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 4,90

Alioli & pan
Knoblauch Dip & Brot 3,90
(vegane Variante mit 1€ Aufpreis)

Jamón Serrano Reserva
Hinterschinken vom Schwein 12,90

Tabla de Manchego
Manchego Käse 9,50

Boquerones en vinagre
Eingelegte Sardellen 8,90

Pimientos de piquillo rellenos con gambas
gefüllte Paprikaschote mit Gambas und einer hausgemachten Paprikasauce 13,90

Tapas Verduras

Patatas bravas
Bratkartoffeln in scharfer Sauce 6,50

Patatas con alioli
Pellkartoffeln mit Alioli 6,50
(vegane Variante mit 1€ Aufpreis)

Pimientos de Padrón
Kleine Bratpaprika mit groben Meersalz 7,50

Berenjenas con miel
Frittierte und in Milch eingelgte Aubergine mit Honig 10,90
(vegane Variante mit 1€ Aufpreis)

Pisto Manchego
Gemüsepfanne aus La Mancha 10,90

Portion Extra Brot: 2,50

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Tapas Carne

Albóndigas en salsa
5 Rindfleischbällchen in einer hausgemachten Salsa 12,90

Pinchos morunos
2 Schweinespieße nach Maurischer Art 10,90

Chorizo a la plancha
gegrillte Chorizo 7,50

Secreto Ibérico a la plancha
100% vom schwarzen Ibérico Schwein. Durch die Ernährung von Eicheln bekommt das Fleisch einen besonderen saftigen Geschmack, 300g 31,50

Delicias con bacon
7 Datteln im Speckmantel 9,90

Solomillo al brandy con pasas & cebolla
Schweinefilet in Brandy flambiert, Rosinen & geschmorte Zwiebeln 15,50

Pollo al ajillo
Hähnchen im Knoblauchöl 10,90

Croquetas de pollo caseras
hausgemachte Hähnchen Kroketten 11,90

Tapas del Mar

Pulpo a la gallega
Oktopus nach Galicischer Art 19,90

Gambas al ajillo
Garnelen in Knoblauchöl 15,90

Langostinos a la plancha
Riesengarnelen gegrillt 21,90

Calamares a la andaluza
Tintenfischringe frittiert 9,90

Calamares a la plancha & Alioli negro y cebolla
Gegrillte Tintenfische, schwarze Alioli & geschmorte Zwiebeln 12,90

Rollitos de lenguado con gambas y salsa de vino
Seezungenröllchen gefüllt mit Garnelen in einer Weissweinsauce 15,90

Boquerones fritos
frittierte Sardellen 8,50

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Paellas & Segundos

Paella mixta
Paella mit Meeresfrüchte & Hähnchen
Preis pro Person (45 min ab 2 Personen) 21,90

Paella vegetariana
Eine Vegane Gemüsepaella
Preis pro Person (45 min ab 2 Personen) 19,90

Parillada de pescados y marisco
Gegrillter Fischteller 32,90

Ensaladas

Ensalada mixta
Gemischter Salat 12,90

Ensalada mar y tierra
Tomatensalat mit Artischocken, Sardellen, Oliven und Zwiebeln 15,90

Ensalada de pimientos asados
Gegrillter Paprikasalat 7,90

Dulces

Goxua
Baskischer Nachtisch mit Sahne, Vanillecreme,
Biscuitboden, karamellisiert 6,90

Filloas gallegas
2 Crêpes mit einer hausgemachten Orangenmarmelade 7,90

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Wein

offen weiss

Protocolo Blanco, Dominio de Eguren, Tierra de Castilla

trocken, eine Note von Apfel und Zitrusfrüchten, gepaart mit floralen Aromen, geschmeidig,	0,15l	5,50
leicht und unkompliziert	0,75l	25,00

Albariño, Martin Codax, Rias Baixas

trocken, durch seine cremige, frische und blumige Art und seinen Anklängen von Tang und Salz	0,15l	7,50
empfehlen wir den Wein zu Meeresfrüchten und Fisch	0,75l	35,00

Sierra Cantabria Blanco, Rioja

trocken, elegant und blumig duftend, fruchtige Noten von Pfirsch, Aprikose, Limette und	0,15l	7,90
Passionsfrucht, sehr zu empfehlen zu unserer Paella	0,75l	37,50

offen rosé & blanc de noirs

Maral, Terra Alta, Catalunya

mal ein blanc de noirs auf spanisch? Intensiv aromatischer Wein, Rebsorte Garnacha negre	0,15l	6,50
hervorragend als aperitivo oder zu einem knackigen Salat.	0,75l	30,00

Sierra Cantabria Rosado, Rioja

Duft nach saftigen, reifen Beeren, roten Kirschen und Granatapfel, vital und gut ausbalanciert mit	0,15l	6,50
schönem Spiel von Frucht und Frische, ausgewogenes Süße-Säure-Spiel, optimaler Trinkfluss	0,75l	30,00

offen rot

Corazón Loco Tinto, Andres Iniesta, Manchuela

	0,15l	6,50
trocken, elegante Aromen von roten Früchten, zarte Säure und mildes Tannin, rund und weich	0,75l	30,00

Lopez de Haro, Crianza, La Rioja

wenn Tradition & Moderne sich in einer Flasche treffen, schöne Farbe und ein Bouquet nach	0,15l	6,90
reifen Beeren, Vanille und Rostarömen durch seine Lagerung in Holzfässern	0,75l	32,00

Sierra Cantabria Crianza, Rioja

Noten von schwarzen Oliven, reifer Pflaume und aromatischen Gewürzen,	0,15l	7,90
rote Früchte mit würziger Untermalung, weich, mit fein geschliffenen Tanninen	0,75l	37,50

Protos Roble, Ribera del Duero

trocken, kraftvolle, fruchtige und würzige Aromen, leichte Röst- und Holznoten werden der 6	0,15l	7,90
monatigen Lagerung in Barrique geschuldet, sehr gut zu unseren Tapas de Carne	0,75l	37,50

Cavas offen

Peñalba Lopez, Cava Brut Nature

ein außergewöhnlicher Cava von Weinbergen des Ribera del Duero. Feine Perlage trifft auf fines-	0,1l	7,90
senreiche Komplexität. getrocknete Früchte, Fenchel und Röstaromen. Am Gaumen cremig und	0,75l	49,00
frisch mit Volumen und bezaubernder Länge.		

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Flaschenweine weiss

Marieta -halbtrocken-, Martin Codax, Rias Baixas
fruchtiges Aroma mit einem Hauch von Pfirsich, reifem Apfel und Melone sowie Zitronennuancen — 0,75l — 30,00

Muga Blanco, La Rioja
fruchtiger Duft nach Zitrus und Sommerblüten, elegante Harmonie aus Trauben, passt gut zu Fisch — 0,75l — 39,00

Esblanc Son Prim, Mallorca
aus dem familiären Weingut, Noten aus gelbem Steinobst & frischen Kräutern — 0,75l — 38,50

Flaschenweine rot

Almirez, Crianza, toro
Eleganz trifft Klasse im Glas, Café Chocolate & Vanille Aromen vereint, passt gut zu Fleisch — 0,75l — 45,00

Muga Reserva, Rioja
duftet nach süßen Gewürzen, reifen dunklen Früchten, Röstaromen, einem Hauch Orangenschale — 0,75l — 59,00

Itant, Montsant
dieser Wein verkörpert mit seiner eher hellen Farbe und dem zurückhaftenden Holzeinsatz den neuen Stil — 0,75l — 39,00

Bebidas

fritz-kola	0,2l	3,20
fritz-kola ohne zucker	0,2l	3,20
fritz-limo orange	0,2l	3,20
fritz-spritz bio-apfelschorle	0,2l	3,20

Thomas Henry

Ginger Ale	0,2l	3,50
Bitter Lemon	0,2l	3,50
Tonic Water	0,2l	3,50

Cerveza

Estrella Galicia vom Fass	0,3l	3,20
Stauder Pils	0,33l	3,20
Erdinger	0,33l	3,90
Erdinger alkoholfrei	0,33l	3,90
Stauder alkoholfrei	0,33l	3,20

Copas & Spritz

Gin Mare 4cl + Tonic Water		8,50
Nordes 4cl + Tonic Water		8,00
Larios 4cl + Tonic Water		6,50
Hendrick's Gin 4cl + Tonic Water		8,50
Sangria	0,2l	6,90
Aperol Spritz	0,2l	6,90

Agua

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

Café

Café americano		2,80
Café solo		2,50
Café cortado		2,70
Café bonbon		2,90
Café con leche		3,20
Café carajillo		3,90

Brandy

Carlos I	5cl	8,00
Lepanto	5cl	8,00

Licores & Aperitivos

Sherry Viña 25 de Jerez	5cl	4,00
El Palo Tunel	5cl	4,90
Hierbas	5cl	4,50
Vodka Caramel	5cl	4,50
Anis El Mono	2cl	3,00
Orujo Martin Codax	2cl	3,90
Crema de licor Orujo	2cl	3,00

Alle Preise verstehen sich in Euro.