

Suppen

1	Tomatencremesuppe <i>mit Sahnehaube</i>	4,40 €
3	Lachscremesuppe	4,70 €
4	Gemüsesuppe <i>(Gemüse der Saison)</i>	4,40 €

Tapasplatten

4	Tapasplatte Fisch <i>Calamares, Pescadilla (kleiner Seehecht), Krebsscheren, panierte Garnelen, Garnelen im Speck, Garnelenspieße, Riesengarnelen, Calamaretti, Cocktailsoße</i>	Pro Person	19,20 €
5	Tapasplatte Fleisch <i>Hähnchenspieße mit Honigsoße, Fleischspieße mit Tomatensoße, Datteln im Speckmantel, Serrano, Hähnchenflügel, Hähnchenkeule ohne Knochen</i>	Pro Person	16,10 €
6	Tapasplatte Vegetarisch <i>Tortilla, Käsekrokette, eingelegte Paprika, Oliven, Buscettas, Zucchini, Artischocken, Rucola, gebratene Spitzpaprika</i>	Pro Person	15,10 €
7	Tapasplatte El Toro <i>Datteln, Garnelen im Speck und im Kartoffelnest, Garnelenspieße, Serranoschinken, Melone, eingelegte Paprika, Oliven, Buscetta, Mozzarella im Serranomantel, Hähnchenspieße in Honigsoße, Padron</i>	Pro Person	16,10 €
8	Tapasplatte Roberto <i>...lassen Sie sich überraschen ;)</i>	Pro Person	16,80 €

Lieber Gast, jede Platte kann natürlich auch für
2, 3 oder 4... Personen zubereitet werden.
Bitte sprechen Sie uns an.

Vegetarische Tapas

9	gemischte Oliven	2,10 €
10	Pimientos de Padron	3,80 €
11	eingelegte Artischocken	3,20 €
12	eingelegte Paprika	3,20 €
13	gebratene Spitzpaprika <i>mit Sonnenblumenkernen und geriebenen Parmiggano</i>	4,10 €
14	Buscetta	2,90 €
15	gebackener Weichkäse <i>mit Tomate und Oliven</i>	5,20 €
16	panierter Camembert <i>mit Preiselbeeren</i>	4,10 €
17	panierter Fetakäse <i>mit Paprikaaivar</i>	4,10 €
18	Gemüse-Grillkäse-Spieß	4,80 €
19	Überbackene Paprika <i>mit Feta- und Tomatenvinaigrette gefüllt</i>	3,90 €
20	Käse La Mancha	3,70 €
21	Tortilla espanola	3,60 €
22	Käsekroketten	3,60 €
23	Rucolasalat <i>mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Tomatenvinaigrette, Mozzarella und Balsamicoecreme</i>	4,50 €
24	gebratene Zucchini-scheiben <i>mit Balsamicoecreme und geriebenen Parmiggano</i>	4,20 €
25	Patatas (spanische Kartoffeln) <i>mit Käsesoße</i>	3,30 €
26	Patatas <i>mit Sourecreme</i>	3,30 €
27	Patatas <i>mit grünem Mojo</i>	2,90 €

Für unseren Catering Service sprechen Sie uns bitte an.



28	Zucchini <i>mit Tomatenvinaigrette und Käse überbacken</i>	3,95 €
29	gefüllte Oliven <i>(mit Anchovi oder Paprika)</i>	2,70 €
30	Mexikanische Teig-Käse-Tasche <i>mit Chilisoße</i>	2,90 €

Fischtapas

31	frittierte Sardellen	3,10 €
32	eingelegte Sardellen	3,10 €
33	Calamares <i>paniert (Hausgemacht)</i>	3,25 €
34	Calamares <i>in Tomatensoße</i>	4,10 €
35	Muslitos <i>panierte Krebsscheren</i>	4,10 €
36	Garnelen <i>im Speckmantel</i>	3,95 €
37	Garnelen <i>im Blätterteig</i>	3,95 €
38	Garnelen <i>im Kartoffelnest</i>	4,10 €
39	Garnelenspieße	5,60 €
40	Teigtaschen <i>mit Thunfischcreme</i>	2,90 €
41	Pimientos al piquillo <i>(Paprika mit Thunfisch gefüllt und Tomatensoße)</i>	4,95 €
42	Muscheln mit Tomatensoße	8 Stück 4,70 € 16 Stück 8,90 €

Für unseren Catering Service sprechen Sie uns bitte an.



43	Muscheln mit Tomatenvinaigrette und geriebenem Parmiggano, kalt	8 Stück 16 Stück	5,00 € 9,40 €
44	Muscheln mit Tomatensoße und Käse überbacken (a la Hartmut)	8 Stück	5,70 €
45	„Fischperlen“ mit Cocktailsoße		4,00 €
46	Calamaretti paniert	8 Stück	4,40 €
47	Calamaretti a la plancha	12 Stück	6,80 €
48	Calamaretti in Tomatensoße	10 Stück	6,20 €
49	Garnelen in Tomatensoße		12,00 €
50	Garnelen in Knoblauchöl mit Chili		12,00 €
51	Garnelen in Safransahnesoße		13,00 €
52	Pescadilla kleiner Seehecht mit Zitrone		5,70 €



Für unseren Catering Service sprechen Sie uns bitte an.

Fleischtapas

60	Chorizo a la plancha oder in Honigsoße	3,50 € 3,70 €
61	Jamon Serrano	4,60 €
62	Datteln im Speckmantel	2,90 €
63	Hähnchenbrust in Honig-Sojasoße	3,30 €
64	Banane im Speckmantel mit Teriyakisauce	3,10 €
65	Honigmelone mit Serranoschinken	6,10 €
66	Mozzarella mit Schinken gebraten	3,75 €
67	Gauda im Speckmantel mit Preiselbeeren	3,65 €
68	Ziegenkäse im Speckmantel mit Feigensenf	4,30 €
69	Hacksteak gefüllt mit Feta und Tomatensoße	4,10 €
70	Hähnchenspieße mit Oliven und Paprika	3,80 €
71	Schweinefleischspieße mit Käsesoße	3,75 €
72	Schweinelachsrollchen mit Serrano und Käse dazu Tomatensoße	3,95 €
73	Hähnchenunterkeule mit süßer Chilisauce	3,95 €
74	Schweinefilet mit Chilifrischkäse und Preiselbeeren	6,10 €

Für unseren Catering Service sprechen Sie uns bitte an.



Salate

- 80 **Spanischer Salat** 4,50 €
Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Oliven
- 81 **Salat EL Toro** 6,15 €
Eisberg, Tomate, Gurke, Artischocken, Spargel, Käse, Oliven
- 82 **Salat Mallorca** 6,55 €
Eisberg, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Tomate, Ei
- 83 **Salat Spezial** 7,10 €
Eisberg, Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Gurke, Hähnchenbrust, geröstete Sonnenblumenkerne
- 84 **Salat Rucola** 7,20 €
Rucola, Tomatenvinaigrette, Mozzarella, Sonnenblumenkerne, Balsamicocreme
- 85 **Rucola Lachs** 7,90 €
Rucola, Tomatenvinaigrette, Sonnenblumenkerne, Räucherlachs, Garnelen, Himbeerbalsamicocreme

Dressings:

Öl-Essig,
Jogurth,
Balsamicocreme,
Himbeerbalsamicocreme



Fischgerichte

90	Sepia a la plancha <i>(ganzer Tintenfisch)</i>	11,95 €
91	Sepia <i>mit Patatas und Salatbeilage</i>	13,75 €
92	Calamaretti <i>mit Patatas und Rucola</i>	13,50 €
94	Lachs-Garnelenspieße <i>mit Patatas und Rucolasalat</i>	15,50 €
95	Red Snaperfilet <i>mit Riesengarnelen, Patatas und gebratenen Spitzpaprika mit Parmiggano</i>	15,40 €
96	Red Snaperfilet <i>mit Patatas und Salatbeilage</i>	14,35 €
97	Kleine Seehechte <i>mit Patatas und Salatbeilage</i>	13,45 €
98	Pangasiusfilet <i>mit Reis und Salatbeilage</i>	13,40 €
99	Lachsfilet <i>mit Patatas und Rucola</i>	14,35 €
100	Calamaretti <i>mit Mojo, Patatas und Rucola</i>	14,00 €
101	Cazuela (Fischtopf) <i>Lachs, Garnelen, Red Snaper, Seehecht in Knoblauchsud gekocht, dazu Brot</i>	15,00 €
102	Schwertfisch <i>mit Reis und Rucola</i>	15,50 €
103	Schwertfisch, Red Snaper, kleiner Seehecht <i>mit Rucolasalat und Grillkartoffel mit Sourecreme</i>	16,10 €

Lieber Gast bitte fragen Sie nach unseren wechselnden
Fischtagesgerichten!!
Gerne stellen wir Ihnen auch Fischplatten zusammen,
bitte sprechen Sie uns an.

Für unseren Catering Service sprechen Sie uns bitte an.



Paella

125	Paella El Toro <i>Reis, Garnelen, Hähnchen, Gemüse</i>	Pro Person	14,60 €
126	Paella Marisco <i>Reis, Meeresfrüchte, Garnelen, Muscheln</i>	Pro Person	16,10 €

Unsere leckeren Paellas bereiten wir gerne ab zwei Personen für Sie zu (ein wenig kann es dauern) 😊



Für unseren Catering Service sprechen Sie uns bitte an.

Fleischgerichte

130	Hähnchenkeule (o. Knochen) vom Grill, dazu Salatbeilage und Patatas	13,80 €
131	Hähnchenmedaillon in Tomatensoße, dazu Patatas und Rucola	13,95 €
132	Fleischplatte Orense Hähnchenmedaillon mit Käsesoße, Fleischspieß mit Tomatensoße, Schweinesteak, Patatas, Salatbeilage	13,95 €
133	Schweinesteak mit Patatas und gebratener Spitzpaprika mit Sonnenblumenkernen und Parmiggano	13,30 €
134	Roastbeefsteak mit gegrillter Kartoffel & Sourecreme und Salatbeilage	16,10 €
135	Roastbeefsteak mit Sauce Parisien, Salatbeilage und Patatas	16,50 €
136	Roastbeefsteak mit gebratenen Zwiebeln, Salatbeilage und Patatas	16,40 €
137	Lammkoteletts mit Rucolasalat und Patatas	15,90 €
138	Fleischplatte mit Fleischspieß(Tomatensoße), Hähnchenspieß(Käsesoße), Paprikawurst, Schweinelachssteak und Patatas	15,40 €
139	Grillteller mit Rippchen, Hähnchenflügel, Fleischspieß (Tomatensoße), Patatas	14,40 €
140	Schweinemedallions mit Rucolasalat und Patatas	14,00 €
141	Schweinemedaillon mit Käsesoße, Rucolasalat und Grillkartoffel mit Sourecreme	15,20 €
142	Ein Schweinefleischspieß mit Tomatensoße, Salat und Patatas	7,20 €
143	Zwei Fleischspieße mit Tomatensoße, Salat und Patatas	11,50 €

Für unseren Catering Service sprechen Sie uns bitte an.



144	pikante Rippchen mit Salatbeilage	13,10 €
145	pikante Rippchen mit Salatbeilage und Patatas	13,70 €
146	pikante Hähnchenflügel mit Salat und Patatas	12,40 €
147	Fleischplatte für zwei mit Hähnchenflügel, Rippchen, Schweinelachssteaks, Fleischspieß, Paprikawurst, Hähnchenmedaillon und Roastbeef dazu Salat und Patatas	34,00 €
148	Schweinelachsteak und Fleischspieß in Käsesahnesoße dazu Salatbeilage und Patatas	14,50 €
149	Fleischplatte „Spezial“ mit Roastbeefsteak, Lammfilet, Schweinelachssteak dazu Salatbeilage und Patatas	18,30 €
150	Lammfilet mit Rucolasalat und Patatas	17,90 €

Sie können alle Gerichte mit folgenden
Soßen ergänzen oder ändern :

Tomatensoße, Käsesahnesoße,
Sauce Hollandaise, Sauce Parisien

je Portion 1,00€

Gerichte für unsere kleinen Gäste

151	Pommes mit Ketchup und oder Mayo	1,80€
152	Fischstäbchen mit Pommes	4,00€
153	Hähnchenflügel mit Pommes	4,00€
154	Hähnchennuggets mit Pommes	4,00€
155	Kleines Schnitzel mit Pommes	4,00€
156	Mini Cordon-Bleu mit Pommes	6,00€

Alle Gerichte natürlich auch mit Patatas möglich

Zu jedem Kinderteller eine Kugel Eis!!!!



Für unseren Catering Service sprechen Sie uns bitte an.

Das Süße Ende

170	Flan <i>Karamellpudding mit Sahne</i>	3,65 €
171	Crema Catalana <i>Karamellisierter Vanillepudding</i>	4,10 €
172	Warmer Nusskuchen <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	4,80 €
173	Warmer Schokobrownie <i>mit Nuss und Vanilleeis</i>	5,10 €
174	Orangeneis <i>in eigener Schale</i>	4,70 €
175	Zitroneneis <i>in eigener Schale</i>	4,70 €
176	Kokoseis <i>in eigener Schale</i>	4,70 €
177	Tiramisucreme	4,80 €
178	Zitonen-Cheese-Cake <i>im Glas</i>	4,30 €
179	Schoko-Cheese-Cake <i>im Glas</i>	4,30 €



Für unseren Catering Service sprechen Sie uns bitte an.

Fruchtsäfte

200	Orangensaft	0,2l	2,40 €
		0,4l	4,30 €
201	Apfelsaft	0,2l	2,40 €
		0,4l	4,30 €
202	Bananennektar	0,2l	2,40 €
		0,4l	4,60 €
203	roter Traubensaft	0,2l	2,40 €
		0,4l	4,50 €
204	Kirschsaf	0,2l	2,50 €
		0,4l	4,70 €
204a	Baki	0,2l	2,50 €
		0,4l	4,70 €



Für unseren Catering Service sprechen Sie uns bitte an.

Getränke ohne Alkohol

205	Bitter Kas	0,2l	2,95 €
206	Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	0,2l 0,4l	2,90 € 5,00 €
207	Coca Cola	0,2l 0,4l	2,10 € 4,10 €
208	Coca Cola light	0,2l 0,4l	2,10 € 4,10 €
209	Sinalco Zitrone	0,2l 0,4l	2,10 € 4,10 €
210	Sinalco Orange	0,2l 0,4l	2,10 € 4,10 €
211	Gerolsteiner	0,7l	5,00 €
213	Mineralwasser	0,2l 0,4l	1,60 € 2,90 €
214	Barre Fassbrause (Zitrone, Holunder)	0,33l	2,30€
215	Lippton Eistee sparkling	0,33l	3,15€
216	Apfel-, Trauben-, Kirsch-, Ananasschorle	0,2l 0,4l	1,90 € 3,70 €
217	Sanfter Engel (O-Saft+Vanilleeis)		4,20€

Für unseren Catering Service sprechen Sie uns bitte an.



Tee und Kaffee

220	Espresso	2,00€
221	Cortado	2,30€
222	Kaffee schwarz	2,10€
223	Milchkaffee	2,45€
224	Tee (schwarz, Früchte, Kamille, Pfefferminze, ...)	2,10€
225	Cafe Canario	3,20€
226	Carajillo	4,20€
227	Doppelter Espresso	3,50€
228	Cappuccino	3,20€
229	Latte Macchiato	3,80€
230	Eiskaffee (kalter Espresso mit Vanilleeis und Sahne)	4,10€
231	Eisschokolade (Kakao mit Vanilleeis und Sahne)	4,10€
232	warmer Kakao mit Sahne	2,00€ 2,30€



Für unseren Catering Service sprechen Sie uns bitte an.

Biere

250	Barre Bräu Pils oder Dunkel	0,3l	2,50 €
		0,4l	3,80 €
251	Krombacher Pils	0,3l	2,50 €
		0,4l	3,80 €
252	Alster oder Schmutz	0,3l	2,50 €
		0,4l	3,80 €
253	Krombacher Radler Alkoholfrei	0,33l	2,50 €
254	Salitos Tequila	0,33l	3,60 €
255	Krombacher Alkoholfrei	0,33l	2,60 €
256	Vitamalz	0,33l	2,90 €
257	Schneider Weisse	0,5l	3,80 €
		0,3l	2,30 €
258	Schneider Kristall	0,5l	3,80 €
259	Weizen Alkoholfrei, Schneider Erdinger	0,5l	3,65 €
		0,5l	3,65 €
260	San Miguel	0,33l	3,10 €
261	Estrella Damm	0,33l	3,10 €
262	Estrella Galicia	0,33l	3,10 €

Für unseren Catering Service sprechen Sie uns bitte an.



Offene Rotweine

270	Navarra „Pura Casta“ Garnacha	0,75l	14,00 €
		0,5l	10,20 €
		0,2l	4,10 €
271	Castilla “Legado Anna” Cabernet Sauvignon	0,75l	14,00 €
		0,5l	10,20 €
		0,2l	4,10 €
272	Castilla “legado Anna” Merlot	0,75l	14,00 €
		0,5l	10,20 €
		0,2l	4,10 €
273	Castilla “Legado Anna” Tempranillo	0,75l	14,00 €
		0,5l	10,20 €
		0,2l	4,10 €
274	Rioja “Senorio de Izude” Tempranillo-Garnacha	0,75l	16,90 €
		0,5l	12,10 €
		0,2l	4,95 €
275	La Mancha “Don Quijote” Manzuelo-Garnacha	0,75l	16,50 €
		0,5l	12,00 €
		0,2l	4,80 €
275a	Hauswein rot, weiß, rose	0,75l	12,00 €
		0,5l	6,80 €
		0,2l	2,50 €

Offene Weißweine

276	Castilla „Legado Anna“ Sauvignon Blanc	0,75l	14,00 €
		0,5l	10,20 €
		0,2l	4,10 €
277	Castilla “legado Anna“ Chardonnay	0,75l	14,00 €
		0,5l	10,20 €
		0,2l	4,10 €
278	Penedes “Jaume Serra“ semi-dulce	0,75l	16,50 €
		0,5l	11,90 €
		0,2l	4,75 €
279	Rueda ”Vina Rossana” Verdejo	0,75l	17,00 €
		0,5l	12,25 €
		0,2l	4,90 €
280	Navara “Finca Pura Casta” rose	0,75l	14,00 €
		0,5l	10,20 €
		0,2l	4,10 €
281	Vino de Aguja ”Jorda” semi seco, weiß oder rose, Musierender Wein	0,75l	14,00 €
		0,5l	10,20 €
		0,2l	4,10 €

Für Barrique-Weine fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte!

Für unseren Catering Service sprechen Sie uns bitte an.



Aperitiv und Weinmix

290	Sherry fino <i>medium oder cream</i>	5cl	2,90€
291	Vermouth <i>rot oder weiß</i>	5cl	4,00€
292	Hierbas Ibicencas <i>mit Ginger Ale</i>	0,2l	4,50€
293	Campari <i>on the rocks</i>	0,2l	4,00€
294	Campari <i>mit Orangensaft</i>	0,2l	4,50€
295	Aperol-Spritz	0,2l	5,00€
296	Weißweinschorle	0,2l	3,50€
297	Tinto de Verano <i>(Rotwein, Sprite, Eiswürfel)</i>	0,2l	3,50€
298	Calimocho <i>(Rotwein, Cola, Eiswürfel)</i>	0,2l	3,60€
299	Hausgemachte Sangria	0,3l 0,5l 1,0l	5,40€ 9,00€ 16,10€
300	Hausgemachte Sangria in weiß (mit Sekt)	0,3l 0,5l 1,0l	6,00€ 11,30€ 18,20€

Für unseren Catering Service sprechen Sie uns bitte an.



Brandys, Liköre, Schnäpse, Magenbitter

301	Magno, Veterano, 103 blanca, 103 negra	2cl	3,20 €
302	Carlos	2cl	5,70 €
303	Cardenal Mendoza, Gran Duque de Alba	2cl	6,70 €
304	Anis süß oder trocken	2cl	3,25 €
305	Hierbas trocken oder mix	2cl	3,10 €
306	Sol y Sombra	2cl	3,30 €
307	Crema Catalana	2cl	3,20 €
308	Likör 43	2cl	3,70 €
309	Eichellikör	2cl	2,80 €
310	Ponche Caballero	2cl	4,00 €
311	Zocco	2cl	4,00 €
312	Sambucca	2cl	3,10 €
313	Orujo oder Orujo con hierbas	2cl	3,90 €
314	Malteser	2cl	3,50 €
315	Tequila	2cl	3,10 €
316	Fernet Branca oder Menta	2cl	3,20 €
317	Jägermeister	2cl	3,00 €
318	Ramazzotti oder Averna	2cl	3,70 €
319	Palo	2cl	3,50 €
320	Mesclat	2cl	3,50 €