



JUAN SÁNCHEZ
tapas-bar

Irgendwo in Essen, nein nicht irgendwo, sondern mitten in Rüttenscheid,
möchte ich Euch mit der Küche meiner Heimat verwöhnen.
Wir bereiten alles mit viel Liebe & pasión zu.
Entdeckt & genießt
„la auténtica cocina española“
im Juan Sánchez.

Tapas Clásicas

Aceitunas

Oliven

5,50

Alioli & Pan

Knoblauch Dip & Brot

(vegane Variante mit 1€ Aufpreis) 

4,90

Jamón Serrano Reserva

Hinterschinken vom Ibérico Schwein

14,90

Tabla de Manchego

Manchego Käse

9,90

Boquerones en Vinagre

Eingelegte Sardellen

10,50

Delicias con Bacon

6 Datteln im Speckmantel

9,90

Starter Mix für 2 Personen

1/2 Portion Jamón Serrano Reserva, 1/2 Portion Tabla de Manchego,
Alioli & Pan, 1/2 Portion Oliven & 4 Datteln im Speckmantel

25,90

Tapas Verduras

Patatas bravas

Bratkartoffeln in einer pikanten Tomaten-Sauce

7,90

Patatas con alioli

Pellkartoffeln mit Alioli

(vegane Variante mit 1€ Aufpreis) 

7,90

Papas Arrugadas con Mojo Verde

Kanarische Runzelkartoffeln in einer grünen Mojo-Sauce

8,90


Pimientos de Padrón

Kleine Bratpaprika mit grobem Meersalz

8,90

Berenjenas con Miel

Frittierte und in Milch eingelegte Aubergine mit Honig

(vegane Variante mit 1€ Aufpreis) 

11,90

Pisto Manchego

Gemüsepfanne aus La Mancha

11,90

Espinacas al ajete

Spinat mit Knoblauch

+ gratiniert mit Manchego Käse

9,50

10,90

Champiñones al ajillo

Champignons in Knoblauchsauce

9,90

Champiñones con Hierbas

Champignons in Kräutersauce

9,90

Tapas Carne

Albóndigas en Salsa

5 Rindfleischbällchen in einer hausgemachten Salsa 15,50

Pinchos Morunos

2 Schweinespieße nach Maurischer Art 15,90

Chorizo a la plancha

Gegrillte Chorizo 8,50

Secreto Ibérico a la plancha

100% vom schwarzen Ibérico Schwein. Durch die Ernährung mit Eicheln bekommt das Fleisch seinen besonderen saftigen Geschmack, 300g 34,90

Chuletillas de Cordero

4 gegrillte Lammkoteletts 26,90

Solomillo al Brandy con Pasas & Cebolla

Schweinefilet in Brandy flambiert, mit Rosinen & geschmorten Zwiebeln 18,90

Pollo al ajillo

Hähnchen in Knoblauchöl 14,50

Croquetas de Pollo Caseras

5 hausgemachte Hähnchen-Kroketten 12,90

Croquetas de Jamón Ibérico

5 hausgemachte Kroketten mit Manchego Käse & Ibérico Schinken 13,90

Tapas del Mar

Pulpo a la Gallega

Oktopus nach Galicischer Art 21,90

Pulpo a la plancha

Gegrillter Oktopus 23,90
+ Kartoffelpüree 26,90

Gambas al ajillo

Garnelen in Knoblauchöl 16,90

Langostinos a la plancha

4 gegrillte Riesengarnelen 24,90

Pimientos de Piquillo rellenos con Gambas

Gefüllte Paprikaschoten mit Gambas in einer hausgemachten Paprikasauce 16,90

Calamares a la Andaluza

Frittierte Tintenfischringe 12,50

Calamares a la plancha & Alioli negro y Cebolla

Gegrillte Tintenfische mit einer schwarzen Alioli & geschmorten Zwiebeln 16,90

Rollitos de Lenguado con Gambas y Salsa de Vino

Seezungenröllchen gefüllt mit Garnelen in einer Weissweinsauce 18,90

Boquerones fritos

Frittierte Sardellen 11,50

Paellas & Segundos

Paella mixta

Paella mit Meeresfrüchten & Hähnchen
Preis pro Person (35 min, ab 2 Personen)

23,90

Paella vegetariana

Vegane Gemüsepaella
Preis pro Person (35 min, ab 2 Personen)

21,90

Paella negra

Schwarze Paella mit Meeresfrüchten & Sepiatinte
Preis pro Person (35 min, ab 2 Personen)

24,90

Parillada de Pescados y Marisco

Gegrillter Fischteller mit Meeresfrüchten und saisonalem Fisch

35,90

Parillada de Carne

Gegrillter Fleischteller mit unseren Spezialitäten

54,90

Ensaladas

Ensalada mixta

Kleiner gemischter Salat

7,90

Großer gemischter Salat

14,90

+ 6 Gambas

20,90

Ensalada Mar y Tierra

Tomatensalat mit Artischocken, Sardellen, Oliven und Zwiebeln

17,50

Ensalada con Pera, Granada y Nueces

Salat mit Birne, Granatapfelkernen und Walnüssen, wahlweise mit Burrata oder gratiniertem Ziegenkäse

18,90

Dulces

Goxua

Baskischer Nachtisch mit Sahne, Biskuitboden und karamellierter Vanillecreme

10,90

Filloas Gallegas

2 Crêpes mit einer hausgemachten Orangenmarmelade

10,50

Churros

Churros mit einer hausgemachten Schokosauce oder Zimt & Zucker

9,50

Wein

0,15l / 0,75l

offen weiss

Rueda

Blanco Verdejo, Herederos del Marqués de Riscal

7,50 / 35,00

trocken, fruchtig und aromatisch, begeistert mit Aromen von grünem Apfel, Aprikosen, Stachelbeeren und erfrischenden Citrusnoten

Bierzo

Polvorete, Emilio Moro

7,50 / 35,00

trocken, fruchtige Aromen von frischen Pfirsichen, Clementinen und Äpfeln, zitronige Nuancen von gelben Zitrusfrüchten

La Rioja

Blanco, Sierra Cantabria

7,90 / 37,50

trocken, elegant und blumig duftend, fruchtige Noten von Pfirsich, Aprikose, Limette und Passionsfrucht, sehr zu empfehlen zu unserer Paella

Rias Baixas

Albariño, Martin Codax

8,50 / 39,50

trocken, durch seine cremige, frische und blumige Art und seinen Anklängen von Tang und Salz empfehlen wir den Wein zu Meeresfrüchten und Fisch

offen Blanc de Noirs & Rosé

Terra Alta

Blanc de Noir, Maral

7,90 / 37,50

mal ein blanc de noirs auf spanisch? Intensiv aromatischer Wein, Rebsorte Garnacha Tinta hervorragend als aperitivo oder zu einem knackigen Salat

La Rioja

Rosado, Sierra Cantabria

7,50 / 35,00

Duft nach saftigen, reifen Beeren, roten Kirschen und Granatapfel, vital und gut ausbalanciert mit schönem Spiel von Frucht und Frische, ausgewogenes Süße-Säure-Spiel, optimaler Trinkfluss

offen rot

Jumilla

El Goru, Ego Bodegas

7,50 / 35,00

trocken, elegante Aromen von reifen roten Früchten, am Gaumen cremig mit Noten von Zimt und Vanille

La Rioja

Crianza, López de Haro

7,90 / 37,50

wenn Tradition & Moderne sich in einer Flasche treffen, schöne Farbe und ein Bouquet nach reifen Beeren, Vanille und Röstaromen durch seine Lagerung in Holzfässern

La Rioja

Crianza, Sierra Cantabria

8,50 / 39,50

Noten von schwarzen Oliven, reifer Pflaume und aromatischen Gewürzen, rote Früchte mit würziger Untermalung, weich, mit fein geschliffenen Tanninen

Ribera del Duero

Roble, Protos

8,90 / 41,50

trocken, kraftvolle, fruchtige und würzige Aromen, leichte Röst- und Holznoten werden der 6-monatigen Lagerung in Barrique geschuldet, sehr gut zu unseren Tapas Carne

Cava & Champagner

0,1l / 0,75l

Cava Brut Nature, Peñalba Lopez

8,90 / 54,00

ein außergewöhnlicher Cava aus den Weinbergen des Ribera del Duero, feine Perlage trifft auf finessenreiche Komplexität, getrocknete Früchte, Fenchel und Röstaromen, am Gaumen cremig und frisch mit Volumen und bezaubernder Länge

Brut Réserve Cuvée, Veuve Clicquot

99,00

optisch ist der Veuve Clicquot Brut Réserve Cuvée dem „Yellow Label“ ähnlich, aber er ist exklusiv der Gastronomie vorbehalten. Die Flaschen reifen nach dem Degorgieren drei Monate länger und auch die Dosage stammt von Reserveweinen aus dem Holzfass

Flaschenweine weiss

0,75l

Rias Baixas

Marieta -halbtrocken-, Martin Codax 

41,00

fruchtiges Aroma mit einem Hauch von Pfirsich, reifem Apfel, Melone sowie Zitronennuancen

Mallorca

esblanc, Son Prim 

45,00

aus dem familiären Weingut, Noten aus gelbem Steinobst & frischen Kräutern

La Rioja

Blanco, Muga

49,00

fruchtiger Duft nach Zitrus und Sommerblüten, elegante Harmonie aus Trauben, passt gut zu Fisch

Flaschenweine rot

Toro

Almirez Crianza, Teso La Monja

47,00

Eleganz trifft Klasse im Glas, Café Chocolate & Vanille Aromen vereint, passt gut zu Fleisch

La Rioja

Reserva, Muga

61,00

duftet nach süßen Gewürzen, reifen dunklen Früchten, Röstaromen, sowie einem Hauch Orangenschale

Ribera del Duero

Malleolus, Emilio Moro

73,00

Noten schwarzer und roter Beeren, mit balsamischen Tönen und würzigen Aspekten von Tabak und Kräutern

Bebidas

Agua

Gerolsteiner Naturell	0,5l	4,90
Gerolsteiner Sprudel	0,5l	4,90

Thomas Henry

Ginger Ale	0,2l	3,90
Bitter Lemon	0,2l	3,90
Tonic Water	0,2l	3,90

Cervezas

Estrella Galicia vom Fass	0,3l	4,50
Warsteiner vom Fass	0,3l	4,50
Stauder Pils	0,33l	4,50
Stauder Radler	0,33l	4,50
Erdinger	0,33l	4,50
Erdinger alkoholfrei	0,33l	4,50
Stauder alkoholfrei	0,33l	4,50

Copas & Spritz

Gin Mare 4cl + Tonic Water		10,50
Nordes 4cl + Tonic Water		9,50
Larios 4cl + Tonic Water		8,50
Hendrick's Gin 4cl + Tonic Water		11,50
Havana Club 4cl + kola		9,90
Three Sixty Vodka 4cl + Bitter Lemon		9,90
PriSecco Apfelsinfonie alkoholfrei	0,2l	8,50
PriSecco Rotfruchtig alkoholfrei	0,2l	8,50
Sangria (hausgemacht)		9,50
Aperol Spritz		9,90
Lillet Wildberry		9,90

fritz

fritz-kola	0,2l	3,90
fritz-kola superzero	0,2l	3,90
fritz-limo orange	0,2l	3,90
fritz-limo zitrone	0,2l	3,90
fritz-spritz bio-apfelschorle	0,2l	3,90

Café

Café americano		4,00
Café solo		3,50
Café cortado		3,90
Café bonbon		4,20
Café con leche		4,40
Café carajillo		4,90

Brandy

Carlos I	4cl	9,50
Lepanto	4cl	9,50

Licores & Aperitivos

Sherry Viña 25 de Jerez	4cl	6,00
El Palo Tunel	4cl	5,50
Hierbas	4cl	5,50
Licor de Limón	4cl	5,00
Vodka Caramel	4cl	5,00
Anis El Mono	2cl	4,50
Orujo Martin Codax	2cl	5,50
Crema de licor Orujo	2cl	4,50