



PATA NEGRA MENÚ

Reservierungen unter: patanegra.de | 0341-3067103 | oder beim Servicepersonal

Alle Preise in EURO (€)



Kleine Tapaslegende

Eine Tapa (span. „Deckel“, „Abdeckung“) ist ein kleines Appetithäppchen, das zu Wein, jedoch auch zu Bier, Sherry, Wermut oder Portwein gereicht wird. Tapas werden in Spanien üblicherweise in Tapas-Bars und Bodegas serviert. Jede Tapas-Bar besitzt eine individuelle Auswahl an verschiedenen Tapas.

Raciones sind etwas größere Tapasportionen für mehrere Personen oder auch ein „kleines“ Hauptgericht.

Am entspanntesten kann man Tapas in der Gruppe genießen. Einfach viele Tapas für die Tischmitte bestellen und jeder kann von allem probieren!

DIPS & BREAD

- Baguette & Alioli 3,80
- Brotkorb mit Baguette 2,00
- Knoblauchbrot 4,00
- Alioli 2,00
- Mojo picon 2,00
- Mojo verde 2,00
- Guacamole 2,50

● = vegetarisch

TAPAS | RACIONES

- 01 Aceitunas 3,90 | 7,50
 - Eingelegte gemischte Oliven
- 02 Alcaparres y tomates 3,90 | 7,50
 - Kapernbeeren & getrocknete Tomaten
- 03 Nachos con Salsa de queso .. 4,50 | 8,90
 - Nachos mit Cheddar Cheese Dip
- 04 Queso de Oveja 4,90 | 9,50
 - Eingelegter Schafskäse
- 05 Queso Manchego 4,90 | 9,50
 - Pikanter Käse aus La Mancha
- 06 Jamón Serrano 6,50 | 12,50
 - Original Serranoschinken
- 07 Patatas canarios 4,50 | 8,90
 - Kanarische Kartoffeln | Mojo
- 08 Patatas con alioli 4,50 | 8,90
 - Kartoffeln mit Alioli
- 09 Patatas con manchego 4,50 | 8,90
 - Kartoffeln mit Manchego überbacken
- 10 Albondigas picante 4,90 | 9,50
 - Pikante Fleischbällchen
- 11 Pollo con ajo 4,90 | 9,50
 - Knoblauchhähnchen
- 12 Pollo con curry 4,90 | 9,50
 - Curryhähnchen
- 13 Dátiles con beicon 5,90 | 11,50
 - Datteln im Speckmantel

- 14 Espinacas con queso 4,90 | 8,90
 - Blattspinat mit Schafskäse
- 15 Champiñones con ajo 4,90 | 8,90
 - Knoblauchchampignons
- 16 Ciruelas con beicon 5,90 | 11,50
 - Backpflaumen im Speckmantel
- 17 Verdura mediterranea 4,50 | 8,90
 - Mediterranes Grillgemüse
- 18 Chorizo a la Rioja 4,90 | 9,50
 - scharfe Paprikawurst in Rotweinsauce
- 19 Tortilla española 4,90 | 9,50
 - Kartoffelomelett mit Zwiebeln Mojo
- 20 Cordero Andaluz 4,90 | 9,50
 - Lammgulasch mit Pflaumen

- Tapa del dia special 5,50 | 11,00
- Tapas des Tages special
- Tapa del dia vegetariana 4,50 | 9,50
- Tapas des Tages vegetarisch

TAPAS AUS DER KÜCHE

- 21 Queso de oveja caliente 6,90 | 13,50
 - gratinierter Schafskäse | Oliven
- 22 Pollo con miel 4,90 | 9,50
 - Paniertes Hähnchen mit Honigsauce
- 23 Croquetas las Espinacas 4,50 | 8,90
 - Spinatkroketten

- 24 Gambas a la plancha 9,90 | 18,50
 - Garnelen vom Grill
- 25 Salmon con mojo 6,50 | 12,90
 - Gegrillter Lachs mit Mojo
- 26 Calamares a la plancha 4,90 | 9,90
 - Calamares gebraten mit Alioli
- 27 Sardinas fritas 4,90 | 9,90
 - Frittierte Sardinen
- 28 Pimientos del Padrón 4,90 | 9,50
 - Kleine grüne Parika mit Meersalz
- 29 Queso de cabra 6,50 | 12,90
 - Ziegenkäse im Speckmantel mit Honig
- 30 Cerdo Iberico 6,50 | 12,90
 - Iberisches Schweinesteak
- 31 Espárragos a la parrilla 4,90 | 9,50
 - Gegrillter grüner Spargel
- 32 Migas 4,90 | 9,50
 - Geröstete Brotwürfel mit Chorizo, Serrano und Oliven
- 33 Tofu frito 5,90 | 10,50
 - Gebratener Tofu mit roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Oliven
- 34 Patatas bravas 5,50 | 10,90
 - frittierte scharfe Kartoffelstückchen

VARIATIONEN – VARIADAS

- Variación de Tapas Medio 24,90
 - 5 Schälchen, von uns zusammengestellt, mit Alioli & Brot
- Variación de Tapas Grande 44,90
 - 10 Schälchen, von uns zusammengestellt, mit Mojo, Alioli & Brot
- Variación Pata Negra de Barra 24,90
 - Kanarische Kartoffeln, Albondigas, Datteln im Speck, Blattspinat, Lamm Andaluz, Oliven, Nachos, Manchegokäse, Alioli
- Variación Cocina Casera 25,90
 - Kanarische Kartoffeln, Chorizo, Gemüse, gegrillter Lachs, gegrillte Garnelen, paniertes Hähnchen, Alioli
- Variación San Miguel 18,90
 - 4 Tapas vom Küchenteam

SALATE - ENSALADAS

- Ensalada mixta 6,90
 - Knackiger kleiner Salat
- Ensalada mixta con tofu 14,90
 - Gemischter Salat mit gebratenen Tofuwürfeln
- Ensalada Juanita 13,90
 - mit Honig und Zimt gratinierter Ziegenkäse auf gemischtem Salat mit karamellisierten Walnüssen
- Ensalada Sevilla 13,90
 - Gebratene Hähnchenbruststreifen auf buntem Salat mit getrockneten Tomaten und Oliven

Weitere Gerichte an der Tafel und in unserer Oferta!

SUPPEN – SOPA

- Sopa de ajo castellano 5,90
 - Kastilische Knoblauchsuppe
- Sopa del Dia 5,90
 - Tagessuppe

HAUPTGERICHTE - PLATO PRINCIPAL

- Plato Andalúz 18,90
 - Andalusische Grillplatte mit Rind, Schwein, Hühnchen und Chorizo auf mediterranem Grillgemüse dazu Grillkartoffeln mit Mojo picon
- Pollo Ramos 16,90
 - Zarte Hähnchenbrust mit Tomaten, Zwiebeln und Käse gratiniert, an Grillgemüse und Kartoffelwedges
- Pollo Martinique 17,90
 - Gegrilltes Hähnchenbrustfilet gratiniert mit Honig-Zimt-Ziegenkäse an gegrillten grünen Spargel mit Kirschtomaten und Grillkartoffeln
- Cerdo Catalana 18,50
 - Iberisches Schweinesteak an mediterranem Grillgemüse und Grillkartoffeln
- Steak El Toro 21,90
 - Rumpsteak an gegrillten grünen Spargel mit Kirschtomaten, dazu Grillkartoffeln
- Steak Papa Mañolo 19,90
 - Saftiges Rumpsteak an mediterranem Grillgemüse und Grillkartoffeln
- Tofu Wrap 12,90
 - Weizentortilla gefüllt mit buntem Gemüse, und gebratenem Räuchertofu

FISCH - PESCADO

- Gambas al ajillo 15,90
 - 9 Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch und Chili, dazu Baguette
- Pescado a la plancha 18,50
 - Verschiedene Fischfilets und Meeresfrüchte an Grillgemüse und Grillkartoffeln
- Dorada Real 17,90
 - Doradenfilets an buntem Salat und mediteraner Kartoffelpfanne

PAELLA BIS 4 PERSONEN

- Paella de Marisco p.P. 15,90
 - Spanische Reispfanne mit Meeresfrüchten und Fisch
- Paella de Carne p.P. 15,90
 - Spanische Reispfanne mit verschiedenem Fleisch und Gemüse
- Paella de Vegetariana p.P. 15,90
 - Spanische Reispfanne mit Räuchertofu und Gemüse



DESSERTS - POSTRES

- Crema Catalana 4,90
 - Katalanische Vanillecreme
- Churros 4,90
 - Spanisches Spritzgebäck mit Schokosauce
- Soufflé de choco 5,80
 - Warmer Schokoladenkuchen - innen flüssig, mit Kirschgrütze



DER PATANEGRA NEWS-FEED

Kennen Sie schon unser „Cafe Madrid“ in der Innenstadt? Mit über 200 Sitzplätzen auch für etwas größere Events geeignet! www.cafe-madrid.de

Nach Ihrem Abend auf der iberischen Halbinsel noch einen Absacker auf der grünen Insel? Das McCormack's Irish Pub ist direkt nebenan! www.mc-cormacks.de

- Burger de Pata Negra 15,90
 - Iberischer Schweinefleischburger mit Manchegokäse, Serranoschinken, Chorizo und knackigem Gemüse im Rustica-Bun

WEINE & CAVA

SPANISCHE KLASSIKER	0,2L 0,5L 1,0L
Sangria	8,50 16,50
Tinto de Verano Rotwein mit Zitronenlimonade	3,50 8,00 15,00
Vino de la Casa Hauswein weiß, rot, rosé	3,90 9,50 18,00

WEIßWEIN	0,2L 0,75L
Rioja Meson Blanco Bodegas El Meson, Rioja	5,90 19,90
Traube Viura, trocken, frisch und fruchtig	
Candidato Blanco Castilla y León	4,90 16,90
Traube Viura, trocken, grüne Äpfel, Zitrus, frisch-spritzig	
Infinitus Chardonnay Katalonien	5,90 19,90
Traube Viura&Chardonnay, strohgelb, sanft und köstlich	
Tres eres halbtrocken Bodegas Vinicola del País	4,50 15,90
fruchtiger, halbtrocken bis lieblicher Weißwein	
Rioja Hacienda Lopez de Haro Bodegas Classica, Rioja	5,90 19,90
Traube Viura, Datteln und Aproposen, Vanillenoten, vollmundig	
Ramon Bilbao Verdejo Rueda D.O.	6,50 22,50
trocken, herrlich frisch und saftig, zarter Blütenduft, Aromen heller Früchte	
Cochina blanco Vinos para ti	4,50 15,80
Verdejo, helles Strohgelb, tropische Früchte, Aromen von Apfel und Fenchel	

ROSÉ	0,2L 0,75L
António Lopes Rosado Vinho Verde Portugal	4,90 16,90
Fruchtig, prickelnde Erfrischung, leicht perlend	
Veranza Rosado Bodegas Nuviana, Aragon	4,90 16,90
trocken, Aromen von Himbeeren & Kirschen, schöner Nachklang	
Cochinitos Vino de Mesa	4,50 15,90
Garnacha, zartes Pink, in der Nase rote Erdbeeren, vollfruchtig, feine Säure	

ROTWEINE AUS RIOJA	0,2L 0,75L
Rioja Quebrada Bodegas Vinos Para Ti	5,90 21,00
Tempranillo, violette Farbe, am Gaumen elegant und kräftig, schöne Beeren- und Kirscharomen	
Rioja Ramon Bilbao Crianza Bodegas Ramon Bilbao	6,90 24,90
Tempranillo, dunkles Rubinrot, Aromen verschiedener Früchte, leichte Mandeltöne und etwas Zimt	

ROTWEIN	0,2L 0,75L
El Abuelo Bodegas Piquera, D.O. Almansa	5,90 18,90
Trocken, kräftige Tannine, Aromen von Sauerkirsche und Johannisbeere	
Cochino Bodegas Vinos Para Ti, Tierra de Castilla	4,90 16,90
Cabernet Sauvignon, kräftiges rot, sehr fruchtig nach Plaumen, Brombeeren	
Wrongo Dongo Jumilla	5,70 19,50
Traube Monastrell, dunkle Beere, Pfeffer, erdige Noten, sehr sanft, rund	
Infinitus Syrah Bodegas Lauren Rosillo, Tierra de Castilla	4,90 16,90
Trocken, violett-rote Farbe, körperreich, kräftig und mit langem Finale	
Infinitus Merlot Bodegas Cosecheros y Criadores, Katalonien	5,00 17,90
Trocken, violett-rote Farbe mit hoher Dichte, intensiv nach reifen roten Früchten und Wildbeeren, warm und geschmeidig mit viel Körper	
Señorio de Grevol Gran Reserva Vinos para ti, Valdepeñas	6,50 21,90
Tempranillo, mind. 24 Monate Barrique, intensiv, mit Waldfrucht-, Vanille- und Gewürzaromen, starker Körper, vollmundig	
Val Conde Crianza Bodegas Enotec, Utiel Requena	4,90 16,90
Tempranillo, Bobal, halbtrockener Rotwein, kraftvoll, intensiver Geschmack von Johannisbeere und Schwarzkirsche mit leichtern Schokoladentönen	
Pasadito Bodegas Vinos para Ti, D.O. Almansa	5,90 19,80
Monastrell, intensive Kirschfarbe, Aromen von Beeren, Rosinen und einem Hauch Eiche, sehr geschmeidig, langer seidiger Abgang	
Mesta Tempranillo Bodegas Fontana, Ucles	4,90 16,90
Kirschrot mit violetter Rand, Aroma ausdrucksvoll nach frischem Obst, roten Früchten, blumig, am Gaumen geschmackvoll, fruchtig, schöne Säure	
TIPP Ondari Tinto Castilla y Leon	22,50
Tempranillo, Prieto Picudo, Merlot, 4 Monate franz. Eiche	
dunkles brillantes Rot, Aromen von Waldfrüchten, Schokolade, Toffee	
Pata Negra Gran Reserva Bodegas Vinartis, Valdepeñas	6,90 22,90
Tempranillo, mind. 24 Monate Barrique, granatrote Farbe mit violetter Schimmer, ausgezeichnetes Bouquet mit komplexen Aromen, samtig, gut ausbalanciert mit langem warmen Abgang	

WEITERE WEINE IN DER OFERTA ODER AN DER TAFEL

ALLE FLASCHENWEINE AUCH ZUM MITNEHMEN! -20%

CAVA, DER SPANISCHE „CHAMPAGNER“	0,1L 0,75L
Pere Ventura Brut Reserva D.O.	5,00 29,90



BIER – CERVEZA

VOM FASS – DE BARILL	0,3L 0,4L 1,5L
San Miguel España	2,90 3,90 13,90
Estrella Damm España	2,90 3,90 13,90
Radeberger	2,90 3,90 13,90
Radler/Diesel	2,90 3,90 13,90

FLASCHE - BOTELLA	
Corona extra , Mexico 0,33l	3,80
Paulaner Weißbier 0,5l	4,50
Paulaner Weißbier dunkel 0,5l	4,50
Paulaner Kristallweizen 0,5l	4,50
Paulaner Weißbier alkoholfrei 0,5l	4,50
Heinecken 0,0% 0,33l	3,90
Krostitzer Schwarzbier 0,5l	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	
Selters Mineralwasser classic, still, medium 0,25l oder 0,75l	2,30 5,50
Schweppes Tonic³, Bitter Lemon^{3,5}, Ginger Ale² 0,2l oder 0,4l	2,60 3,80
Pepsi^{1,2,6,9}, Pepsi light^{1,2,6,7}, Mirinda^{2,5,6,8,9}, 7Up^{6,9} 0,2l oder 0,4l	2,60 3,80

!!!ANGEBOT!!!

Pata Negra Limonade..... 5,50

Rosmarin, Gurke, Hollunder, Zitrone, Wasser

GRANINI SÄFTE&SCHORLEN	0,2L 0,4L
Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Grapefruit, Erdbeer, Mango, Maracuja, Tomate, Cranberry, Rhabarber, Ananas	2,80 4,50

CAFE UND TEE	
Cafe	2,80
Latte Macchiato	3,50
Milchkaffee	3,60
Cortado	2,50
Cappuccino	3,80
Espresso Espresso double	2,00 3,60
Cafe Bonbon (mit süßer Milch)	2,50
Carajillo (Espresso mit Brandy)	4,50
Heiße Schokolade	3,00
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50
Tee	2,90
Earl Grey, Früchtemischung, Grüner Tee, Kamille, Pfefferminze, Kräuter, Rooibos-Vanille	

SPIRITUOSEN

SHERRY & VERMOUTH	5CL
Very Dry Fino Sherry	4,50
Pedro Ximenez	4,50
González Byass „La Copa“	4,50

LIKÖR AUS SPANIEN	2 CL 4 CL
Crema Catalana	2,50 5,00
Cuarenta y Tres	2,50 5,00
Hierbas Tunel Dulce , Mallorca	2,50 5,00
Hierbas Tunel Seco , Mallorca	2,50 5,00
Ron Miel Honigrum.....	2,50 5,00
Angel d'Or Orangenlikör.....	2,50 5,00

RUM	2 CL 4 CL
Don Papa Phillipinen	2,50 5,00
Havana Club Anejo 7 Jahre, Cuba	2,50 5,00
Ron Varadero 15 Jahre, Cuba	3,50 7,00
Flor de Caña	4,00 8,00
Grand Reserva, 7 Jahre, Nicaragua	
Dictador Solera , 12 Jahre	4,50 9,00
Columbien	
Ron Botucal 12 Jahre.....	4,80 9,60
Reserva exclusiva, Venezuela	
Havana Club Selleccion de Maestros .	6,00 12,00
Mathusalem Solera , 23 Jahre	6,00 12,00
Gran Reserva, DomRep	

BRANDY	2 CL 4 CL
Carlos I	3,50 7,00
Lepanto	3,50 7,00
Cardenal Mendoza	3,50 7,00

TEQUILA, VODKA & ANDERES	2 CL 4 CL
Vodka Finlandia	2,50 5,00
Baileys	2,50 5,00
Ramazzotti	2,50 5,00
Sambuca	2,50 5,00
El Jimador weiß/braun	2,50 5,00
Gran Corralejo Anejo (24 Mon. Fass)	6,00 12,00

GIN TONIC'S	
Mallorquin mit Cabraboc Gin	7,00
Bosque Negro mit Monkey 47 Gin	7,50
Sevilla mit Tanqueray Gin	7,00
L.E. mit Leipziger Longhorn Gin	7,00

!!!SPECIAL!!!

Rebujito 6,50

Sherry Zitronenlimonade, Minze

HAUSSPEZIALITÄTEN	
Hugo Prosecco, Holunder, Minze, Wasser.....	6,90
Aperol Sprizz mit Prosecco o. Weinschorle	6,90
Lillet Berry² Lillet, Schweppes Wildberry	6,50
Lillet Culetto Lillet, Weißwein, Soda, Gurke	6,50
Roseanne²	6,50
Rosmarin, Hibiskusblüte, Grapefruit, Prosecco	

COCKTAILS

El Diablo	7,00
Tequila, Ginger Ale, Grenadine, Lime	
Acapulco Gold	7,00
Cocos, Tequila, Rum, Grapefruit, Ananas	
„43“ Tequila, Licor 43, Maracuja, Cocos, Sahne	7,00
Tequila Sunrise² Tequila, Orange, Grenadine	7,00
Brasil Tropical	7,00
Batida de Coco, Erdbeer, Orange, Grapefruit	
Barracuda	7,00
Rum, Likör 43, Kirsche, Ananas, Zitrone	
Sex on The Beach²	7,00
Vodka, Peach Tree, Orange, Grenadine	
Cuba Libre Havana Club 3 J., Limette, Cola	7,00
Samba Brasil	7,00
Cachaça, Peach Tree, Erdbeer, Orange, Ananas	
Planters Punch²	7,00
Havana Club 3 J., Orange, Zitrone, Grenadine	
Pina Colada Rum, Cocos, Ananas, Sahne	7,00
Swimming Pool	7,00
Vodka, Curaçao, Ananas, Cocos, Sahne	
Erdbeer Colada	7,00
Rum, Erdbeersirup, Ananas, Sahne	
Frozen-Daiquiri Erdbeere	7,50
Havana Club 3 J., Limejuice, Zucker, Erdbeeren	
Mojito	7,00
Havana Club 3 J., Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	
Erdbeer Mojito	7,50
Havana Club 3 Jahre, Limette, Erdbeersirup, Rohrzucker, Minze, Soda	
Hibiscus Mojito	7,50
Havana Club 3 Jahre, Limette, Hibiskus, Rohrzucker, Minze, Soda	
Tequila Mojito	7,00
Tequila, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	
Apfel-Gurken-Mojito	7,50
Havana Club 3 Jahre, Apfelsaft, Gurke, Limette, Rohrzucker, Minze	
Caipirinha Cachaça, Limette, Rohrzucker	7,00
Caipiroshka Vodka, Limette, Rohrzucker	7,00

ALKOHOLFREIE COCKTAILS	
Big Apple Apfel, Grenadine, Zitrone, Limette	6,50
Coconut Kiss Ananas, Cocos, Sahne	6,50
Momo	6,50
Grapefruit, Zitrone, Maracuja, Orange, Grenadine	
Cinderella	6,50
Orange, Ananas, Grenadine, Cocos, Sahne	
Bonita	6,50
Hibiskus, Zitrone, Grapefruit, Ananas, Cranberry	
Exotic Dream	6,50
Orange, Ananas, Grapefruit, Mango	

Zusatzstoffe: (1)Koffein, (2)Farbstoff, (3)Chinin, (4)Taurin, (5)Antioxidationsmittel, (6)Säureregulatoren, (7)Süßstoffe (enthält eine Phenylalaninquelle), (8)Stabilisatoren, (9)Konservierungsstoffe