



Taparia

AM ALTMARKT

Montag - Freitag: 17.00 - 22.30 Uhr | Samstag, Sonntag: 12.00 - 22.30 Uhr

Altmarkt 21 | 03046 Cottbus | ☎ 03 55 - 75 23 96 63

🌐 www.taparia-cottbus.de | [fb.com/tapariacottbus](https://www.facebook.com/tapariacottbus) | [#taparia_cottbus](https://www.instagram.com/taparia_cottbus)

SPECIAL

SCAVI & RAY
WINERY

ICE PRESTIGE

LEICHT | EXTRAVAGANT | STYLISH



SUMMER LOVE

SOMMER FÜR'S HERZ
SCAVI & RAY ICE PRESTIGE AUF EIS,
VERFEINERT MIT HIMBEEREN UND MINZE,
HERZERFRISCHEND LEICHTER GENUSS!

SPA DAY

0,3L
8,50€

WELLNESS FÜR
DIE SINNE!
SCAVI & RAY ICE PRESTIGE
AUF EIS, VERFEINERT MIT
PINK GRAPEFRUIT
UND FRISCHER GURKE.
SINNLICH FRUCHTIGER
GENUSS!

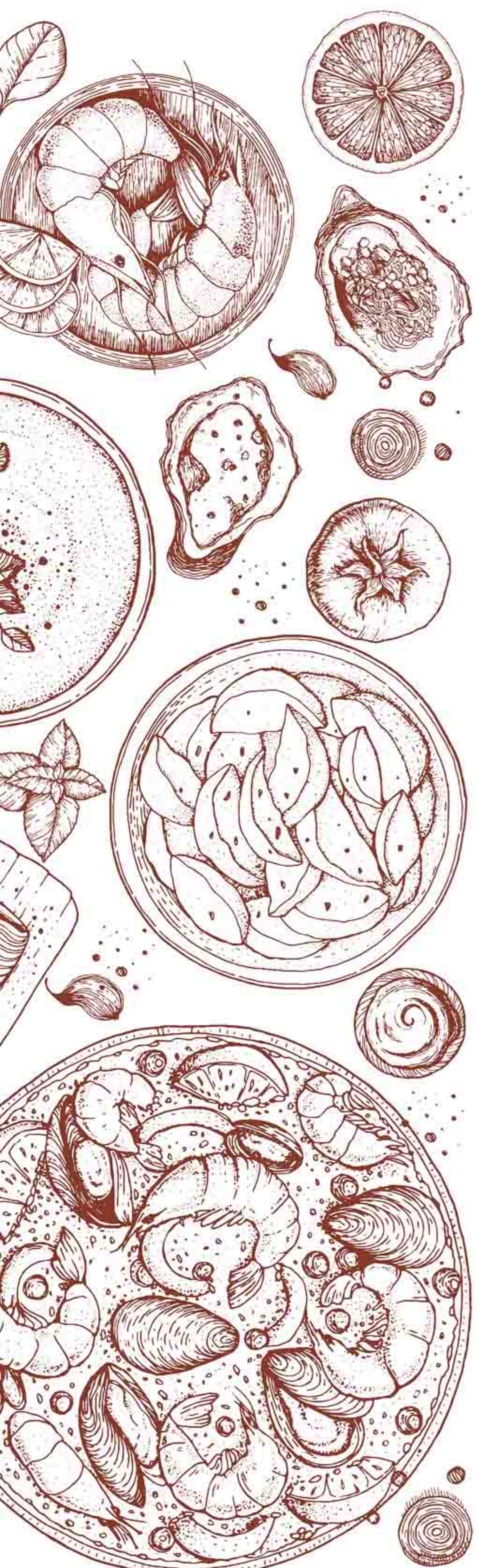


ITALIAN JOY

0,3L
8,50€

DOLCE VITA IM GLAS!
SCAVI & RAY ICE PRESTIGE
AUF EIS, VERFEINERT MIT
GRANATAPFEL UND
WÜRZIGEM THYMIAN.
PRICKELND ITALIENISCHER
GENUSS!





Taparia 
AM ALTMARKT

UNA CÁLIDA

HERZLICH BIENVENIDA

WILLKOMMEN

Ein Tapa kommt selten allein - großer Genuss in kleinen Portionen. Eine Tapa (spanisch: Deckel, Abdeckung) ist eine raffinierte Kleinigkeit, die in geselliger Runde mit Bier, Wein oder einem Gläschen Sherry genossen wird. Spanien ist das Land, indem Tapas einen großen Teil der Esskultur ausmachen, dennoch sind Tapas inzwischen weit über die spanischen Landesgrenzen hinaus zu finden.

Italienische Antipasti, französischer Canape, türkische Mezze sind nur einige Beispiele für die internationale Tapas Küche. Unsere kleinen Köstlichkeiten in einer Vielzahl an schmackhaften Varianten werden in unserer Küche stets frisch zubereitet.

Zu Tapas wird gelebt, geliebt, geweint und dies überall.

VARIACIÓN DE TAPAS

TAPASVARIATIONEN

» Bitte haben sie Verständnis, dass die Tapas-Variationen von unserer Küche zusammengestellt werden und nicht austauschbar sind. «

Tapas Variación de la Casa Tapariagrande
Variación mixta de 10 tapas frías y calientes

Große Tapasvariation des Hauses für 2 Personen..... 46,90€

wir stellen Ihnen 10 Schälchen zusammen,
dazu Alioli, Mojorojo, Mojoverde & Brot

Tapas Variación de la Casa Taparia media
Variación mixta de 6 tapas frías y calientes

Mittlere Tapasvariation des Hauses..... 25,50€

wir stellen Ihnen 6 Schälchen zusammen,
dazu Alioli & Brot

Tapas Variación con Queso
Cubos de queso de oveja en aceite de hierbas,
Manchego frito, Queso de oveja al horno con ro-
mero, ajo y tomate, Papas arrugadas, Pan y alioli

Tapasvariation mit Käse..... 21,90€

Schafskäsewürfel in einer würzigen Ölmarinade,
Gebackene Manchegokäseecken, Schafskäse
aus dem Ofen mit Rosmarin, Tomate und Knob-
lauch, Runzelkartoffeln - kleine Kartoffeln mit
Meersalzkruste, Brot & Alioli

Tapas Variación con pescados y mariscos
Brochetas de gambas a la parrilla, Sardinas fritas,
Gambasen un nido de patata, Papas arrugadas,
Pan y Alioli

Tapasvariation mit Fisch und Meeresfrüchten..... 21,90€

Garnelenspieß, frittierte Sardellen, Garnelen im
Kartoffelnest, Runzelkartoffeln, Brot & Alioli

Tapas Variación Mallorca
Albondigas ,en salsa picante, Polio en salsa
de sherry, Papas arrugadas, Verduras salteadas,
Pan y alioli

Tapasvariation Mallorca..... 20,90€

Pikante Hackfleischbällchen, Hühnchen in
Sherrysauce, Runzelkartoffeln, Gegrilltes Gemüse,
Brot & Alioli

Variación de tapas „Madrid“,
filete de ternera frito con romero y aceite de oliva,
Anís de cordero, bistec con verduras y salsa de
vino con miel, Papas arrugadas con Mojoverde,
pan tostado con ajo , Alioli

Tapasvariation „Madrid“23,50€

gebratene Rinderfiletspitzen mit Rosmarin und
Olivenöl, Lamm Anis, Steakhappen mit Gemüse
in Honigportwein-Soße, Runzelkartoffeln
mit Mojoverde, dazu Brot und Alioli

Tapas Variación „Vegana“
aceitunas marinadas mezcladas, verduras medi-
terrâneas a la parrilla, Hojas de espinacas con ajo y
tomates, Schnitzel de soja en salsacasa
y papas arrugadas con Mojoverde

Tapasvariation „Vegan“ 21,50€

gemischte marinierte Oliven, gegrilltes mediterranes
Gemüse, Blattspinat mit Knobi & Tomaten, Soja
Schnitzel in hausgemachter Soße, Runzelkartoffeln
mit Mojoverde

Variación de tapas vegetarianas
 Pan tumaca, verduras mediterráneas a la parrilla,
 Papas arrugadas al horno con aceite de oliva, miel,
 chile y romero Berenjenas rellenas de queso y
 piñones, Queso de oveja al horno con tomate y
 romero

Vegetarische Tapasvariation 20,50€

*Pan tumaca (geröstetes Weißbrot mit Tomaten), ge-
 grilltes mediterranes Gemüse, Honig-Runzelkartoffeln
 mit Chilli und Rosmarin, Auberginen gefüllt mit Käse
 und Pinienkernen, Schafskäse aus dem Ofen mit
 Tomaten & Rosmarin*

Variación de tapas Barcelona (para 2 personas)
 Brochetas de camarones a la parrilla, Brochetas
 de pollo al curry, Pan tumaca (pan blanco a la par-
 rilla con tomates), Espinacas con Knobi y Queso,
 Ciruela al horno y fechasentocino, crujientes gajos
 de papa con salsa Filete, verduras en salsa de miel
 de oporto, Pimientos rellenos de queso crema,
 verduras mediterráneas a la parrilla, Queso de
 oveja al horno, con pan, alioli, mojoverde, mojuerojo

Tapasvariation „Barcelona“

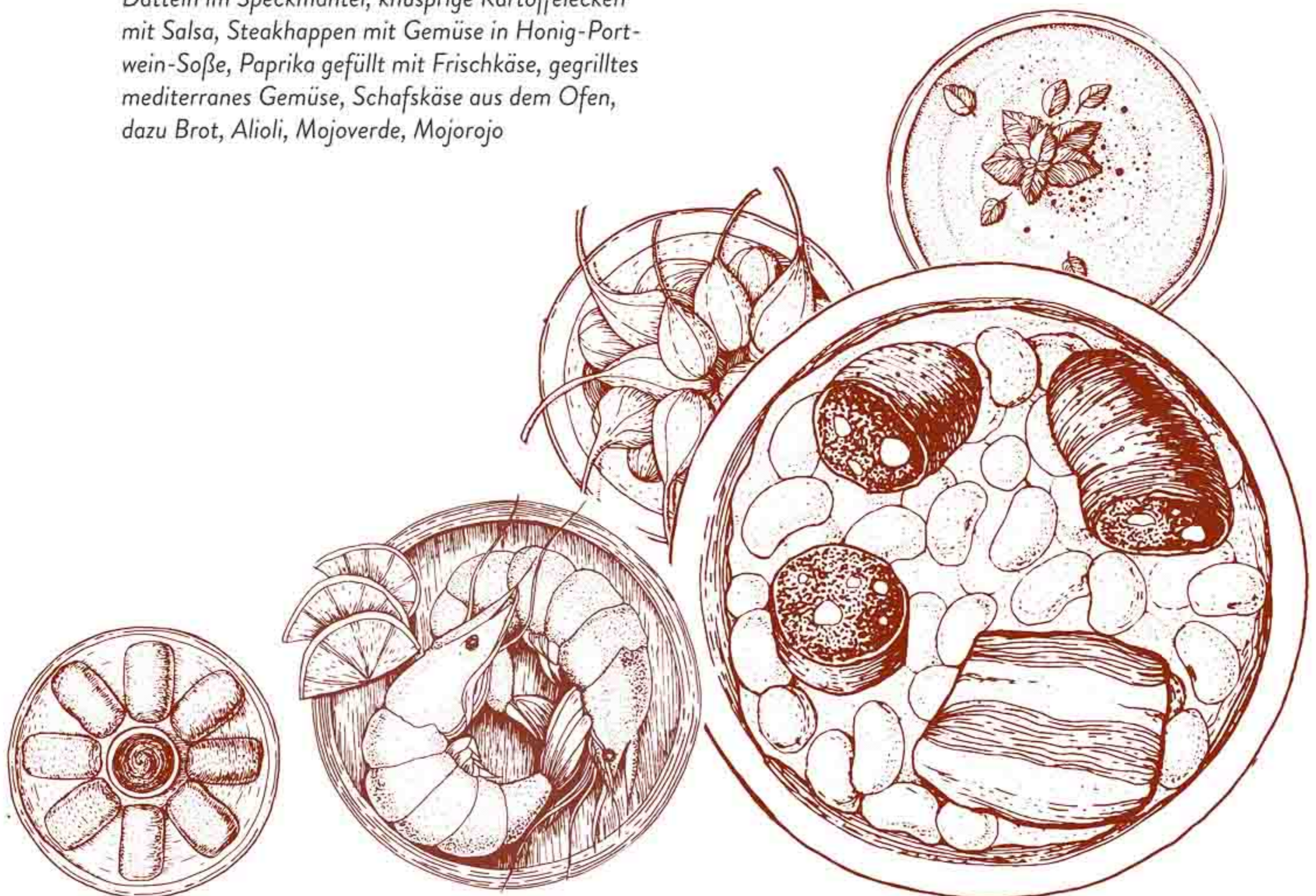
(für 2 Pers.) 50,90€

*Garnelenspieße vom Grill, Curry Hähnchenspieße,
 Pan tumaca (gegrilltes Weißbrot mit Tomaten),
 Blattspinat mit Knobi & Käse, Backpflaume und
 Datteln im Speckmantel, knusprige Kartoffelecken
 mit Salsa, Steakhappen mit Gemüse in Honig-Port-
 wein-Soße, Paprika gefüllt mit Frischkäse, gegrilltes
 mediterranes Gemüse, Schafskäse aus dem Ofen,
 dazu Brot, Alioli, Mojoverde, Mojuerojo*



JEDEN SONNTAG ALLE TAPAS*

Vegetarische Tapas nur 4,00€
Tapas mit Fisch & Fleisch nur 5,00€
 * ausgenommen Nr. 31
 (Feiertage ausgeschlossen)



Tapas vegetarianas frías

VEGETARISCHE TAPAS KALT

3 Pan y alioli

Brot mit Knoblauchdip^{2, c, g, a} 4,00€

4 Aceitunas mixtas y marinadas 

Gemischte, marinierte

Oliven⁵ 5,50€

5 Aceitunas con pasta de pepperoni 

marinierte Oliven

mit Peperoni⁵ 5,90€

6 Verduras salteadas 

Gegrilltes

mediterranes Gemüse 5,50€

7 Pimientos rellenos de queso fresco

Paprika mit

Frischkäse gefüllt^{2, g} 4,50€

8 Berenjena asada y rellena de queso de cabra y pinones

Gegrillte Aubergine

gefüllt mit Schafskäse

und Pinienkernen^{2, g} 4,90€

9 Cubos de queso de oveja en aceite de hierbas

Schafskäsewürfel in einer

würzigen Ölmarinade² 5,90€

10 Pan tumaca

Geröstetes Weißbrot

mit Tomaten^a 4,90€

11 Tomates secos rellenos de queso fresco

Getrocknete Tomaten

mit Frischkäse gefüllt^{2, g} 4,50€

Tapas vegetarianas calientes

VEGETARISCHE TAPAS WARM

12 Tortilla con espinacas, champinones y queso Manchego

Omelette mit Spinat,

Champignons und

Manchegokäse^c 4,50€

13 Tortilla de patatas y cebollas

Omelette mit Kartoffeln

und Zwiebeln^c 4,50€

14 Pan tostado con ajo

Gegrilltes Knoblauchbrot^{a, g} 4,20€

15 Pan tostado con setas y ajo

Geröstetes Weißbrot mit

Knoblauchchampignons^a 4,90€

16 Champinones con ajo 


Gebratene Champignons

mit Knoblauch 4,90€

17 Croquetas de espinacas

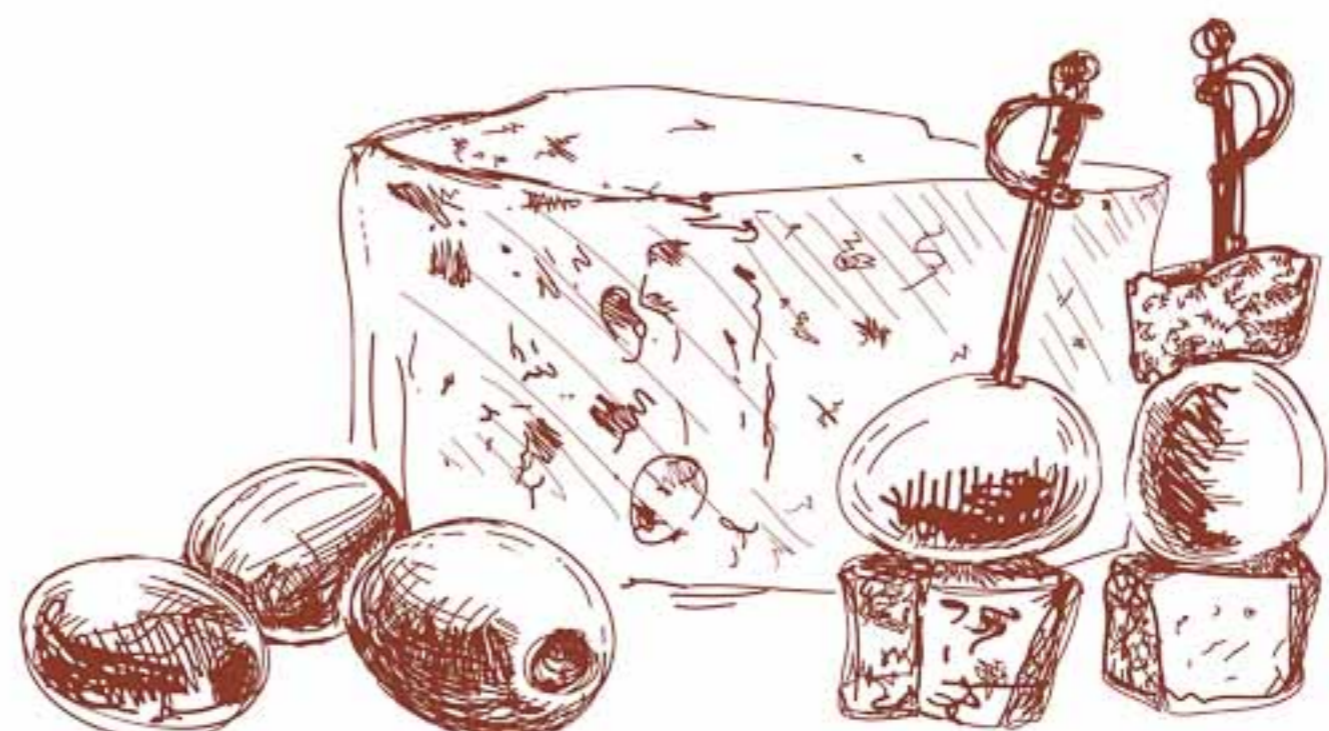
Kroketten gefüllt mit Spinat... 7,90€

(drei Stück)^{2, c, g}

18 Pimientos de padron 

Kleine grüne Paprikaschoten


mit Meersalz bestreut 5,50€



19 *Verdurassalteadas* 

Gegrilltes mediterranes

Gemüse 5,50€

55 *Schnitzel de soja en salsacasa* 

Soja Schnitzel in

hausgemachter Soße^f 4,90€

20 *Espinacas con queso y ajo*

Blattspinat mit Knoblauch

und Schafskäse^g 5,50€

21 *Queso de oveja al horno con romero, ajoy tomate*

Schafskäse aus dem Ofen

mit Rosmarin, Tomate


und Knoblauch^g 6,90€

22 *Manchego frito*

Gebackene

Manchegokäsecken

(spanischer Schafskäse)^{2, c, g} 6,20€

23 *Papas arrugadas con Mojoverde* 

Runzelkartoffeln, kleine

Kartoffeln mit Meersalz-


kruste und Mojoverde 4,50€

24 *Papas arrugadas al horno con aceite de oliva, miel, chile y romero*

Gebackene Minikartoffel mit

Olivenöl, Honig, Chilli und

Rosmarin 5,50€

25 *Patatas bravas* 

Knusprige Kartoffelecken

mit Salsa 4,90€

comidas de los niños

KINDERGERICHTE

555 *tiras de pechuga de pollo con Papas fritas con ketchup*

Panierte Hähnchenbruststreifen mit Pommes dazu

Ketchup^{a, c} 10,90€

556 *tiras de pechuga de pollo con Cuñas de patata*

Panierte Hähnchenbrust-

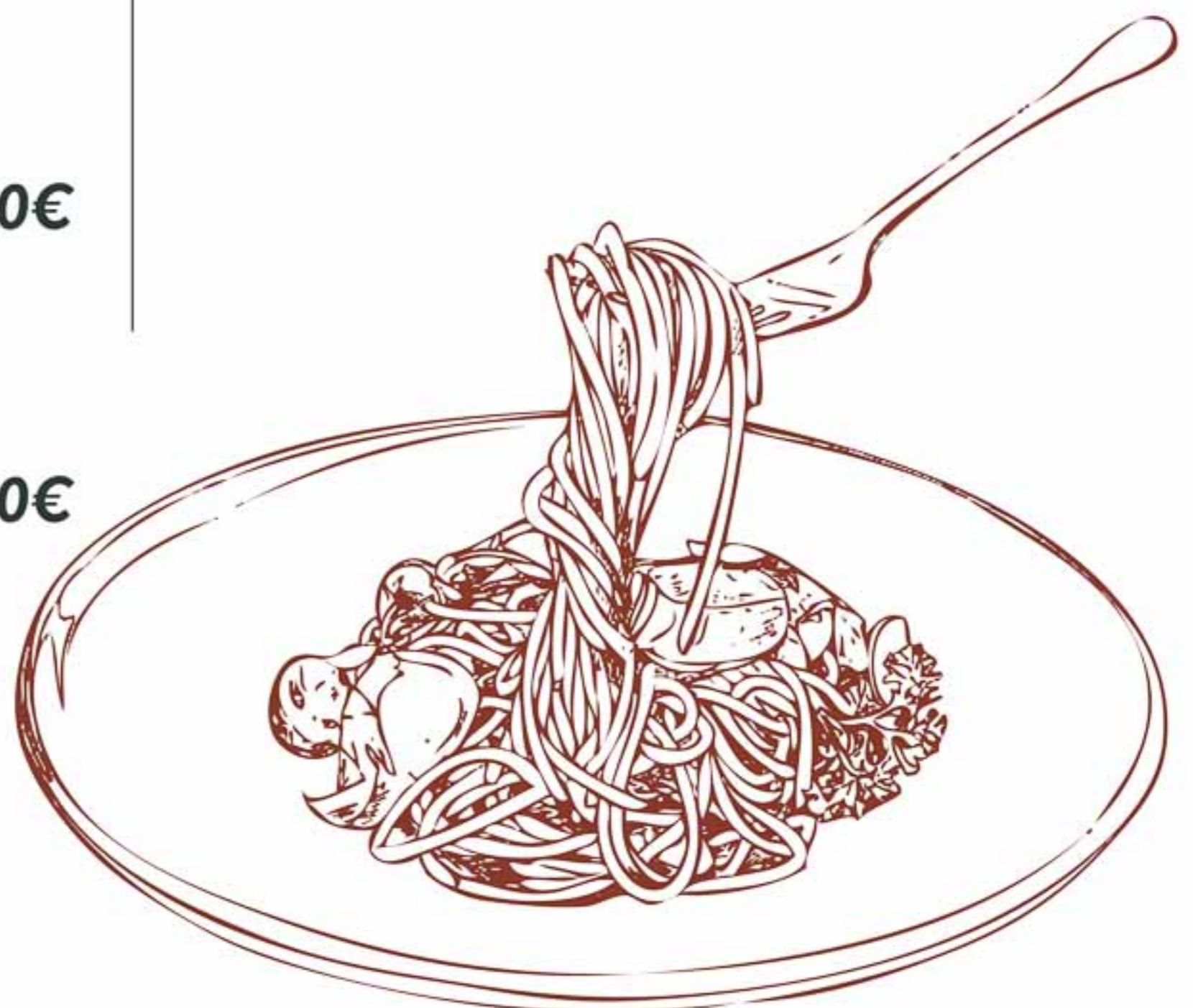
streifen mit Kartoffelecken^{a, c} ... 10,90€

557 *Tagliatelle con salsa de tomate*

Tagliatelle mit Tomatensoße^a 10,90€

558 *Espaguetis a la boloñesa*

Spaghetti Bolognese^a 10,90€



Tapas de carne

TAPAS MIT FLEISCH

26 Pan tumaca y jamon serrano - frias

**Geröstetes Weißbrot mit
Tomate und Serrano
Schinken - kalt^a4,90 €**

27 Ciruela y datil con bacon - frias

**Backpflaume und Dattel
im Speckmantel^{2,3}4,90€**

28 Melon con jamon serrano - frias

**Honigmelone mit
Serranoschinken - kalt4,20€**

29 Brochetas de chorizo a la parilla

**Gebratene Mini-Chorizo
am Spieß.....5,50€**

30 Chorizo picante espanol

**Gebratene pikante
spanische Paprikawurst^{7,2,3}5,90€**

31 Conejo al horno - especialidad canaria

**Zartes Kaninchenkeule
aus dem Ofen
(kanarische Spezialität)9,90€**

32 Albondigas en salsapicante

**Hackfleischbällchen in
pikanter Sauce^j5,90€**

33 Polio en salsa de sherry - flambeado

**Hühnchen in Sherrysauce
flambiert.....5,90 €**

34 Polio con miel y salsa de oporto

**Hähnchenbrustfilet in süßer
Honig-Portweinsauce mit
gerösteten Pinienkernen5,90€**

35 Brochetas de pollo al curry picante

**Pikant würzige
Curry-Hähnchenspieße6,50€**

36 Pechuga de pollo empanado

**Panierte Hähnchen-
bruststreifen^{a,c} 5,90€**

37 Croquetas de Jamon

**Kroketten gefüllt mit
Iberico Schinken^{a,c} 5,00€**

38 Pinchos morunos

**Gegrillte Schweinefilet-
spießchen nach
maurischer Art5,90€**

39 Queso de cabra en beicon

**Gegrillter Ziegenkäsetaler
im Zucchini-Baconmantel²5,90€**

40 Filete de vaca con verduras y salsa de oporto y miel

**Steakhappen mit Gemüse
in Honig-Portweinsauce6,90€**

56 Anís de cordero

Lamm Arnis7,90€

57 filete de ternera frito con romero y aceite de oliva

**gebratene Rinderfilet-
spitzen mit Rosmarin und
Olivenöl7,50€**

Tapas de pescados y mariscos

TAPAS MIT FISCH & MEERES- FRÜCHTEN

41 Brochetas de gambas a la parrilla
Garnelenspieß vom Grill^d6,90€

42 Boquerones fritos
Frittierte Sardellen^d5,50€

43 Gambas en unido de patata
Garnelen im Kartoffelnest^{a,d} ...6,50€
(drei Stück)

44 Salmon con mojo
Lachs in Mojo-Sauce^d6,90€

45 Calamares frito
Calamares frittiert^{a,d}6,90€

46 Gambas con sherry y ajo - flambeado
**Sherry Garnelen mit
Knoblauch - flambiert^d6,90€**

58 Filete de lenguado frito con ciruelas pasas
**Frittierte Seezungenfilet
mit Pflaumen^{a,d}5,50€**

59 Frito gambas con chile en aceite de oliva
**gebratene Garnelen mit
Chilli in Olivenöl^d6,90€**

Salsa para mojar

SAUCE ZUM DIPPEN

49 Guacamole con tomate y ajo
**Guacamole mit Tomaten
und Knoblauch^j2,90€**

50 Alioli
Knoblauchdip^g2,50€

51 Salsa picante
Scharfe Sauce2,50€

52 Mojoverde
Kräuter-Paprika Dip2,50€

53 Mojorojo
pikanter Paprikadip2,50€

54 Salsa de hierbas
Kräuterdip ohne Knoblauch^g ...2,50€

**Zu allen Tapas
servieren wir
frisches Brot
und
Knoblauchdip**

Ensaladas

SALATE

60 Ensaladamixta

gemischter Salat 9,90€

61 Ensaladamixta Queso de cabraen
con y pechuga de pollo

**gemischter Salat mit Ziegen-
käsetaler im Zucchini-
Baconmantel und
Hähnchenbruststreifen^{1,2} 18,90€**

62 Ensaladamixta con gambas

**gemischter Salat mit gegrillten
Garnelen^{1,2,d} 17,90€**

Paellas

REISPFANNE

63 Paella con verduras

**Vegetarische Reispfanne mit
Erbsen, Paprika, Zucchini
und Tomate 18,50€ p.P**

64 Paella con pollo y verduras

**Reispfanne mit
Hühnchen & Gemüse 19,50€ p.P**

65 Paella con marisco y verduras

**Reispfanne mit Hühnchen,
Meeresfrüchten
und Gemüse^d 22,50€ p.P**

**Zubereitung ab 2 Personen
Die Zubereitung der traditionellen Paella
ist sehr aufwendig und zeitintensiv.
Daher bitten wir Sie eine längere
Wartezeit zu entschuldigen.**

Zu allen Salaten servieren wir frisches Brot



Platos de carne y pescado

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH UND FISCH

66 Conejo al horno en salsa de sherry y ajo con verduras y papas arrugadas

Zarte Kaninchenkeule aus dem Ofen in Knoblauch Sherrysauce mit Gemüse und Runzelkartoffeln..... 24,90€

67 Filet de cerdo, marinado con verdura salteada mediterranea y patatas bravas

Schweinefilet in Honig-Portweinsauce, dazu gegrilltes mediterranes Gemüse und Kartoffelecken22,50€

68 Brochetas de pollo a la parrilla con verduras y papas arrugadas en aceite de oliva, miel, chile y romero

Saftig gegrillte Hähnchenspieße, dazu mediterranes Gemüse und gebackene Runzelkartoffeln mit Olivenöl, Honig, Chili und Rosmarin..... 19,50€

69 Filete de salmon con tagliatelle de espinaca y queso feta

Gegrilltes Lachsfilet auf spanischer Blattspinat^{a,d} Tagliatelle mit Schafskäse^{1,2} ... 22,50€

70 Carne de vaca con champinones o verduras y batatas bravas o papas arrugadas

Rumpsteak von Torero Rind, wahlweise mit Knoblauch-champignons oder mediterranem Gemüse und Kartoffelecken oder Runzelkartoffeln26,90€

71 Carne de vaca con champinones o verduras y batatas bravas o papas arrugadas

Rinderfilet vom Avila-Rind, wahlweise mit Knoblauch-champignons oder mediterranem Gemüse und Kartoffelecken oder Runzelkartoffeln 28,90€



Die Rinder, von denen das Avila-Fleisch stammt,

gehören ausschließlich der Rasse Avilena-Negralberica an, die vor allem auf den Weiden Kastilien-Leóns und

Estremaduras gehalten wird.

Es handelt sich um völlig schwarze Rinder, die sich durch ihre Robustheit, ihre Fruchtbarkeit und ihre Langlebigkeit auszeichnen. Es ist sehr berühmt und

gehört zu den besten Sorten der Welt!

Das Fleisch hat im Allgemeinen eine Farbe, die von Rosatönen zu intensivem Rot reicht; es ist fest, leicht feucht und von feiner Faserung. Beim Grillen entwickelt das Avila Fleisch ein wunderbares Aroma und einen unglaublichen Geschmack.

Variacion de queso y jamon

KÄSE- & SCHINKEN- VARIATIONEN

72 Variación de queso

Käsevariation^{1,2,g} 19,90€

Queso Manchego ...

Hartkäse aus Schafsmilch, Kastilien, Spanien

Queso Tetilla ...

cremiger Käse aus Kuhmilch, Galizien, Spanien

Cubos de queso de oveja en aceite de hierbas

Schafskäsewürfel in einer würzigen Ölmarinade

73 Variación de jamon

Variation der besten

Schinken Spaniens..... 18,90€

Jamon Serrano ...

luftgetrockneter Bergschinken von weißen Schweinen

Jamon Iberico de recebo ...

Schinken aus schwarzen iberischen Schwein

aus Getreide- und Eichelmast

(26 Monate gereift)

Jamon Iberico - Schinken

**Der auserlesene Jamon Iberico entsteht aus
den besten Stücken des Hinterteils.**

**Seine Exklusivität verleiht ihm den Namen
Schwarzes Gold oder spanisch „Jamon de Pata
Negra“ genannt.**

Postres

DESSERT

74 Crema Catalana

Hausgemachte, zitronierte

Vanillecreme mit

karamellisiertem Zucker^{2,c,g} 5,90€

75 Tarta de Santiago

spanischer Mandelkuchen,

fein garniert mit

Schlagsahne^{c,g} 6,50€

475 Helado de vainilla con Licor43

Drei Kugeln Vanille Eis

mit Liquor43 und Sahne 7,90€



KAFFEE & SCHOKOLADE

Taza de cafe

Tasse Kaffee⁶3,50€

Cafe con leche

Milchkaffee⁶3,90€

Cappuccino

**Espresso mit
geschäumter Milch⁶3,90€**

Latte macchiato

**Espresso mit Milch und
Milchschaum⁶4,90€**

Cafe solo

Espresso⁶3,00€

Cafe Cortado

Espresso mit Milchschaum.....3,50€

Cafe Cortado leche leche

**Espresso mit Milchschaum
und gesüßter Kondensmilch....4,90€**

Cafe Carajillo

Espresso mit Brandy5,90€

Cafe expreso doble

Espresso doppelt⁶ 5,00€

Cafe 43

**Espresso mit Likör 43
und Sahne^{1,6}5,90€**

Cafe Helado

**Eiskaffee mit Vanilleeis
und Sahne⁶5,90€**

Chocolate caliente

Heiße Schokolade4,90€

Helado de chocola

**Eisschokolade mit Schoko-
ladeneis und Sahne.....5,90€**

Vino caliente

Glühwein.....5,50€



HEIßE TEEVARIAATIONEN

Eilles Tee - Teequalität für höchste Ansprüche,
Tasse 0,3l

Té negro

**Assam Special Broken,
Schwarztee.....5,50€**
gehaltvoll und kräftig

Infusion de bayas

Sommerbeeren Früchtetee5,50€
erfrischend mit Apfel, Hibiskus, Hagebutte, Holun-
der-beeren, Erdbeer- und Himbeeraroma

Infusion de rooibos

Rooibos Vanilla5,50€
südafrikanischer Rotbusch mit
lieblichen Vanillearoma

Infusion de hierbas

Kräutertee mit Lemongras5,50€
Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel,
Zimt, Heidelbeeren und Kamille

Infusion de menta

Pfefferminztee5,50€
aromatisch und erfrischend mit ätherischen Ölen

Infusion de manzanilla

Bio Kamillenblütentee.....5,50€
mit milden und aromatischen Geschmack

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola^{7,6} 0,33 l.....4,50€

Coca Cola Zero^{7,6,4} 0,33 l.....4,50€

Fanta^{7,3} 0,33 l.....4,50€

Sprite 0,33 l.....4,50€

Apollinaris selection

0,25 l | 0,75 l..... 3,50€ / 6,90€

Vio silence

0,25 l | 0,75 l 3,50€ / 6,90€

Bad Liebenwerda Ginger Ale¹

0,25 l | 0,4 l 3,90€ / 5,90€

Bad Liebenwerda Bitter Lemon³

0,25 l | 0,4 l 3,90€ / 5,90€

Bad Liebenwerda Tonic Water

0,25 l | 0,4 l 3,90€ / 5,90€

Vio Johannisbeere Schorle

0,33 l 5,50€

Vio Rhabarber Schorle

0,33 l 5,50€

Vita Malzbier 0,33 l.....4,50€

Cola, Fanta, Sprite, Spezi auch in 0,4l

GRANINI FRUCHT- SÄFTE, NEKTARE & SAFTSCHORLEN

Orangensaft
0,25 l | 0,4 l 3,90€ / 5,90€

Apfelsaft
0,25 l | 0,4 l 3,90€ / 5,90€

Kirschnektar
0,25 l | 0,4 l 3,90€ / 5,90€

Bananennektar³
0,25 l | 0,4 l 3,90€ / 5,90€

Maracujanektar
0,25 l | 0,4 l 3,90€ / 5,90€

Mangosaft³
0,25 l | 0,4 l 3,90€ / 5,90€

Erdbeersaft
0,25 l | 0,4 l 3,90€ / 5,90€

Ananassaft³
0,25 l | 0,4 l 3,90€ / 5,90€

Saftschorlen nach Wahl
0,25 l | 0,4 l 3,90€ / 5,90€



BIER & BIER- SPEZIALITÄTEN VOM FASS

Becks 0,3 l | 0,4 l 3,90€ / 4,90€

Estrella Galicia
0,3 l | 0,4 l 4,00€ / 5,00€

Radler 0,3 l | 0,4 l 3,90€ / 4,90€

Diesel^{1,6} 0,3 l | 0,4 l 3,90€ / 4,90€

Potsdamer¹
0,3 l | 0,4 l 3,90€ / 4,90€

BIER SPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE

Becks alkoholfrei 0,33 l 4,50€

Corona 0,33 l 4,90€

Pupen-Schultzes Schwarzes
0,5 l 5,90€

Franziskaner Hefeweizen
0,5 l 5,90€
naturtrüb, kristallklar, dunkel, alkoholfrei

Weizen-Mix 0,5 l 5,90€
Banane³, Sprite, Cola^{1,6}

SANGRIA

Sangria „Taparia“ 0,3 l.....**6,90€**
Hausrezept mit frischen Früchten und Rotwein

Sangria „Royal“ 0,3 l**7,50€**
Hausrezept mit frischen Früchten, Rotwein und Sekt

Tinto de Verano 0,3 l**6,90€**
Rotwein mit Zitronenlimonade und Eis

APERITIF

Canonita de Mallorca 5cl**5,90€**
*Spanien, Aperitivo de Naranjas
Sein leicht herbes Aroma und die schöne orangene Farbe bekommt er ganz natürlich von den berühmten mallorquinischen Canoneta-Orangen aus dem Vall de Sóller*



SHERRYS

Emilio Hidalgo Fino Secco
5cl**5,50€**

D.O. Jerez, Animierender Duft nach angetrockneten Zitrusfrüchten mit zarten Karamelltönen und röstig-würzigen Aromen.

Emilio Hidalgo Manzanilla
Charito 5cl.....**5,50€**

D.O. Jerez, Ein, anregender Aperitif, der leicht gekühlt ausgezeichnet zu Tapas, Fisch und Meeresfrüchten passt; ist aber auch ein stilvoller Begleiter zu Oliven. Von heller, strohgelber Farbe, ist er im Geschmack angenehm trocken und leicht.

Emilio Hidalgo Amontillado
Medium Dry 5cl**5,50€**

D.O. Jerez, vielseitig zu genießender, bernsteinfarbener halbtrockener Sherry, elegant und mild im Geschmack, mit einer dezenten Restsüße versehen, die dem Gaumen sanft schmeichelt.

Emilio Hidalgo Pedro Ximenez
5cl.....**8,90€**

D.O. Jerez, Dieser Sherry zeichnet sich durch ein Bouquet von Rosinen aus. Am Gaumen ist er sehr süß, weich und voll. Sein aromatischer und fruchtiger Geschmack erinnert an getrocknete Früchte und süßen Traubensaft.



COCKTAILS

Spanish Temptation8,90€

Likor 43¹, Maracujanektar, Kirschnektar,
Orangensaft, Sahne, Vanillesirup

Taparia Special8,90€

Likor 43¹, Maracujanektar, Zitronensaft,
Erdbeersirup¹

Dreamcatcher8,90€

Likor 43¹, Brugal Rum Especial, Orangensaft,
Limettensaft, Maracujanektar, Karamelsirup¹

Cosmalita 438,50€

Likor 43¹, Milch, Erdbeersaft

Likor 43¹7,50€

mit Milch

Likor43¹5,50€

mit Sahne, Shot 4 cl



CAIPIRINHA

& MOJITO

Caipirinha7,90€

Limette, brauner Rohrzucker, Cachaca, Crushed Ice

Honig Caipirinha8,50€

Limette, brauner Rohrzucker, Bols Honig, Crushed Ice

Mango Caipirinha8,50€

Limette, brauner Rohrzucker, Cachaca, Mango
Püree, Crushed Ice

Mojito8,50€

Limette, Minze, brauner Rohrzucker,
Brugal Rum Especial, Soda, Crushed Ice

Ginger Mojto8,90€

Limette, Minze, brauner Rohrzucker,
Brugal Rum Especial, Wassermelonensirup, Erdbeer-
saft, Ginger Ale¹ und schwarzer Pfeffer, Crushed Ice

COLADAS

Pina Colada.....8,50€

Brugal Rum Especial, Ananassaft³, Sahne, Kokossi-
rup

Baileys Colada^{1,2,5,g}8,50€

Baileys, Brugal Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Mango Colada8,50€

Brugal Rum Especial, Mangosaft³, Sahne, Mango-
sirup¹

Swimming Pool8,50€

Smirnoff Wodka, Blue Curacao¹, Ananassaft³, Sahne,
Kokossirup

TROPICALS

Watermelon Man.....8,90€

Smirnoff Wodka, Orangensaft, Zitronensaft, Wassermelonensirup¹, Grenadine¹

Lambada8,90€

Malibu Rum, Blue Curacao¹, Pepino Peach¹, Mangosaft³, Ananassaft³

Mai Tai..... 8,90€

Mayer's Rum, Old Pascas 73 %, Brugal Rum Anjeo, Orangensaft, Ananassaft³, Zitronensaft, Mandelsirup

Long Island Ice Tea 9,50€

Gin, Wodka, Weißer Rum, Rum 73%, Tequila, Triple Sec, Orangen-, Zitronen- und Limettensaft, Cola

Latin Lover..... 8,90€

Tequila, Pitu, Limetten-, Zitronen- und Ananassaft

Tequila Sunrise 8,90€

Tequila, Grenadine, Orangen-, Limetten- und Zitronensaft

Sex on the Beach 8,90€

Wodka, Melonen- und Pfirsichlikör, Grenadine, Orangen-, Zitronen- und Limettensaft

Zombie 9,90€

Brauner und weißer Rum, Rum 73%, Cherry Brandy, Orangensaft, Grenadine, Apricot Brandy

Planters Punch 9,50€

Brauner und weißer Rum, Zitronen-, Limetten-, Orangen- und Ananassaft, Grenadine, Maracujasirup, Angostura

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema..... 5,90€

Limette, brauner Rohrzucker, Ginger Ale¹

Plain Vanilla 6,50€

Kirschsaft, Mangosaft³, Ananassaft³, Limettensaft, Vanillesirup

Coconut Kiss 6,50€

Ananas- und Kirschsaft, Sahne, Kokossirup

Strawberry Kiss..... 6,50€

Erdbeersaft, Sahne, Erdbeersirup¹

Mango Kiss 6,50€

Mangopüree, Mangosirup, Mango- und Ananassaft, Sahne, Kokos Sirup



SPRIZZ

Sprizz 43 7,90€
Likör 43¹, Prosecco, Zitrone

Hugo Sprizz 7,90€
Holunderblütenlikör, Prosecco, Soda, Limette, Minze

Aperol Sprizz..... 7,90€
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Aperol Vanilla Sprizz 7,90€
Aperol, Likör 43¹, Prosecco, Limettensaft, Limette

Kir Royal Sprizz 7,90€
Johans Black Currant, Prosecco, Limette

Strawberry Sprizz 7,90€
Erdbeerlikör, Prosecco, Erdbeeren, Erdbeersaft, Soda

MEDIUM COCKTAILS

Cosmopolitan 8,90€
Wodka, Cointreau, Cranberry-, Zitronen- und Limettensaft

LONGDRINKS

Gin mit Tonic Water 8,50€

Brugal Rum Especial
3 Jahre mit Cola^{1,6} 8,50€

Brugal Rum Anejo 5 Jahre
mit Cola^{7,6} 8,50€

Brugal Rum XV
8 Jahre mit Cola^{1,6} 8,90€

Arehucas Ron Carta Oro
1 Jahr mit Cola^{1,6} 7,90€

Arehucas Ron
7 Jahre mit Cola^{1,6} 8,50€

Cuba Libre Brugal Rum Anejo,
Limette, Cola^{1,6} 8,50€

Whisky Cola^{1,6} 8,50€

Wodka mit Saft o. Limonade
ihrer Wahl 8,50€

Campari Orange 8,50€

SHOOTERS

Orgasmus Sambuca | Baileys^{1,2} 6,90€

B52 Kahlua | Baileys | Rum 73%^{1,2,5} 6,90€

Blow Job Kahlua | Baileys | Sahne^{1,2,5,6} ... 6,90€

WODKA

Grey Goose 40%, 2 cl 4,50€

Absolut 40%, 2 cl 2,90€

GIN

Bombay Sapphire London Dry Gin
37,5%, 2 cl 3,50€

Tanqueray London Dry Gin
47,3%, 2 cl 3,90€

RUM

Brugal Especial extra dry 3 Jahre, 40%, 2 cl	3,50€
Brugal Anejo 5 Jahre, 38%, 2cl	3,50€
Brugal XV 8 Jahre 38%, 2cl	3,90€
Arehucas Ron Carta Oro 1 Jahr 37,5%, 2cl	3,50€
Arehucas Ron 7 Jahre 40%, 2cl	3,90€
Arehucas Ron Miel Guanche 20%, 2cl	3,50€
<i>kanarische Honigrumspezialität</i>	
Havanna Club 3 Jahre 40%, 2cl	3,50€

GRAPPA

Orujo Martin Codax „Grappa“ 2cl	3,90€
<i>der Spanier aus Galizien</i>	
Scavi & Ray Grappa Bianca 2cl	3,90€
Scavi & Ray Grappa Oro 2cl	3,90€

TEQUILA

Sauza Tequila Silver 2cl	3,90€
Sauza Tequila Gold 2cl	3,90€

KRÄUTER

Hierbas Tunel secas trocken ¹ 40% 2cl	3,50€
Hierbas Tunel Morena halbtrocken ¹ 28% 2 cl.....	3,50€
Hierbas Tunel dulces lieblich ¹ , 22%, 2cl	3,50€
Jägermeister¹ 40%, 2 cl	3,50€
Ramazotti¹ 45%, 2cl.....	3,50€

WHISKEY

Laphroaig 10 Years 40%, 4cl	8,50€
Bowmore 12 Years 40%, 4cl	8,50€
Highland Park 12 Years 40%, 4cl	8,90€
Makers Mark 45%, 4cl	8,50€
Canadian Club 40%, 4cl	8,50€
Jack Daniels 40%, 4cl	6,90€
Tallamore Dew 40%, 4cl	6,50€
Connemara Peated 40%, 4cl	7,90€
Jonny walker BLUE LABEL 43%, 4cl	24,90€

BRANDY

Cardenal Mendoza Gran Reserva 40%, 4cl	7,90€
Osborne Veterano Reserva 36%, 4cl	7,90€

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gern alle Spirituosen auch in 4cl zu.

El vino suelta la lengua
y abre el corazón

**Der Wein löst die Zunge
und öffnet die Herzen.**

SEHR GEHRTE WEINFREUNDE!

**Mit dieser Weinkarte präsentieren wir Ihnen
ein vielfältiges Angebot an hochklassigen Weiß-
weinen, prämierten Rotweinen und
aufstrebenden Roséweinen**

aus unterschiedlichen Ländern dieser Welt.

**Wir haben für Sie bekannte Größen
als auch kleine, gut behütete Geheimnisse
ausgesucht, die nur darauf warten
von Ihnen entdeckt zu werden.**

Auf Ihr Wohl!



ROTWEINE

D.O. CARINENA, SPANIEN

Tempranillo Vino Tinto, Joven

Trocken, kräftige Aromen von dunklen Beeren

0,2l | 0,5l
6,50€ 13,90€

Protocolo Vino de la Tierra de Castilla,

Ein sortenreiner, junger Tempranillo. Schöne Farbe, kräftige Struktur, saftige und intensive rote und schwarze Früchte, leichte Säure.

0,2l | 0,5l
6,50€ 13,90€

BODEGAS NAVARRO LÓPEZ, S.L.

Don Barroso

Lieblich, leicht und jugendlich, mit Aromen von reifen Früchten, vor allem Himbeere und schwarze Kirschen.

0,2l | 0,5l | 0,75l
6,50€ 13,90€ 21,90€

D.O.C.A. RIOJA, SPANIEN

Campo Aldea, Joven

Trocken, fein und elegant mit angenehmen Tanninen.

0,2l | 0,5l | 0,75l
6,50€ 13,90€ 21,90€

Montecillo, Crianza

Trocken, Bouquet von Kirschblüten, Heidelbeeren, schwarze Johannesbeeren und Kakao mit weichen Tanninen.

0,75l..... 29,00€

El Coto Crianza

Trocken, rote Früchte und volle schwarze Beeren mit einem Hauch Eiche. Am Gaumen kräftig und fruchtbetont, mit Tabaktönen und sehr feiner Vanille.

0,75l..... 29,00€

D.O.C. SPANIEN

Axial Vinos, „La Granja 360“

Feinwürziges Bukett mit einem Duft nach Himbeeren und dezenten Röstnoten, reife und cremige Gerbstoffe, langes Finale mit üppigen Beeren- und Gewürznoten.

0,5l | 0,7l
15,90€ 25,00€

Enate Tapas

Trocken, Aromen von frischen Kirschen und Brombeeren mit Anklängen an süße Erdbeeren und etwas Lakritz. Sanfte Tannine.

0,75l..... 25,00€

Emilio Mauro, Finca Resalso

Bezaubernde Frucht und elegante Struktur, mit subtilen Würzaromen, im Mund harmonisch - der ungeheure Schmelz im Nachklang bereitet viel Vergnügen.

0,75l..... 35,00€

SAN JUAN, ARGENTINIEN

Finca Las Moras, Bourbon Barrel Malbec Los Incotables

Trocken, saftig mit Beeren-Bouquet und Nuancen von mediterranen Kräutern und Blüten.

0,75l..... 40,00€



VALLE CALCHAQUI, ARGENTINIEN

Amalaya Tinto (unsere Empfehlung)

Bukett nach Cassis, schwarzen Kirschen und Tabak, am Gaumen reife Pflaume mit würzigen Mokka-Noten, betörend saftig mit feiner Konzentration

0,5l | 0,7l

20,00€ 35,00€

D.O. LA MANCHA, SPANIEN

Azagador, Crianza

Trocken, weich mit feiner Würze, intensive Beerenaromen und einem eleganten Holzeinsatz.

0,75l..... **29,00€**

Azagador, Reserva

Trocken, kräftig mit Aromen von Kaffee, reifen Kirschen, Brombeermarmelade und dunkler Schokolade, mit reifen Tanninen.

0,75l..... **32,00€**

D.O.C.A. PRIORAT, SPANIEN

Acústic Celler, „Ritme“

Im Bukett schwarze Kirschen, Veilchen und Tabak, am Gaumen Nuancen von Schokolade, dunklen Früchten, sanften Holznoten, eine betörende Mineralik sowie viel Schmelz, Wärme und Eleganz.

0,75l..... **39,00€**

Acústic Celler, „Plaer“

Kraftvolles Bukett mit Aromen von roten und schwarzen Früchten, am Gaumen vielschichtig und sehr elegant mit feinem Mineralton und reifen Tanninen, im Abgang mit guter Länge und dezenter Holzwürze.

0,75l..... **50,50€**

MENDOZA, ARGENTINIEN

Catena Malbec

Trocken, seidig mit Kirsch- und Brombeernoten und Nuancen von Kaffee, Tabak und schwarzem Pfeffer.

0,75l.....**39,00€**

VALLE DE COLCHAGUA, CHILE

MontGras, „Quatro“

Tiefgründiger, ausgewogener Rotwein mit komplexer Aromenfülle, weichen Tanninen und schöner Länge.

0,75l.....**39,00€**

ESTREMEDURA, PORTUGAL

Antonio Lopez Brutalis

(unsere Empfehlung)

Trocken, weich und samtig mit Frucht- und feine Röst- und Vanillearomen, kräftige Tannine.

0,75l.....**65,00€**

WINE OF ORIGIN WESTERN CAPE, SÜDAFRIKA

Laborie, „Impossible Red“

Markante Noten von Mokka, dunkler Schokolade und Kaffee, süße Gewürze und Zigarrenkiste, perfekte Struktur.

0,75l.....**59,00€**



WEIßWEINE

D.O.C.A. RIOJA, SPANIEN

El Coto Blanco

Trocken, sanft und leicht
mit duftendem Bouquet von Blüten.

0,2l | 0,5l | 0,75l
6,50€ 13,90€ 21,90€

Mesta BIO

Voller sortentypischer Zitrus- und Stachelbeeraromen
Frisch, fruchtig und angenehm

0,2l | 0,5l | 0,75l
6,50€ 13,90€ 21,90€

D.O.C.A. RIBEIRO, SPANIEN

Azabache, Halbtrocken

Frisch und saftig mit Aromen von überreifer,
gelber Früchte (Aprikose, Pfirsich, Mango).

0,2l | 0,5l | 0,75l
6,50€ 13,90€ 21,90€

DOP ALENTEJO, PORTUGAL

Herdade Do Esporão, Reserva Branco

Aromen von Zitrus und tropischen Früchten, eine
feine Kräuterwürze und Eichenholz, im Mund voll
und körperreich, mit intensiver Frucht und integrier-
tem Holz

0,75l..... **40,90€**

D.O. NAVARRA, SPANIEN

Brana Vieja Pleno

Trocken, fruchtig und leicht mit Bouquet tropischer
Früchte.

0,2l | 0,5l | 0,75l
6,50€ 13,90€ 21,90€

Castillo de Monjardin, Chardonnay

Goldener Farbton, mit den Aromen von Vanille und
Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist dieser Wein sehr
ausgeglichen, mit einer unglaublichen Eleganz und
Frische.

0,75l..... **29,50€**

D.O. RUEDA, SPANIEN

Marques de Riscal

Trocken, frisch und elegant mit Noten von exoti-
schen Früchten, dominierende Aromen sind dabei
Maracuja und Melone.

0,75l..... **26,00€**

D.O. RUEDA, SPANIEN

Torres Verdeo Blanco

Trocken, fruchtig und elegant mit Aromen von
exotischen Früchten, begleitet von Zitrusnoten
und einem Hauch wilden Fenchels.

0,75l..... **25,00€**

VALLE CALCHAQUI, ARGENTINIEN

„Amalaya Blanco“

Würzig-fruchtige Aromatik nach Muskat, hellen
Birnen und Äpfeln, frischen Mirabellen und einem
Hauch Orangenblüten.

0,75l..... **26,50€**



VALLE CENTRAL, CHILE

De Gras, Sauvignon Blanc

Frisch und duftig, mit intensiven Aromen tropischer Früchte, am Gaumen schöne Balance von lebendiger Säure und guter Struktur.

0,75l..... 26,00€

D.O.C.G. TOSCANA, ITALIEN

Teruzzi, Vernaccia di San Gimignano „Isola Bianca“

Animierendes Bukett nach reifer Ananas und Zitrus, am Gaumen jugendlich spritzig, mit feiner Mineralik und eleganten Fruchtnoten.

0,75l..... 32,00€

VINHO REGIONAL ALENTEJO, PORTUGAL

Herdade Do Esporão, Branco „Monte Velho“

Fruchtige Nase nach Zitrus und Pfirsich, am Gaumen intensiv und elegant, mit einer harmonischen Säure.

0,75l..... 25,50€

SAN JUAN, ARGENTINIEN

Finca Las Moras, Chardonnay

Fruchtintensiver, weicher Wein mit Aromen von Banane und Birne.

0,2l | 0,5l
6,90€ 14,90€

ROSÉWEINE

D.O.C.A. RIOJA, SPANIEN

Marques de Riscal Rosado

Trocken, harmonisch mit Aromen von süßen Erdbeeren.

0,75l..... 29,00€

Conde Valdemar, Rosé

Noten von Erdbeeren und Johannisbeeren in der Nase, am Gaumen ausgesprochen frisch und harmonisch

0,75l..... 26,00€

D.O. NAVARRA, SPANIEN

Pleno Rosado

Trocken, frisch und fruchtig mit Noten von Erdbeeren und roten Johannisbeeren.

0,2l | 0,5l | 0,75l
6,50€ 13,90€ 21,90€

Homenaje Rosado

Trocken, frisch mit Aromen herrlicher Himbeer- und Erdbeernoten, ausbalanciert.

0,2l | 0,5l | 0,75l
6,50€ 13,90€ 21,90€



ROSÉWEINE

CENTRAL VALLEY, CHILE

Santa Digna

Trocken, fruchtig mit Aromen von Erdbeeren, Pflaumen, Schlehe, Grapefruit und Minze.

0,75l.....**28,00€**

PIEMONTE, ITALIEN

La Scolca

Trocken, frisch und sanft mit Aromen von süßen Erdbeeren und exotischen Orangenblüten.

0,75l..... **32,00€**

D.O.C. MINHO, PORTUGAL

Antonio Lopez VINO Verde Rose

Trocken, leicht perlend mit einem frischen-aromatischen Bouquet.

0,75l..... **24,00€**

SEKT

Codorníu Cava D.O. Spanien Brut

Penedes/Spanien

0,1l | 0,75l
4,50€ 32,00€

Codorníu Cava D.O. Spanien

Brut Rosé

Penedes/Spanien

0,1l | 0,75l
4,50€ 32,00€

Blanc de Blancs Reserva Brut

Penedes/Spanien

0,75l.....**44,00€**

Scavi & Ray Prosecco Frizzante

Venetien/Italien (Glera)

0,75l..... **29,00€**

Scavi & Ray Ice Prestige

0,75l.....**30,00€**

Moët & Chandon Brut Imperial

Champagne/Frankreich
(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

0,75l.....**120,00€**

Ruinart Champagner ,R' de Ruinart

Champagne/Frankreich (Pinot Noir, Chardonnay)

0,75l.....**150,00€**

Moët & Chandon Brut Rose Imperial

Champagne/Frankreich
(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

0,75l**120,00€**

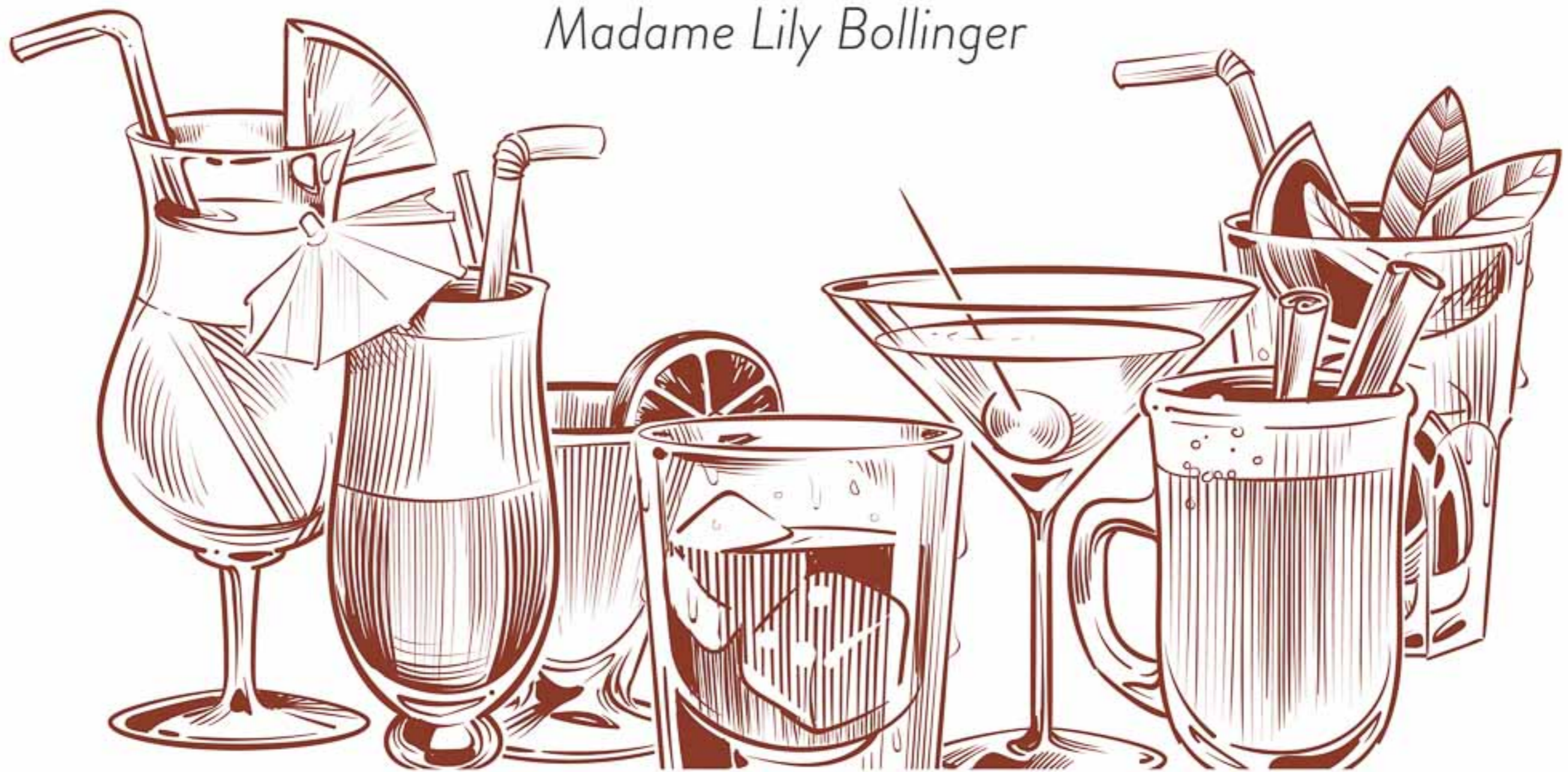
Ruinart Champagner Rose

Champagne/Frankreich (Pinot Noir, Chardonnay)

0,75l**150,00€**

**Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin,
und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen.
Wenn ich keinen Hunger habe,
mache ich mir mit ihm Appetit,
und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken.
Sonst aber rühre ich ihn nicht an,
außer wenn ich Durst habe.**

Madame Lily Bollinger



DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE:

a Glutenhaltiges Getreide · b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse · e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse · f Soja (bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse · g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse · h Schalenfrüchte · i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse · k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse · l Schwefeldioxid und Sulphite
m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse · n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE:

1 mit Farbstoff · 2 koffeinhaltig · 3 mit Konservierungsstoff Benzoesäure · 4 Säuerungsmittel
5 Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoffe · 7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren
10 aufgeschäumt mit Stickoxidul · 12 enthält Sulfite · 13 geschwärzt und geschwefelt

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten | Alle Preise inklusive MwSt. und Service

ADDITIVES:

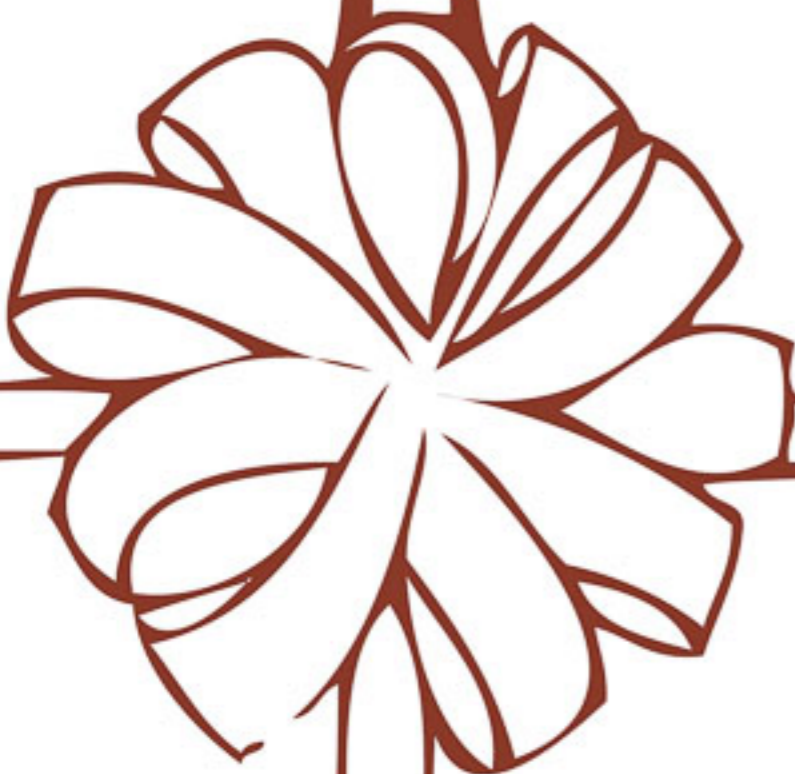
1 with colouring agent · 2 caffeinated · 3 with antioxidant · 4 acidifying agent · 5 with preservative
6 artificial sweetener · 7 phenylalanine · 8 quinine · 9 stabilizers · 10 foamed up with nitrous oxide · 12 contains sulfite · 13 blackened

***Kulinarischer Kurzurlaub
zum verschenken!***



***Verschenken Sie einen kulinarischen Kurzurlaub
mit unseren Restaurant Gutscheinen!***

Wir beraten Sie gern!





Montag - Freitag: 17.00 - 22.30 Uhr | Samstag, Sonntag 12.00 - 22.30 Uhr

Altmarkt 21 | 03046 Cottbus | ☎ 0355 - 75 23 96 63

🌐 www.taparia-cottbus.de  fb.com/tapariacottbus  #taparia_cottbus