



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

● = vegetarisch

TAPAS | RACIONES

- 01 Aceitunas 4,80 | 8,90
● Eingelegte gemischte Oliven
- 02 Alcaparres y tomates 5,50 | 10,00
● Kapernbeeren & getrocknete Tomaten
- 03 Nachos con Salsa de queso ... 5,50 | 10,00
● Nachos mit Cheddar Cheese Dip
- 04 Queso de Oveja 5,80 | 10,00
● Schafskäse mit Knoblauch-Kräuteröl
- 05 Queso Manchego 5,80 | 10,00
● Pikanter Käse aus La Mancha
- 06 Jamón Serrano 6,90 | 13,50
Original Serranoschinken
- 07 Patatas canarios 4,90 | 9,50
● Kanarische Kartoffeln | Mojo
- 08 Patatas con alioli 4,90 | 9,50
● Kartoffeln mit Alioli
- 09 Patatas con manchego 5,90 | 11,00
● Kartoffeln mit Manchego überbacken
- 10 Albondigas picante 5,90 | 11,00
Pikante Fleischbällchen
- 11 Pollo con ajo 5,90 | 11,00
Knoblauchhähnchen
- 12 Pollo con curry 5,90 | 11,00
Curryhähnchen
- 13 Dátiles con beicon 6,90 | 12,90
Datteln im Speckmantel

- 14 Espinacas con queso 5,80 | 10,50
● Blattspinat mit Schafskäse
- 15 Champiñones con ajo 5,80 | 10,50
● Knoblauchchampignons
- 16 Ciruelas con beicon 6,70 | 12,50
Backpflaumen im Speckmantel
- 17 Verdura mediterranea 5,80 | 10,50
● Mediterranes Grillgemüse
- 18 Chorizo a la Rioja 6,50 | 11,90
scharfe Paprikawurst in Rotweinsauce
- 19 Tortilla española 5,50 | 10,00
● Kartoffelomelett mit Zwiebeln/Alioli
- 20 Cordero Andaluz 6,50 | 11,90
Lammgulasch mit Pflaumen

TIPP
in unserer Oferta!

TAPAS AUS DER KÜCHE

- 21 Queso de oveja caliente 7,90 | 14,50
● gratinierter Schafskäse | Oliven | Tomate
- 22 Pollo con miel 5,90 | 11,00
Paniertes Hähnchen mit Honigsauce
- 23 Croquetas las Espinacas 4,90 | 9,50
● Spinatkroketten

- 24 Gambas a la plancha 12,50 | 23,00
Garnelen vom Grill
- 25 Salmon con mojo 7,50 | 13,90
Gegrillter Lachs mit Mojo
- 26 Calamares a la plancha 6,50 | 11,90
Calamares gebraten auf Alioli
- 27 Sardinas fritas 5,90 | 11,00
Frittierte Sardinen
- 28 Pimientos del Padrón 5,90 | 11,00
● Kleine grüne Parika mit Meersalz
- 29 Queso de cabra 7,50 | 13,90
Ziegenkäse im Speckmantel mit Honig
- 30 Cerdo Iberico 7,50 | 13,90
Iberisches Schweinesteaks
- 31 Espárragos a la parrilla 5,90 | 11,00
● Gegrillter grüner Spargel
- 32 Migas 5,90 | 11,00
Geröstete Brotwürfel mit Chorizo, Serrano und Oliven
- 33 Tofu frito 6,50 | 11,90
● Gebratener Tofu auf mediterranem Grillgemüse
- 34 Patatas bravas 6,50 | 11,90
● frittierte scharfe Kartoffelstückchen

VARIACIONES – VARIADAS

- Variación de Tapas Medio 29,90
5 Schälchen, von uns zusammengestellt, mit Alioli & Brot
- Variación de Tapas Grande 49,90
10 Schälchen, von uns zusammengestellt, mit Mojo, Alioli & Brot
- Variación Pata Negra de Barra 29,90
Kanarische Kartoffeln, Albondigas, Datteln im Speck, Blattspinat, Lamm Andaluz, Oliven, Nachos, Manchegokäse, Alioli
- Variación Cocina Casera 32,90
Kanarische Kartoffeln, Chorizo, Gemüse, gegrillter Lachs, gegrillte Garnelen, paniertes Hähnchen, Alioli

SALATE - ENSALADAS

- Ensalada mixta 7,90
● Knackiger kleiner Salat
- Ensalada Juanita 16,90
● mit Honig und Kräutern gratinierter Ziegenkäse auf gemischtem Salat mit Walnüssen
- Ensalada Sevilla 16,90
Gebratene Hähnchenbruststreifen auf buntem Salat mit getrockneten Tomaten und Oliven

SUPPEN – SOPA

- Sopa de ajo castellano 6,90
Kastillische Knoblauchsuppe

HAUPTGERICHTE - PLATO PRINCIPAL

- Plato Andalúz 24,90
Andalusische Grillplatte mit Rind, iberischem Schwein, Hühnchen und Chorizo auf mediterranem Grillgemüse dazu Grillkartoffeln mit Mojo picon
- Pollo Ramos 19,90
Zarte Hähnchenbrust mit Tomaten, Zwiebeln und Käse gratiniert, an Grillgemüse und Kartoffelwedges
- Pollo Martinique 23,90
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet gratiniert mit Honig-Zimt-Ziegenkäse an gegrillten grünen Spargel mit Kirschtomaten und Grillkartoffeln
- Cerdo Catalana 24,50
Iberisches Schweinesteak an mediterranem Grillgemüse und Grillkartoffeln
- Steak El Toro 25,90
Rumpsteak an gegrillten grünen Spargel mit Kirschtomaten, dazu Grillkartoffeln
- Steak Papa Mañolo 25,90
Saftiges Rumpsteak an mediterranem Grillgemüse und Grillkartoffeln
- Cazuela con tofu y verduras 15,90
● Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln und gebratenem Räuchertofu

FISCH - PESCADO

- Gambas al ajillo 19,50
9 Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch und Chili, dazu Baguette
- Pescado a la plancha 24,50
Verschiedene Fischfilets und Meeresfrüchte an Grillgemüse und Grillkartoffeln
- Dorada Real 24,50
Doradenfilets an buntem Salat und mediterraner Kartoffelpfanne

PAELLA

- Paella de Marisco p.P. 19,90
Spanische Reispfanne mit Meeresfrüchten und Fisch
- Paella de Carne p.P. 19,90
Spanische Reispfanne mit verschiedenem Fleisch und Gemüse
- Paella de Vegetariana p.P. 19,90
● Spanische Reispfanne mit Räuchertofu und Gemüse



DESSERTS - POSTRES

- Crema Catalana 6,50
Katalanische Vanillecreme
- Churros 6,50
Spanisches Spritzgebäck mit Schokosauce
- Soufflé de choco 6,90
Warmer Schokoladenkuchen - innen flüssig, mit Kirschgrütze
- Variacion de dulce 9,50
Verschiedene süße Naschereien



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 18,90

Premium-Beefburger mit Manchegokäse, Serranoschinken, Chorizo und knackigem Gemüse im Rustica-Bun

WEINE & CAVA

SPANISCHE KLASSIKER	0,2L 0,5L 1,0L
Sangria	9,50 18,50
Tinto de Verano Rotwein mit Zitronenlimonade	4,50 10,00 20,00
Vino de la Casa Hauswein weiß, rot, rosé	4,90 11,50 23,00

WEIßWEIN	0,2L 0,75L
Cochina blanco Vinos para ti	5,50 18,90
Verdejo, helles Strohgelb, tropische FrüchteAromen von Apfel und Fenchel	
Tres eres halbtrocken Bodegas Vinicola del País	5,50 18,90
fruchtiger, halbtrocken bis lieblicher Weißwein	
Candidato Blanco Castilla y León	5,90 20,50
Traube Viura, trocken, grüne Äpfel, Zitrus, frisch-spritzig	
Infinitus Chardonnay Katalonien	5,90 20,50
Traube Viura&Chardonnay, strohgelb, sanft und köstlich	
Rioja Meson Blanco Bodegas El Meson, Rioja	6,90 23,50
Traube Viura, trocken, frisch und fruchtig	
Rioja Hacienda Lopez de Haro Bodegas Classica, Rioja	6,90 23,50
Traube Viura, Datteln und Apropokosen, Vanillenoten, vollmundig	
Ramon Bilbao Verdejo Rueda D.O.	7,50 25,00
trocken, herrlich frisch und saftig, zarter Blütenduft, Aromen heller Früchte	

ROSÉ	0,2L 0,75L
Cochinitos Vino de Mesa	5,50 19,50
Garnacha, zartes Pink, in der Nase rote Erdbeeren, vollfruchtig, feine Säure	
António Lopes Rosado Vinho Verde Portugal	5,90 19,90
Fruchtig, prickelnde Erfrischung, leicht perlend	
Veranza Rosado Bodegas Nuviana, Aragon	5,90 19,90
trocken, Aromen von Himbeeren & Kirschen, schöner Nachklang	

ROTWEINE AUS RIOJA	0,2L 0,75L
Rioja Quebrada Bodegas Vinos Para Ti	6,90 24,00
Tempranillo, violette Farbe, am Gaumen elegant und kräftig, schöne Beeren- und Kirscharomen	
Rioja Ramon Bilbao Crianza Bodegas Ramon Bilbao	7,90 27,50
Tempranillo, dunkles Rubinrot, Aromen verschiedener Früchte, leichte Mandeltöne und etwas Zimt	

ROTWEIN	0,2L 0,75L
Cochino Bodegas Vinos Para Ti, Tierra de Castilla	5,50 19,50
Cabernet Sauvignon, kräftiges rot, sehr fruchtig nach Pläumen, Brombeeren	
Infinitus Syrah Bodegas Lauren Rosillo, Tierra de Castilla	5,50 19,50
Trocken, violett-rote Farbe, körperreich, kräftig und mit langem Finale	
Infinitus Merlot Bodegas Cosecheros y Criadores, Katalonien	5,50 19,50
Trocken, violett-rote Farbe mit hoher Dichte, intensiv nach reifen roten Früchten und Wildbeeren, warm und geschmeidig mit viel Körper	
Mesta Tempranillo Bodegas Fontana, Ucles	5,50 19,50
Kirschrot mit violetter Rand, Aroma ausdrucksvoll nach frischem Obst, roten Früchten, blumig, am Gaumen geschmackvoll, fruchtig, schöne Säure	
Val Conde Crianza Bodegas Enotec, Utiel Requena	5,50 19,50
Tempranillo, Bobal, halbtrockener Rotwein, kraftvoll, intensiver Geschmack von Johannisbeere und Schwarzkirsche mit leichtern Schokoladentönen	
El Abuelo Bodegas Piquera, D.O. Almansa	6,50 22,50
Trocken, kräftige Tannine, Aromen von Sauerkirsche und Johannisbeere	
Wrongo Dongo Jumilla	6,50 22,50
Traube Monastrell, dunkle Beere, Pfeffer, erdige Noten, sehr sanft, rund	
Pasadito Bodegas Vinos para Ti, D.O. Almansa	6,50 22,50
Monastrell, intensive Kirschfarbe, Aromen von Beeren, Rosinen und einem Hauch Eiche, sehr geschmeidig, langer seidiger Abgang	
Volver Single Vineyard Tempranillo D.O. La Mancha	7,50 26,00
Vegan, 14 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche. Geschmacksnoten reifer Früchte, samtige Textur und intensives Finale	
Ondari Tinto Castilla y Leon	7,50 26,00
Tempranillo, Prieto Picudo, Merlot, 4 Monate franz. Eiche dunkles brillantes Rot, Aromen von Waldfrüchten, Schokolade, Toffee	
Pata Negra Reserva Bodegas Vinartis, Valdepeñas	7,50 26,00
Tempranillo, mind. 24 Monate Barrique, granatrote Farbe mit violetter Schimmer, ausgezeichnetes Bouquet mit komplexen Aromen, samtig, gut ausbalanciert mit langem warmem 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.	6,00 39,90

BIER – CERVEZA

VOM FASS – DE BARILL	0,3L 0,4L
San Miguel España	3,60 4,70
Estrella Galicia España	3,60 4,70
Radeberger	3,60 4,70
Radler/Diesel	3,60 4,70

FLASCHE - BOTELLA	
Corona extra , Mexico 0,33l	4,50
Heineken 0,0% 0,33l	4,00
Paulaner Weißbier 0,5l	5,50
Paulaner Weißbier dunkel 0,5l	5,50
Paulaner Kristallweizen 0,5l	5,50
Paulaner Weißbier alkoholfrei 0,5l	5,50
Köstritzer Schwarzbier 0,33l	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	
Selters Mineralwasser classic, still, medium 0,25l oder 0,75l	3,00 6,00
Schweppes Tonic³, Bitter Lemon^{3,5}, Ginger Ale² 0,2l oder 0,4l	3,00 4,50
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	3,00 4,50

!!!ANGEBOT!!!
Pata Negra Limonade..... 5,90
Rosmarin, Gurke, Hollunder, Zitrone, Wasser

GRANINI SÄFTE & SCHORLEN	0,2L 0,4L
Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Grapefruit, Erdbeer, Mango, Maracuja, Cranberry, Rhabarber, Ananas	3,50 4,90

CAFE & TEE	
Cafe	3,00
Latte Macchiato	3,90
Milchkaffee	4,00
Cortado	2,90
Cappuccino	3,80
Espresso Espresso double	2,50 4,00
Cafe Bonbon (mit süßer Milch)	3,50
Carajillo (Espresso mit Brandy)	5,50
Heiße Schokolade	4,00
Tee	3,50
Earl Grey, Früchtemischung, Grüner Tee, Kamille, Pfefferminze, Kräuter, Rooibos-Vanille	

SPIRITUOSEN

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

LIKÖR AUS SPANIEN	2 CL 4 CL
Crema Catalana	2,50 5,00
Cuarenta y Tres (Likör 43)	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
Cabraboc Mandarinenlikör	2,50 5,00

RUM	2 CL 4 CL
Don Papa Phillipinen	3,00 6,00
Ron Varadero 15 Jahre, Cuba	4,00 8,00
Flor de Caña	4,50 9,00
Grand Reserva, 12 Jahre, Nicaragua	
Dictador Solera , 12 Jahre	4,50 9,00
Columbien	
Ron Botucal 12 Jahre.....	4,80 9,60
Reserva exclusiva, Venezuela	
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
Brigadier	3,50 7,00

TEQUILA, VODKA & ANDERES	2 CL 4 CL
Vodka Finlandia	2,50 5,00
Ramazzotti	2,50 5,00
Sambuca	2,50 5,00
Patrón XO Cafe Liqueur 100% Agave	3,00 6,00
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	8,00
L.E. mit Leipziger Longhorn Gin	8,00
Azul mit Gin mare	8,00

!!!GIN TONIC SPECIAL!!!
9,50

SPRITZZZIG!!!	
Sanddorn Spritz	7,50
Sanddornlikör, Prosecco, Grapefruit, Wasser, Cassisirup	
Hugo Prosecco, Holunder, Minze, Wasser.....	8,50
Aperol Sprizz mit Prosecco o. Weinschorle	8,50
Lillet Berry² Lillet, Schweppes Wildberry	8,50
Roseanne²	7,50
Rosmarin, Hibiskusblüte, Grapefruit, Prosecco	
Lavendel Sprizz	7,50
Likör 43, Lavendelsirup, Zitrone, Prosecco, Wasser	

COCKTAILS

El Diabolo	8,00
Tequila, Ginger Ale, Grenadine, Lime	
„43“	8,00
Tequila, Licor 43, Maracuja, Cocos, Sahne	
Tequila Sunrise²	8,00
Tequila, Orange, Grenadine	
Sex on The Beach²	8,00
Vodka, Peach Tree, Orange, Grenadine	
Cuba Libre Havana Club 3 J., Limette, Cola	8,00
Planters Punch²	8,00
Havana Club 3 J., Orange, Zitrone, Grenadine	
Pina Colada Rum, Cocos, Ananas, Sahne	8,00
Erdbeer Colada	8,00
Rum, Erdbeersirup, Ananas, Sahne	
Frozen-Daiquiri Erdbeere	9,00
Havana Club 3 J., Limejuice, Zucker, Erdbeeren	
Frozen-Mango-Margarita	9,00
Tequila, Triple Sec, Limejuice, Zucker, Mango	
Mojito	8,90
Havana Club 3 J., Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	
Hibiscus Mojito	9,00
Havana Club 3 Jahre, Limette, Hibiskus, Rohrzucker, Minze, Soda	
Mojito Mallorquin	9,00
Angel d'Or, Limette, Cranberrysaft, Cassisirup, Rohrzucker, Minze, Soda	
Caipirinha Cachaça, Limette, Rohrzucker	8,00
Caipiroshka Vodka, Limette, Rohrzucker	8,00

ALKOHOLFREIE COCKTAILS	
Coconut Kiss Ananas, Cocos, Sahne	7,00
Momo	7,00
Grapefruit, Zitrone, Maracuja, Orange, Grenadine	
Ipanema	7,00
Limette, Maracujasaft, Ginger Ale, Rohrzucker	
Bonita	7,00
Hibiskus, Zitrone, Grapefruit, Ananas, Cranberry	
Exotic Dream	7,00
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

