30*
Tintenfischringe

27 **Gambas al ajillo** *7,90*
Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl

28 **Gambas a la plancha** *6,90*
Gegrillte Garnelen

29 **Pinchos de gambas** *7,50*
Garnelen-Spieße

30 **Plato de pescado con pincho de calamar, pincho de gamba y salmon, boquerones fritos y ensaladilla** *14,50*
Fischteller mit Tintenfischspieß, Lachs-Garnelen-Spieß, frittierten Sardellen und spanischem Kartoffelsalat

31 **Mejillones al vino blanco** *5,90*
Miesmuscheln in Weißweinsoße

32 **Boquerones en vinagre** *2,70*
Eingelegte Sardellen

33 **Boquerones fritos** *5,50*
Frittierte Sardellen

34 **Pulpo a la gallega con patatas arugadas** *8,50*
Gekochter Oktopus mit kanarischen Kartoffeln

35 **Pulpo a la plancha con patatas arugadas** *9,80*
Gegrillter Oktopus mit kanarischen Kartoffeln und grüner Mojo-Soße

36 **Salmon a la plancha con patatas a la crema** *9,80*
Gegrillter Lachs mit Créme-fraîche-Kartoffeln

Vino blanco

Weißwein

RIOJA

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Gran Cartel	*2,50*	*3,70*	*12,00*
Valdepalacios	*2,70*	*3,80*	*12,30*
NUBE	*3,00*	*4,20*	*13,50*

RIBEIRO

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Pazo do Mar	*3,00*	*4,00*	*13,00*

RIAS BAIXAS

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Marques de Vizhoja	*3,00*	*4,00*	*13,00*
Torre la Moreira Albariño	*3,20*	*4,50*	*14,50*

RUEDA

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Carrasviñas	*3,00*	*4,00*	*13,00*

Weinanbau in Spanien
Größte Rebfläche der Welt

Mit einer geschätzten Gesamtfläche von 1.000.000 ha, verfügt Spanien über den größten Rebanbau der Welt. In den verschiedensten Stilen und Qualitäten werden Weine aus mehr als 250 Rebsorten gekeltert.

Damit ist das schöne Spanien eindeutig der größte Weinhersteller der Welt.

Durchquert man die Pyrenäen von Frankreich kommend in Richtung Süden, gelangt man bald in das Tal des Ebro, der den Norden Spaniens in südöstlicher Richtung bis hin zum Mittelmeer durchfließt. Es erstreckt sich am Mittelläufer des Flusses eine Region, die zu einem der bedeutendsten Weinbaugebiete Europas gehört, die Rioja. Sie verdankt ihren Namen einem der sieben Nebenflüsse des Ebro, dem Rio Oja. Das gesamte Anbaugebiet wird durch das optimale Zusammenwirken von zwei vollständig verschiedenen klimatischen Einflüssen begünstigt: dem atlantischen und dem mediterranen Klima. Das segenreiche Zusammenspiel bewirkt milde Temperaturen, die die optimalen Voraussetzungen für den Qualitätswein schaffen.

Die idealen Gegebenheiten und die über Jahrhunderte ausgereifte Herstellung machen den Wein des Rioja Gebietes somit zu etwas ganz Einzigartigem. «



Catering
Wir bieten alle Speisen und Getränke auch außer Haus an, z.B. bei Ihrem nächsten Event – auch mit Live-Cooking!

Don Luis
bar de tapas

Carne

Fleisch

37 Solomillo de cerdo con chalotas al vino tinto y patatas fritas caseras *8,50*
Schweinefiletmedaillons mit Rotweinschalotten und hausgemachten Kartoffeln

38 Chorizo a la plancha *4,90*
Gegrillte Chorizo

39 Albondigas de ternera con tomate *5,40*
Rinderhackfleischbällchen in Tomatentensoße

40 Pinchos de pollo y pimiento *6,50*
Hähnchenfiletspieße mit Paprika

41 Carne al ajillo *5,00*
Geschnetzeltes in Knoblauch

42 Pollo a la naranja *5,50*
Hähnchenfilet in Orangensoße

43 Pinchos Morunos *6,00*
Maurische Schweinefleischspieße

44 Chuletas de cordero con patatas arugadas *9,80*
Lammkarree mit kanarischen Kartoffeln

45 Filete de ternera con patatas arugadas *11,50*
Rinderhüftsteak mit kanarischen Kartoffeln

46 Plato de carne con pincho de pollo, pincho moruno, chuleta de cordero, filete de ternera, chorizo a la plancha y patatas *14,50*
Fleischteller mit Hähnchenspieß, maurischen Schweinefleischspießen, Lammkarree, Rinderhüftsteak, gegrillter Chorizo und spanischen Kartoffeln

47 Paella mixta pro Person *11,90*
Paella mit Hähnchen und Meeresfrüchten (auf Vorbestellung, mind. 2 Personen)

Pan y salsas

Brot & Soßen

48	**Brot**	*1,00*
49	**Aioli**	*1,00*
50	**Rote Mojosoße**	*1,00*
51	**Grüne Mojosoße**	*1,00*
52	**Scharfe Tomatensoße**	*1,00*

Vino tinto

Rotwein

RIOJA

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Gran Cartel	*2,50*	*3,70*	*12,00*
Valdepalacios	*2,70*	*3,80*	*12,30*
David Moreno	*2,70*	*3,80*	*12,30*
Zuazo Gaston Crianza	*3,00*	*4,20*	*13,50*
Lan Crianza			*18,50*
Leza Garcia Reserva			*19,50*

TORO

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Amant Novillo	*3,00*	*4,20*	*13,50*

PENEDÈS

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Clos de Torribas Crianza	*3,00*	*4,20*	*13,50*

RIBERA DEL DUERO

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Prios Maximus	*3,00*	*4,50*	*14,50*
Prios Maximus Crianza			*22,80*
Prios Maximus Reserva			*30,50*

Vino rosado

Roséwein

CASTILLA

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Huerta del Rey	*3,00*	*4,00*	*13,00*

Cava

Sekt

	0,1 l	0,75 l
Cava Brut	*3,00*	*15,00*
Cava Rose	*3,00*	*15,00*

Don Luis
bar de tapas

Bebidas

Getränke

Bebidas sin alcohol

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser		
mit Kohlensäure,	0,25 l Fl.	*2,30*
medium oder still	0,75 l Fl.	*4,90*
Coca Cola, Light, Zero,	0,2 l Fl.	*2,40*
Fanta oder Sprite	0,4 l	*3,90*
Niehoffs Vaihinger Säfte (auch als Schorle)		
Apfel-, Orangen-, Pfirsich-,	0,2 l	*2,50*
Ananas- oder Maracujasaft	0,4 l	*3,90*
Veltins Malz	0,33 l	*2,50*
Ginger Ale, Tonic Water oder Bitter Lemon	0,2 l Fl.	*2,50*

Cervezas

Biere

Veltins vom Fass	0,3 l	*2,50*
	0,5 l	*3,80*
San Miguel vom Fass	0,3 l	*2,80*
	0,5 l	*4,20*
Erdinger Weißbier	0,3 l (nur Hell)	*2,60*
Hell, Dunkel oder alkoholfrei	0,5 l	*4,00*
Veltins Grevensteiner	0,3 l	*2,60*
	0,5 l	*4,00*
Veltins alkoholfrei	0,33 l	*2,50*
Veltins V+Lemon, V+Cola	0,33 l	*2,50*
Estrella Galicia	0,33 l	*2,80*
Mahou 5*	0,33 l	*2,80*
Estrella Damm	0,33 l	*2,80*

Bebidas calientes

Warme Getränke

Café solo	*1,90*
Café solo doble	*3,20*
Café solo largo	*2,30*
Cortado	*2,10*
Café con leche	*2,50*
Cappucino	*2,50*
Manchado	*2,90*
Carajillo	*3,20*
Tasse Tee	*2,00*
Kamille-, Früchte-, Pfefferminz- oder Schwarzer Tee	

Longdrinks

Bacardi Cola	3 cl	*5,50*
Brugal Cola	3 cl	*5,50*
Barcelo Cola	3 cl	*6,00*
Cacique Cola	3 cl	*6,00*
Ballantines Cola	3 cl	*5,50*
Jim Beam Cola	3 cl	*6,00*
Jack Daniels Cola	3 cl	*6,00*
Gin Larios Tonic	3 cl	*5,50*
Gin Bombay Saphire Tonic	3 cl	*6,00*
Gin Beefeater London Tonic	3 cl	*6,00*
Gin Hendricks Tonic	3 cl	*6,50*
Licor 43 mit Milch	3 cl	*5,50*
Calimocho (Rotwein mit Cola)	0,3 l	*3,90*
Tinto de Verano (Rotwein mit Sprite)	0,3 l	*3,90*
Hausgemachte Sangria	0,2 l	*3,50*
	1,0 l	*13,50*

Brandy

Brandy 103	3 cl	*2,70*
Brandy Veterano	3 cl	*2,70*
Brandy Soberano	3 cl	*2,70*
Brandy Terry	3 cl	*2,70*
Brandy Carlos 3	3 cl	*3,00*
Brandy Carlos 1	3 cl	*3,90*
Brandy Duque de Alba	3 cl	*4,50*
Brandy Cardenal Mendoza	3 cl	*4,50*
Brandy Conde de Osborne	3 cl	*4,00*
Brandy Lepanto	3 cl	*4,50*

Aperitivo

Martini Rosso oder Bianco	4 cl	*2,90*
Sherry	5 cl	*2,90*

Licores

Crema Catalana	3 cl	*2,50*
Crema de Orujo	3 cl	*2,50*
Karamellikör	3 cl	*2,50*
Ron Miel	3 cl	*2,50*
Licor Café	3 cl	*2,50*
Licor Bellota	3 cl	*2,50*
Licor 43	3 cl	*2,70*
Tunel Hierbas süß, halbtrocken oder trocken	3 cl	*2,70*
Mesclat	3 cl	*2,70*
Anis süß oder trocken	3 cl	*2,70*
Sol y Sombra (Anís mit Brandy)	3 cl	*2,70*
Pacharan (Schlehenlikör)	3 cl	*2,50*
Orujo (Spanischer Schnaps)	3 cl	*2,70*
Orujo de Hierbas (Kräuterschnaps)	3 cl	*2,50*
Ron Zacapa Reserva 23 Jahre	3 cl	*5,00*