



Um die Entstehung der Tapas ranken sich einige Legenden.

So soll etwa König Alfons X. von Kastilien während einer Krankheit gezwungen gewesen sein, zwischen den Mahlzeiten Wein und kleine Häppchen zu sich zu nehmen; nach der Genesung soll er veranlasst haben, dass Wein künftig nur noch zusammen mit einer Kleinigkeit zu essen serviert werden dürfe.

Eine andere Geschichte führt die Entstehung 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 einfallsreicher 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.

Eine weitere Geschichte führt die Tapas auf kleine Imbisse zurück, die Feldarbeiter zwischen den Mahlzeiten zu sich nahmen, um die Zeit zwischen den Hauptmahlzeiten zu überbrücken. Hier wurden die Teller mit den verschiedenen Gerichten in die Mitte gestellt und alle konnten sich bedienen. Genau diese soziale Komponente des gemeinsamen Essens ist Teil unserer Philosophie. Unsere Tapas-Gerichte reichen für mehrere Personen und sollten am besten geteilt werden. Dabei setzen wir auf authentische Speisen mit hochwertigsten Zutaten.

### **Legende Allergene**

- 1) Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- 13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Am Ossenbrink 55 | 44227 Dortmund

# MENU DE TAPAS

Fevereiro 2023

Restaurante Mediterrâneo











§ Bäckerei



www.restaurant-casa-iberica.de

Telefon: 0231 / 979 799 19

## wJornal Gourmetcs -

## Hier finden Sie unsere Auswahl an Tapas. Kreuzen Sie Ihre Wünsche einfach an!

Was man nicht schafft, kann gern mitgenommen werden.

(1 Euro je Take-Away-Schale, ausgenommen Tapas-All-You-Can-Eat)

☐ Gratinierter Ziegenkäse mit Honig <sup>7</sup>	11,90
☐ Gemischte Käseplatte <sup>7</sup> ☐ Fischsuppe <sup>2,4,7</sup>	14,20
☐ Fischsuppe <sup>2,4,7</sup>	14,90
☐ Iberica Teller (Käse & Schinken) <sup>7</sup>	15,90
☐ Pata Negra Iberico Schinken	16,90
☐ Eingelegte Oliven	7,90
☐ Gemüse-Tapas <sup>9</sup>	9,20
☐ Mediterraner Salat mit Ziegenkäse <sup>7,8</sup>	11,90
☐ Mediterraner Salat mit Ziegenkäse <sup>7,8</sup> ☐ Caesar-Salat <sup>3,10,11</sup>	9,90
☐ Gemischter Salat	8,90
☐ Gemüse in Curry <sup>9</sup>	9,90
☐ Gemüse Pasta gratiniert <sup>9</sup>	10,90
☐ Gemüserisotto T	11,90
☐ Gemüse in Kokos-Ingwer-Sauce <sup>7,8</sup>	9,90
☐ Champignons in Sahnesauce <sup>7,9,10</sup>	8,50
☐ Champignons in Knoblauchsauce <sup>9</sup>	8,20
☐ Pimientos de Padrón	8,50
☐ Ofenkartoffel gefüllt mit Champignons	9,50
□ Wedges	7,50
☐ Batatas Aioli¹¹³	7,90
☐ Batatas Diabolo <sup>9</sup>	8,50
☐ Tortilla <sup>3,7,9</sup>	9,50
☐ Chorizotortilla <sup>3,7,9</sup>	9,90
$\square$ Gemüsetortilla $^{\scriptscriptstyle 3,7,9}$	9,90
☐ Gemischte Pastetenplatte (4 Sorten) <sup>1,2,3,4,7</sup>	11,90
☐ Feta Käse auf mediterrane Art <sup>7</sup>	9,90
☐ Datteln im Speckmantel	7,90
☐ Chorizo in Rotwein <sup>6,9</sup>	8,50
Spanischer Bohneneintopf mit Chorizo <sup>9</sup>	8,50
☐ Spanischer Bohneneintopf vegetarisch ☐ Floischbällehen in Tomatensauce <sup>9,12</sup>	8,50
Treischbahtthen in Tomatensaute	8,50
☐ Fleischbällchen in Whiskeysauce <sup>1,3,7,9</sup>	8,90
☐ Fleischbällchen in Senfsauce <sup>7,10</sup>	8,90
☐ Gefüllte Paprika mit Hackfleisch <sup>7,9</sup>	9,90
☐ Hähnchen Piri Piri <sup>9</sup>	7,90
☐ Hähnchen in Currysauce <sup>7,9</sup>	8,50
☐ Hähnchen in Whiskeysauce <sup>3,7,9,10</sup>	8,50
☐ Pute in Knoblauchsauce "	8,90
□ Pute Piri Piri <sup>®</sup>	9,20
☐ Pute in Senfsauce <sup>7,9,10</sup>	9,20

Gern nehmen wir für Ihren nächsten Besuch Vorbestellungen für unsere portugiesischen Spezialitäten entgegen:

Paella, ab 2 Personen für 69,90 | Fisch Cataplana, ab 2 Personen für 69,90 Grillplatte, ab 2 Personen für 64,90 | Fischplatte, ab 2 Personen für 64,90

Für weitere portugiesische Gerichte benötigen wir ca. 1 Woche Vorlaufzeit.

Telefon: 0231 / 979 799 19

www.restaurant-casa-iberica.de

**∞Jornal Gourmet** ∞

Hier finden Sie unsere Auswahl an Tapas. Kreuzen Sie Ihre Wünsche einfach an! Was man nicht schafft, kann gern mitgenommen werden. (1 Euro je Take-Away-Schale, ausgenommen Tapas-All-You-Can-Eat)		
☐ Pute in Currysauce <sup>7,9</sup>	9,20	
☐ Panierte Putenstreifen <sup>1,3,9</sup>	8,50	
☐ Marinierte Fleischspieße (5 Stück)	12,90	
☐ Schweinefilet in Knoblauchsauce <sup>9</sup>	9,20	
☐ Schweinefilet in Biersauce <sup>9</sup>	9,50	
☐ Iberico Secreto (der besondere Cut vom	12,90	
Schwein für Feinschmecker)	12,00	
☐ Schweinerippchen <sup>9</sup>	15,90	
☐ Argentinisches Rinderfilet Diabolo <sup>7,9</sup>	11,90	
☐ Argentinisches Rinderfilet in Knoblauchsauce <sup>9</sup>		
☐ Argentinisches Rinderfilet in Senfsauce 7,9,10	11,90	
☐ Lammkoteletts gegrillt	14,90	
☐ Lachs in Weißweinsauce <sup>4,7,9</sup>	12,90	
☐ Doradenfilet in einer leichten	12,90	
Tomaten-Zwiebel-Sauce <sup>4,9</sup>	,-	
☐ Dorade mediterran⁴	13,90	
☐ Seezungenfilet mit Gambas	13,90	
in Weißweinsauce <sup>2,4,7</sup>	,	
☐ Boquerones Fritos – Sardellen¹,⁴	9,90	
☐ Tintenfisch in Knoblauchsauce <sup>9,14</sup>	13,90	
☐ Tintenfisch in scharfer Tomatensauce 9,14	13,90	
$\square$ Calamares 1,3,14	8,50	
☐ Gegrillte Riesengarnelen²	17,90	
☐ Gambas in Knoblauchsauce <sup>2,9</sup>	13,90	
☐ Gambas Piri Piri <sup>2,9</sup>	13,90	
☐ Gambas in Currysauce <sup>2,7,9</sup>	13,90	
☐ Gambas in Kokossauce <sup>2,8,9</sup>	13,90	
☐ Gambas Diabolo <sup>2,7,9</sup>	13,90	
☐ Spaghetti Aioli mit Gambas <sup>1,2,9</sup>	16,90	
□ Seeteufelspieß mit Gambas <sup>2,4</sup>	14,90	
☐ Miesmuscheln in Currysauce <sup>7,9</sup>	16,90	
☐ Miesmuscheln in Koriandersauce <sup>14</sup>	16,90	
☐ Fisch Cataplana Tapa <sup>2,4,9</sup>	16,90	
☐ Thunfisch Tatar <sup>4,6,10</sup>	16,90	
☐ Hummer in scharfer Tomatensauce <sup>2,7,9</sup>	24,90	
☐ Hummer in Currysauce <sup>2,7,9</sup>	24,90	
☐ Jeder weitere Korb mit	4,50	
hausgemachtem Brot		
☐ Jeder weitere hausgemachte Dip	2,00	

Tapas-All-You-Can-Eat für 39,90 pro Person	Tisch Nummer
(Dienstag-Samstag, ab 4 Personen bis 21 Uhr)	Übersicht Allergene siehe Rückseite
	Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Tisch Nummer

www.restaurant-casa-iberica.de Telefon: 0231 / 979 799 19