el Hidalgo

bar de tapas

ALIMENTOS
SPEISEN

ENTRANTES Y ENSALADAS
VORSPEISEN & SALATE

1 Pan con alioli[1,3,11,A1,A2,A4,C,I] **4,00 €**
Brot (selbstgebacken) mit Aioli

2 Jamón Serrano[2,3] **6,70 €**
Serrano Schinken

3 Queso Manchego[G] **6,30 €**
Manchego Käse

5 Aceitunas aliñadas[2,6] **4,30 €**
Marinierte Oliven

6 Plato combinado con Jamón, Queso, aceitunas y pan con alioli[1,2,3,6,11,A1,A2,A4,C,I] **14,50 €**
Tapasteller mit Schinken, Käse, Oliven und Brot mit Aioli

7 Champiñones[5,L] **6,90 €**
Gebratene Champignons

8 Croquetas de jamon con salsa de curry[2,3,11,A1,C,G,I] **6,90 €**
Serrano Schinken-Kroketten mit Curry Dip

9 Verduras a la plancha (berenjena, calabacín, pimiento)[1,5] **5,90 €**
Gegrilltes Gemüse (Aubergine, Zucchini und Paprika)

10 Rollitos de pimiento con atún[D] **5,50 €**
Thunfisch-Paprika-Röllchen

11 Datiles con bacon[2, 3, 7] **5,80 €**
Datteln im Speckmantel

12 Patatas arrugadas con mojo rojo y verde[3,5,A1] **5,80 €**
Kanarische Kartoffeln mit roter und grüner Mojo

13 Patatas fritas caseras **4,90 €**
Hausgemachte Kartoffeln

14 Tortilla de patatas[1,C,I] **5,20 €**
Kartoffelomelette

15 Pimientos de padron **5,70 €**
Bratpaprika

16 Ensalada mixta **7,40 €**
Gemischter Salat, dazu Baguette

17 Ensalada mixta con atún[D] **8,40 €**
Gemischter Salat mit Thunfisch, dazu Baguette

18 Ensalada con mango y nueces[H1] **8,90 €**
Salat mit gegrillter Mango und Walnüssen, dazu Baguette

19 Ensalada con salmon, gambas, aguacate, sesamo y salsa rosa[1,8,D,G,N] **12,90 €**
Salat mit Lachs, Garnelen, Avocado, Sesam und Cocktailsauce, dazu Baguette

20 Plato vegetariano con verduras a la plancha, pimientos de padron, apio frito y salsa de curry[3, 1,C,I] **13,00 €**
Vegetarischer Tapasteller mit gegrilltem Gemüse, Bratpaprika, frittiertem Sellerie und Curry Dip

Unsere Dressings: Olivenöl/Essig, Hausgemachtes Senf-Balsamico-Dressing[1,3,5,11,J], Hausgemachtes Curry-Dressing[3,11,C,I]

21 Muslitos de mar con alioli[1,3,11,A1,B,C,I] **5,90 €**
Frittiertes Krebsfleisch mit Aioli

23 Sepia a la plancha[N] **9,50 €**
Gegrillte Sepia

24 Chocos fritos[1,A1,N] **9,00 €**
Frittierte Sepia

26 Calamares a la romana[1,A1,N] **8,00 €**
Frittierte Tintenfischringe

27 Gambas al ajillo[N] **9,80 €**
Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl

28 Gambas a la plancha[N] **8,90 €**
Gegrillte Garnelen

29 Pinchos de gambas[A1,N] **9,50 €**
Garnelenspieße

Unsere Empfehlung für 2 Personen

30 Tapas variadas con pan y alioli, aceitunas, datiles con bacon, patatas fritas caseras, pimientos de padron, muslitos de mar, calamares a la romana, albondigas y carne al ajillo[1,2,3,6,11,A1,A2,A4,B,C,I,L,N] **29,80 €**
Tapasplatte mit Brot und Aioli, Oliven, Datteln im Speckmantel, hausgemachten Kartoffeln, gebratenen Paprikaschoten, Krebsfleisch, Tintenfischringen, Rinderhackfleischbällchen und Geschnetzeltem in Knoblauch

31 Mejillones al vino blanco[5,L,N] **7,50 €**
Grünschalmuscheln in Weißweinsauce

32 Boquerones en vinagre[D] **4,00 €**
Eingelegte Sardellen

33 Boquerones fritos[1,A1,D] **7,10 €**
Frittierte Sardellen

34 Pulpo a la gallega[3,5,A1,N] **13,50 €**
Gekochter Oktopus

38 Chorizo frito[1,2,3,A1] **6,00 €**
Frittierte Paprikawurst

39 Albondigas de ternera con tomate[11,A1,A2,A4] **6,70 €**
Rinderhackfleischbällchen in Tomatensauce

40 Pinchos de pollo y pimiento[A1] **6,90 €**
Hähnchenspieße mit Paprika

41 Carne al ajillo[L] **6,30 €**
Hähnchengeschnetzeltes in Knoblauch

43 Pinchos Morunos[A1] **6,90 €**
Maurische Schweinefleischspieße

PRINCIPALES
HAUPTSPEISEN

35 Pulpo a la plancha con ensalada y patatas[3,5,A1,A2,A4,N] **16,50 €**
Gegrillter Oktopus mit Salat und Kartoffeln

36 Salmon a la plancha con patatas a la crema[8,11,D,G,I] **18,00 €**
Gegrillter Lachs mit Créme fraîche Kartoffeln

37 Plato de pescados con patatas fritas y ensalada[1,A1,B,C,D,I,N] **27,90 €**
Fischplatte mit Fischfilet, Garnelen, Tintenfisch, Sardellen mit hausgemachten Kartoffeln und Beilagensalat

44 Solomillo de cerdo con chalotas al vino tinto y patatas fritas caseras[5, 1,L] **17,90 €**
Schweinefiletmedaillons mit Rotweinschalotten, hausgemachten Kartoffeln und Beilagensalat

45 Centro de ternera (200 g) con patatas fritas caseras y ensalada **19,90 €**
Rinderhüftsteak (200 g) mit hausgemachten Kartoffeln und Beilagensalat

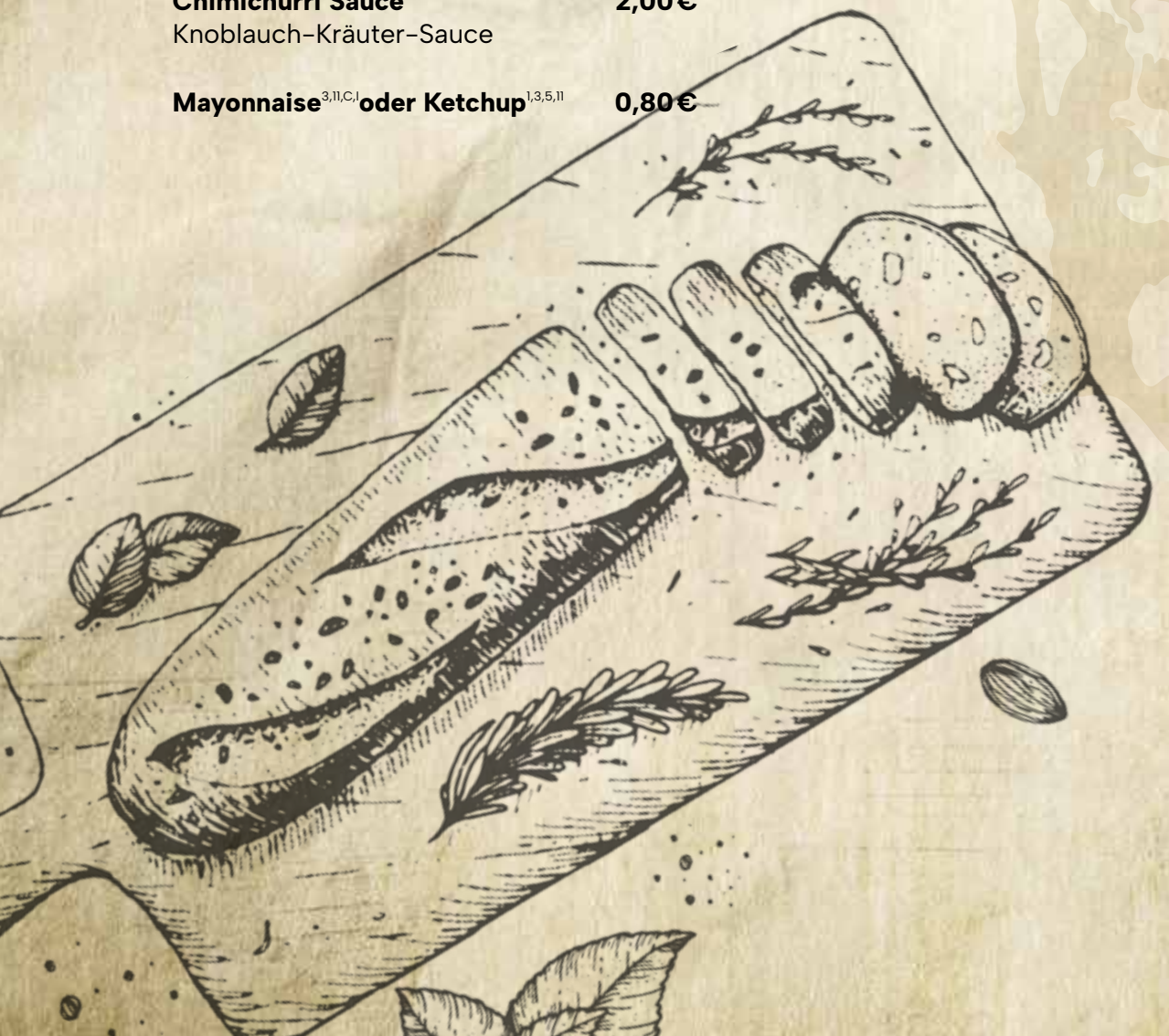
46 Plato de carnes con patatas patatas fritas caseras, salsa chimichurri y ensalada[1,2,3,L] **27,90 €**
Fleischplatte (Hähnchenspieß, Schweinefleischspieß, Schweine-lende, Schweinefiletmedaillon, Rinderhüftsteakstreifen) mit hausgemachten Kartoffeln, Chimichurri Sauce und Beilagensalat

47 Paella mixta[1,D,N] **pro Person** **17,00 €**
Paella mit Hähnchen & Meeresfrüchten
(Auf Vorbestellung & ab 2 Personen)

Pan y Salsa

PAN Y SALSAS
BROT & SOSSEN

Brot[A1,A2,A4]	**2,00 €**
Aioli[1,3,11,C,I]	**2,00 €**
Rote Mojosauce[3,5,A1,A2,A4]	**2,00 €**
Grüne Mojosauce[3,5,A1,A2,A4]	**2,00 €**
Bravas Sauce würzige Tomatensauce	**2,00 €**
Chimichurri Sauce Knoblauch-Kräuter-Sauce	**2,00 €**
Mayonnaise[3,11,C,I] **oder Ketchup**[1,3,5,11]	**0,80 €**



POSTRE
NACHTISCH

X **Flan**[C,G] **4,90 €**
Hausgemachter spanischer Vanillepudding

X **Helado Crema Catalana**[G] **4,80 €**
Crema Catalana Eis

X **Helado de naranja**[1,2,G] **4,80 €**
Orangeneis

X **Helado de coco**[2,8,G] **4,80 €**
Kokoseis

X **Crema de nata con vainilla y Mango**[8,11,A1,F,G] **4,90 €**
Hausgemachte Vanille-Mango-Creme

X **Helado para ninos vainilla, chocolate y fresa**[1,2,G] **3,70 €**
Kindereis
Vanille oder Schokolade oder Erdbeer

X **Churros con Chocolate**[8,A1,C,E,F,G,H,I] **4,90 €**
Spanisches Spritzgebäck mit Schokosauce

X **Souflé de chocolate caliente con helado de vainilla**[2,8,A,G] **5,50 €**
Warmes Schokosouffle mit Vanilleeis

X **Pastel de Nata**[2,8,A,G] **5,50 €**
Warmer Vanillepudding im Blätterteig mit Vanilleeis

Bebidas

BEBIDAS
GETRÄNKE

BEBIDAS SIN ALCOHOL
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser medium oder still	0,5 l	**4,50 €**
Gerolsteiner Mineralwasser mit Kohlensäure,	Fl. 0,25 l	**3,00 €**
medium oder still	Fl. 0,75 l	**6,80 €**
Coca Cola[1,9] **light**[1,9,11,12]**, Zero**[1,9,11,12] **Fanta**[1,3,13] oder **Sprite**	Fl. 0,2 l	**3,00 €**
	0,4 l	**4,90 €**
Niehoffs Vaihinger Saft/ Nektar auch als Schorle	0,2 l	**3,00 €**
	0,4 l	**4,90 €**
Apfel-, Ananas[3]– oder Rhabarbersaft, Maracujanektar		
Vitamalz[1,A3]	Fl. 0,33 l	**3,50 €**
Schweppes Ginger Ale[1], **Tonic Water**[10] **oder Bitter Lemon**[3,10]	Fl. 0,2 l	**3,20 €**
	0,4 l	**4,90 €**

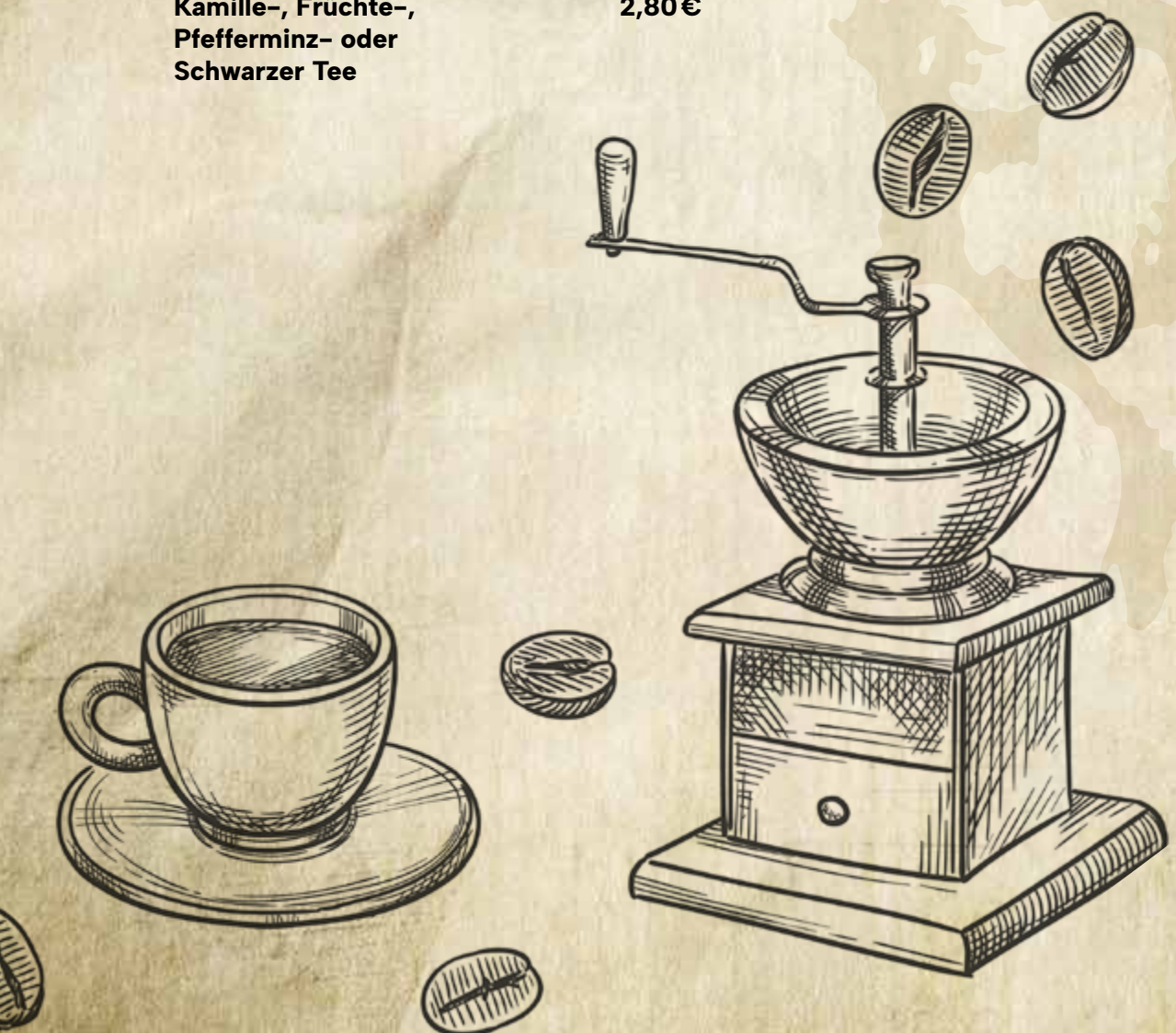
CERVEZAS
BIERE

Bitburger vom Fass[A3]	0,3 l	**3,70 €**
	0,5 l	**5,30 €**
Köstritzer Schwarzbier vom Fass[A3]	0,3 l	**3,70 €**
	0,4 l	**4,80 €**
Nuestra Cerveza vom Fass[A3]	0,3 l	**3,80 €**
	0,5 l	**5,40 €**
Benediktiner Weissbier[A1,A3] Hell, Dunkel oder alkoholfrei	Fl. 0,5 l	**5,40 €**
Estrella Galicia	Fl. 0,33 l	**3,80 €**
Estrella Galicia 1906	Fl. 0,33 l	**4,00 €**
Estrella Damm[A3]	Fl. 0,33 l	**3,80 €**
San Miguel[A3]	Fl. 0,33 l	**3,80 €**
Bitburger 0/0[A3] alkoholfrei	Fl. 0,33 l	**3,70 €**
Estrella Galicia 0/0[A3] alkoholfrei	Fl. 0,33 l	**3,80 €**

Bebidas calientes

BEBIDAS CALIENTES
WARME GETRÄNKE

Café solo[9]	**2,50 €**
Café solo doble[9]	**3,50 €**
Café solo largo[9]	**2,90 €**
Cortado[9,G]	**2,70 €**
Café con leche[9,G]	**3,20 €**
Cappuccino[9,G]	**3,50 €**
Manchado[9,G]	**3,90 €**
Carajillo[1,9]	**4,50 €**
Kamille-, Früchte-, Pfefferminz- oder Schwarzer Tee	**2,80 €**



TRAGO LARGO
LONGDRINKS

Bacardi Cola[1,9]	4 cl	**7,00 €**
Brugal Cola[1,9]	4 cl	**7,00 €**
Barcelo Cola[1,9]	4 cl	**7,00 €**
Cacique Cola[1,9]	4 cl	**7,00 €**
Ballantines Cola[1,9]	4 cl	**7,00 €**
Jim Beam Cola[1,9]	4 cl	**7,00 €**
Jack Daniels Cola[1,9]	4 cl	**7,00 €**
Gin Larios Tonic[10]	4 cl	**7,00 €**
Gin Bombay Saphire Tonic[10]	4 cl	**7,00 €**
Gin Hendricks Tonic[10]	4 cl	**8,00 €**
Licor 43 mit Milch[1,G]	4 cl	**7,00 €**
Calimocho[1, 5, 9, L] Rotwein mit Cola	0,3 l	**5,00 €**
Tinto de Verano[5,L] Rotwein mit Sprite	0,3 l	**5,00 €**
Hausgemachte Sangria[5,L]	0,2 l 1,0 l	**5,50 €** **20,50 €**

BRANDYS
BRANDYS

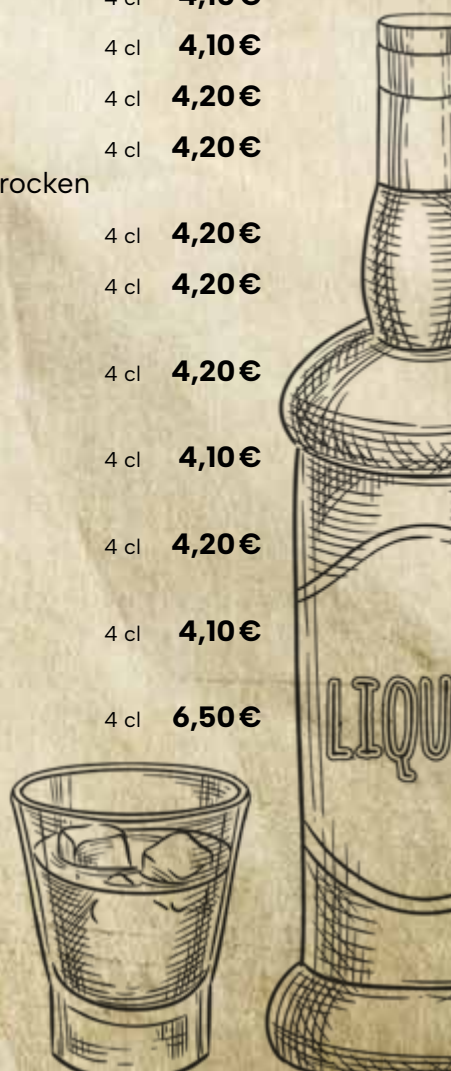
Brandy 103[1]	4 cl	**4,20 €**
Brandy Veterano[1]	4 cl	**4,20 €**
Brandy Soberano[1]	4 cl	**4,20 €**
Brandy Carlos 3[1]	4 cl	**4,50 €**
Brandy Carlos 1[1]	4 cl	**5,40 €**
Brandy Duque de Alba[1]	4 cl	**6,00 €**
Brandy Cardenal Mendoza[1]	4 cl	**6,00 €**
Brandy Lepanto[1]	4 cl	**6,00 €**

APERITIVO
APERITIF

Martini Fiero Tonic[5,10]	4 cl	**5,50 €**
Martini Rosso oder **Bianco**[5]	4 cl	**4,00 €**
Aperol Spritz		**6,90 €**
Lillet Wildberry Beeren / Limette / Minze		**7,50 €**

LICORES
LIKÖRE

Crema Catalana[G]	4 cl	**4,10 €**
Crema de Orujo[G]	4 cl	**4,10 €**
Karamellikör	4 cl	**4,10 €**
Ron Miel	4 cl	**4,10 €**
Licor Café[9]	4 cl	**4,10 €**
Licor Bellota	4 cl	**4,10 €**
Licor 43[1]	4 cl	**4,20 €**
Tunel Hierbas süß, halbtrocken oder trocken	4 cl	**4,20 €**
Mesclat	4 cl	**4,20 €**
Anis süß oder trocken	4 cl	**4,20 €**
Sol y Sombra[1] Anis mit Brandy	4 cl	**4,20 €**
Pacharan Schlehenlikör	4 cl	**4,10 €**
Orujo Spanischer Schnaps	4 cl	**4,20 €**
Orujo de Hierbas Kräuterschnaps	4 cl	**4,10 €**
Ron del Rey	4 cl	**6,50 €**



VINO TINTO
ROTWEIN

Vino tinto

VINO TINTO
ROTWEIN

RIOJA

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Gran Cartel[L]	**4,90 €**	**6,20 €**	**17,90 €**

– trocken –

Im Glas begeistert der Gran Cartel Tinto durch sein kräftiges Rot, mit Aromen von Kirsche, dunklen Früchten und einer feinen Vanillenote. Vollmundig, mit einer angenehmen Frucht- und Samtigkeit.

Valdepalacios[L]	**4,90 €**	**6,20 €**	**17,90 €**

– halbtrocken –

Der Valdepalacios, ein recht junger Wein, lässt sich durch eine saubere und helle rubinrote Farbe erkennen. Sein Bouquet umfasst sehr fruchtige Aromen. Er ist frisch und leicht, mit einem fruchtigen Nachgeschmack.

LAN Crianza[L] **20,90 €**

– trocken –

Im Duft sehr aromatisch und ausgewogen mit Noten von reifen Kirschen, Pflaumen und Cassis. Dazu Pfeffer, frisches Holz, Vanille und ein wenig Tabak.

Leza Garcia Reserva[L] **20,90 €**

– trocken –

Der Leza García Reserva lässt sich durch seine äußerst starke und intensive rote Farbe erkennen. Sein Bouquet enthält sehr reiche, komplexe und ausdrucksstarke Aromen. Im Mund sehr breit, intensiv und geschmackvoll im Bereich von reifen Früchten, mit einer sehr schönen Tannine.

RIBERA DEL DUERO

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Prios Maximus Roble[L]	**5,00 €**	**6,40 €**	**18,20 €**

– trocken –

Der Prios Maximus Roble lässt sich durch eine intensive Johannisbeerfarbe mit violetten Nuancen erkennen. Sein Bouquet ist kräftig, mit Aromen von Kirschen, Brombeeren und Johannisbeeren. Frisch und weich, mit süßen Tanninen und einem vollmundigen Nachgeschmack.

Prios Maximus Crianza[L] **25,90 €**

– trocken –

Der Prios Maximus Crianza lässt sich durch eine sehr kräftige rubinrote Farbe mit violetten Nuancen erkennen. Sein Bouquet ist intensiv und balsamisch, mit Aromen von roten Früchten und würzigen Nuancen von Kakao und weißen Blüten. Rund, mit ausgeprägten Fruchtnuancen und einem äußerst seidigen Abgang.

Prios Maximus Reserva[L] **34,50 €**

– trocken –

Der Prios Maximus Reserva hat eine rubinrote Farbe mit malvenfarbenen Nuancen und ist hell und lebendig. Sein Bouquet ist mineralisch und balsamisch, mit Aromen von roten Früchten und würzigen gerösteten Nuancen. Eine gute Struktur, mit ausgeprägten Fruchtnuancen und einem äußerst seidigen Abgang mit seidigen Tanninen.

Vino rosado

VINO ROSADO
ROSÉWEIN

RUEDA

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Huerta del Rey[L]	**4,90 €**	**6,20 €**	**17,90 €**

– trocken –

Der Huerta del Rey Rosado besitzt eine klare und unverkennbare rosa Farbe. Sein Bouquet besitzt feine Aromen von roten reifen Früchten. Mit feinen und fruchtigen Fruchtnuancen und mit einer damit sehr gut eingebundenen Säure.

VINO BLANCO
WEISSWEIN

Vino blanco

VINO BLANCO
WEISSWEIN

RIOJA

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Gran Cartel[L]	**4,90 €**	**6,20 €**	**17,90 €**

– trocken –

Im Glas begeistert der Gran Cartel durch seine brillante und fruchtig-frische Art.

Valdepalacios[L]	**4,90 €**	**6,20 €**	**17,90 €**

– halbtrocken –

Der Valdepalacios lässt sich durch saubere und hellgrüne Töne erkennen. Sein Bouquet umfasst sehr intensive fruchtige Aromen. Frisch und leicht, mit einem fruchtigen Nachgeschmack, welche seine Jugend bezeichnen.

NUBE[L]	**4,90 €**	**6,20 €**	**17,90 €**

– lieblich –

So weich, einhüllend und flauschig wie eine Wolke (NUBE). Der Leza García Nube Sweet Blanco ist durch eine blassgelbe Farbe mit grünen Tönen zu erkennen. Sein Bouquet enthält einen intensiven und ausdrucksvollen Geruch, welcher sehr komplex und aromatisch ist. Sehr überwältigend an Geschmack von blumigen und fruchtigen Empfindungen.

RÍAS BAIXAS

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Torre La Moreira Albariño[L]	**4,90 €**	**6,40 €**	**18,20 €**

– halbtrocken –

Guter Eintritt, der durch milde und leicht samtige Eindrücke abgerundet wird. Fruchtige Präsenz (nicht so intensiv, wie in der Nase). Eine genaue Säure. Andauerndes Finale. Ein leichter Wein, der einfach zu trinken ist. Ein helles Strohgelb mit stählernen Einsätzen. Sehr hell und sehr klar.
Von mittlerer Intensität mit weißen, reifen Früchten, Noten von Zitrone und einem delikaten Hintergrund von Kräutern.

RIBEIRO

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Pazo do Mar[L]	**5,00 €**	**6,60 €**	**18,50 €**

– trocken –

Der Pazo do Mar Blanco besitzt eine goldene Farbe mit grünen Reflexen und ist sehr sauber und hell. Sein Bouquet besitzt sehr fruchtige Aromen mit frischen und floralen Noten. Sehr leicht, weich und fruchtig und besitzt eine lebendige Säure. Besonders sticht der fruchtige Aspekt heraus.

RUEDA

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Carrasviñas[L]	**4,90 €**	**6,40 €**	**18,20 €**

– trocken –

Der Carrasviñas Verdejo ist elegant und sehr breit am Eingang. Fleischig, mit guter Struktur. Strohgelb mit grünem Rand, sauber, hell und sehr attraktiv. High Potential der aromatischen mittlerer bis hoher Intensität. Shedding einige getrocknete Kräuter Aromen mit tropischen Früchten Erinnerungen wie Papaya und Ananas auf einem blumigen Hintergrund mit krautigen Noten, Anis und Menthol.

Cava

CAVA
SEKT

	0,75 l
Cava Brut[L]	**21,00 €**
Cava Rosé[L]	**21,00 €**

el Hidalgo
bar de tapas

Nobbenburger Str. 15
49076 Osnabrück

Telefon: 0541 406 95 20
E-Mail: info@el-hidalgo.de
www.el-hidalgo.de

BESUCHEN SIE UNS AUCH IM

Don Luis
bar de tapas

www.don-luis.de

WIR UNTERSTÜTZEN SIE GERNE BEI IHRER FEIER MIT UNSEREM UMFANGREICHEN CATERING-SERVICE. SPRECHEN SIE UNS AN!

Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Hafer, 4 Gerste)
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H Schalenfrüchte (1 Walnüsse, 2 Sonnenblumenkerne)
I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L Schwefeldioxid und Sulfite
M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff
2 Konservierungsstoffe
3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker
5 Schwefeloxid
6 Schwärzungsmittel
7 Phosphat
8 Milcheiweiß
9 Koffeinhaltig
10 Chininhaltig
11 Süßungsmittel
12 Phenylaninquelle
13 Gewachst