



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 Starter

Aceitunas

Oliven 4,90

Alioli & pan

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

Jamón Serrano Reserva

Hinterschinken vom Ibérico Schwein 14,50

Tabla de Manchego

Manchego Käse 9,90

Boquerones en vinagre

Eingelegte Sardellen 9,50

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, Oliven & 4 Datteln im Speckmantel 23,90

Tapas Verduras

Patatas bravas

Bratkartoffeln in pikanter Tomaten-Sauce 6,90

Patatas con alioli

Pellkartoffeln mit Alioli 6,90
(vegane Variante mit 1€ Aufpreis) 

Papas arrugadas con mojo Verde

Kanarische Runzelkartoffeln in einer grünen Mojo-Sauce 7,90

Pimientos de Padrón

Kleine Bratpaprika mit grobem Meersalz 7,90

Berenjenas con miel

Frittierte und in Milch eingelegte Aubergine mit Honig 10,90
(vegane Variante mit 1€ Aufpreis)

Pisto Manchego

Gemüsepfanne aus La Mancha 10,90

Espinacas al ajete

Spinat mit Knoblauch 8,50
+ überbacken mit Manchego Käse 9,90

Champiñones al ajillo

Champignons in Knoblauchsauce 8,90

Champiñones con hierbas

Champignons in Kräutersauce 8,90

Portion Extra Brot: 2,50

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Tapas Carne

Albóndigas en salsa

5 Rindfleischbällchen in einer hausgemachten Salsa 13,90

Pinchos morunos

2 Schweinespieße nach Maurischer Art 12,90

Chorizo a la plancha

Gegrillte Chorizo 7,50

Secreto Ibérico a la plancha

100% vom schwarzen Ibérico Schwein. Durch die Ernährung mit Eicheln bekommt das Fleisch einen besonderen saftigen Geschmack, 300g 31,50

Chuletillas de cordero

4 gegrillte Lammkoteletts 22,90

Solomillo al brandy con pasas & cebolla

Schweinefilet in Brandy flambiert, mit Rosinen & geschmorten Zwiebeln 16,90

Pollo al ajillo

Hähnchen in Knoblauchöl 12,50

Croquetas de pollo caseras

5 hausgemachte Hähnchen Kroketteen 12,90

Croquetas de Jamón Ibérico

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

Tapas del Mar

Pulpo a la gallega

Oktopus nach Galicischer Art 19,90

Pulpo a la plancha

Gegrillter Oktopus 21,90

+ Kartoffelpüree 25,90

Gambas al ajillo

Garnelen in Knoblauchöl 15,90

Langostinos a la plancha

4 gegrillte Riesengarnelen 23,90

Pimientos de piquillo rellenos con gambas

Gefüllte Paprikaschoten mit Gambas und hausgemachter Paprikasauce 15,50

Calamares a la andaluza

Tintenfischringe frittiert 10,90

Calamares a la plancha & Alioli negro y cebolla

Gegrillte Tintenfische mit schwarzer Alioli & geschmorten Zwiebeln 14,90

Rollitos de lenguado con gambas y salsa de vino

Seezungenröllchen gefüllt mit Garnelen in einer Weissweinsauce 16,90

Boquerones fritos

Frittierte Sardellen 9,90

Paellas & Segundos

Paella mixta

Paella mit Meeresfrüchten & Hähnchen

Preis pro Person (35 min, ab 2 Personen) 21,90

Paella vegetariana

Vegane Gemüsepaella

Preis pro Person (35 min, ab 2 Personen) 19,90

Paella negra

Schwarze Paella mit Meeresfrüchten & Sepiatinte

Preis pro Person (35 min, ab 2 Personen) 22,90

Parillada de pescados y marisco

Gegrillter Fischteller mit Meeresfrüchten und saisonalem Fisch 34,50

Ensaladas

Ensalada mixta

Gemischter Salat 12,90

+ 6 Gambas 18,90

Ensalada mar y tierra

Tomatensalat mit Artischocken, Sardellen, Oliven und Zwiebeln 15,90

Ensalada con pera, granada y nueces

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

gratiniertem Ziegenkäse 16,90

Salpicón de frutos del mar

Marinierter Meeresfrüchtesalat aus Oktopus, Gambas und Miesmuscheln mit Paprika & Zwiebeln

13,90

Dulces

Goxua

Baskischer Nachtisch mit Sahne, Biskuitboden und karamellisierte Vanillecreme 6,90

Filloas gallegas

2 Crêpes mit einer hausgemachten Orangenmarmelade 7,90

Churros

Churros mit einer hausgemachter Schokosauce oder Zimt & Zucker 7,50

Wein

0,15l / 0,75l

offen weiss

Tierra de Castilla

Protocolo Blanco, Dominio de Eguren

6,00 / 29,00

trocken, eine Note von Apfel und Zitrusfrüchten, gepaart mit floralen Aromen, geschmeidig, leicht und unkompliziert

Rias Baixas

Albariño, Martin Codax

7,50 / 35,00

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

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

offen blanc de noirs & rosé

Terra Alta

Blanc de Noir, Maral

6,90 / 32,00

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

6,90 / 32,00

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

Manchuela

Corazón Loco Tinto, Andrés Iniesta

6,50 / 30,00

trocken, elegante Aromen von roten Früchten, zarte Säure und mildes Tannin, rund und weich

La Rioja

Crianza, López de Haro

6,90 / 32,00

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

6,90 / 32,00

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

Ribera del Duero

Roble, Protos

6,90 / 32,00

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

Cavas und Champagner

0,1l / 0,75l

Cava Brut Nature, Peñalba Lopez

7,90 / 49,00

ein außergewöhnlicher Cava von 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

89,00

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

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Flaschenweine weiss

Rias Baixas

Marieta -halbtrocken-, Martin Codax

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

0,75l

32,00

Mallorca

esblanc, Son Prim

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

39,00

La Rioja

Blanco, Muga

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

42,00

Flaschenweine rot

Toro

Almirez Crianza, Teso La Monja

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

45,00

La Rioja

Reserva, Muga

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

59,00

Ribera del Duero

Malleolus, Emilio Moro

Noten schwarzer und roter Beeren, mit balsamischen Tönen und würzige Aspekte von Tabak und Kräutern

72,00

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

Cerveza

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

Copas & Spritz

Gin Mare 4cl + Tonic Water		9,50
Nordes 4cl + Tonic Water		8,50
Larios 4cl + Tonic Water		7,50
Hendrick's Gin 4cl + Tonic Water		9,50
Havana Club 4cl + kola		8,50
Three Sixty Vodka 4cl + Bitter Lemon		8,50
PriSecco Apfelsinfonie alkoholfrei	0,2l	7,50
PriSecco Rotfruchtig alkoholfrei	0,2l	7,50
Sangria		7,90
Aperol Spritz		8,90
Lillet Wildberry		8,90

fritz

fritz-kola	0,2l	3,50
fritz-kola superzero	0,2l	3,50
fritz-limo orange	0,2l	3,50
fritz-limo zitrone	0,2l	3,50
fritz-spritz bio-apfelschorle	0,2l	3,50

Café

Café americano		3,20
Café solo		2,80
Café cortado		3,00
Café bonbon		3,50
Café con leche		3,70
Café carajillo		4,50

Brandy

Carlos I	4cl	8,00
Lepanto	4cl	8,00

Licores & Aperitivos

Sherry Viña 25 de Jerez	4cl	4,50
El Palo Tunel	4cl	4,80
Hierbas	4cl	4,90
Licor de limon	4cl	4,90
Vodka Caramel	4cl	4,50
Anis El Mono	2cl	3,50
Orujo Martin Codax	2cl	4,50
Crema de licor Orujo	2cl	3,90

Alle Preise verstehen sich in Euro.