



LA LOCA

Bar · Tapas · Restaurante





LA LOCA TAPAS

Tapas sind jene unwiderstehlichen Kleinigkeiten, die man entweder isst, um ein großes Mahl einzuleiten oder auch nur zu einem Cerveza oder einem Vino Tinto genießt.

Es gibt kalte und warme Tapas, wir bereiten sie täglich frisch für Sie zu. Das Ritual des Tapas-Essens gehört zur Esskultur der Spanier, denn was könnte schöner sein, als in geselliger Runde oder auch nur zu einem Plausch in lockerer Atmosphäre zu essen und zu trinken.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, sprechen Sie uns gerne an oder fragen Sie unseren Service nach der Liste der Allergene und Inhaltsstoffe, die wir Ihnen dann gerne aushändigen.



ALIOLI DE LA LOCA

- 1 Alioli y pan  4,50
hausgemachte Knoblauchmayonnaise mit Brot
- 2 Alioli variado y pan  6,10
zwei verschiedene Sorten – klassisch (weiss) und pikant (rot) – hausgemachte Knoblauchmayonnaise mit Oliven und Brot
- 3 Alioli „La Loca“ y pan  6,80
drei verschiedene hausgemachte Knoblauchmayonnaisen mit Brot
- 4 Pan  2,50
extra Brot

SOPAS – SUPPEN

- 6 Sopa de tomate  7,70
Tomatencremesuppe
- 7 Sopa de pescado 9,50
andalusische Fischsuppe

ENSALADAS – SALATE

- 11 Ensalada mixta  6,80
kleiner gemischter Salat
- 12 Ensalada de tomate  6,80
Tomatensalat mit roten Zwiebeln
- 13 Ensalada de bonito 7,90
Thunfischsalat mit weißen Bohnen und roten Zwiebeln
- 14 Ensalada „La Loca“  18,90
Salate der Saison mit Schafskäse, frischem Obst und Hausdressing
- 15 Ensalada con gambas y salmón. . . . 19,50
Salate der Saison mit gebratenem Lachs, Gambas und Hausdressing
- 16 Ensalada de pollo 18,90
Salate der Saison mit gebratener Hähnchenbrust, Speck, Pinienkernen und Hausdressing
- 17 Ensalada de carne de ternera 19,50
Salate der Saison mit gebratenen Rindfleischstreifen, Champignons und Hausdressing
- 18 Ensalada queso de cabra  18,90
Salat mit überbackenem Ziegenkäse, Honig und Walnüssen



¿CÓMO ESTÁS?

TAPAS FRIAS – KALTE TAPAS

- 21 Aceitunas – verdes y negras 🍷 4,90
grüne und schwarze Oliven
- 22 Queso manchego 🍷 6,20
würziger Schafsmilch-Käse aus der
Region La Mancha
- 23 Jamón serrano 6,20
luftgetrockneter spanischer Bergschinken
- 24 Melón con jamón serrano 8,20
Honigmelone mit luftgetrocknetem
spanischem Bergschinken

- 25 Boquerones en vinagre 6,90
sauer marinierte Sardellenfilets
- 26 Plato combinado de queso y jamón . . 9,90
gemischte spanische Käse-Schinkenplatte

TAPAS CALIENTES – WARME TAPAS

- 27 Brocheta de pollo marinado
con hierbas y Salsa de Ajo 8,60
marinierte Hähnchenspieße mit Kräutern
und Knoblauch Dip

Capaña

- 28 Pollo con Bacon 8,60
Hähnchenstreifen im Speckmantel
- 29 Plato combinado „La Loca“ 9,80
Krabben, Artischocken und Pinienkerne
auf Serranoschinken
- 30 Muslitos del Mar 7,80
frittierte Krebscheren
- 31 Patatas bravas  6,20
Kartoffelwürfel mit hausgemachter
pikanter Soße
- 32 Dátiles con bacon 7,20
Datteln im Speckmantel
- 33 Boquerones fritos 6,40
panierte Silbersardellen, frittiert
- 34 Calamares a la romana 7,50
panierte Tintenfischringe
- 35 Chorizo a la plancha en miel 7,60
asturische Paprikawurst, gegrillt und in
Honig geröstet
- 36 Gambas al ajillo 9,30
Garnelen in heißem Knoblauch-Olivenöl
- 37 Pollo al ajillo 8,20
Hähnchenteile in Olivenöl mit Knoblauch
gebraten
- 38 Tortilla española con patatas  7,20
spanisches Eierkartoffelomlette
- 39 Chipirones Fritos 8,90
frittierte kleine Tintenfische
- 40 Chipirones a la plancha 8,90
kleine gegrillte Tintenfische
- 41 Champiñones al ajillo  7,40
frische Champignons in Olivenöl mit
Knoblauch und Weißwein gebraten
- 42 Pimientos de Padrón  6,50
kleine grüne Paprikaschoten in Olivenöl
gebraten
- 43 Albóndigas con tomate 8,50
Fleischbällchen in pikanter Tomatensoße
- 44 Pincho moruno 8,50
Schweinefleisch-Spießchen nach
maurischer Art (mariniert in Paprika, Öl,
Salz)
- 45 Tapas variadas a „La Loca“ 19,90
verschiedene Tapas serviert nach Art des
Chefkochs
- 46 Alcachofas con jamón y salsa
de nata 8,50
Artischocken mit luftgetrocknetem
spanischen Bergschinken in Sahnesoße
- 47 Espinacas gratinadas  6,50
Spinatgratin mit Pinienkernen und Rosinen
in Sahnesoße
- 48 Pimientos del piquillo rellenos
de carne 9,50
rote Minipaprika, mit Hackfleisch gefüllt,
in pikanter Tomatensoße

- | | |
|--|---|
| <p>49 Tapas Variadas de Pescado
con Ensalada19,90
verschiedene Fisch-Tapas, frittiert auf
Salatbett</p> <p>50 Gambas en Gabardina de
Patata9,30
mit Kartoffel ummantelte Garnelen</p> <p>65 Gambas fritas rebozadas
com cerveza9,50
Garnelen im Bierteigmantel frittiert</p> <p>66 Croquetas espinacas
y queso 🍷7,90
Kroketten gefüllt mit Spinat und Käse</p> <p>67 Ternera asada con calabacín
y cebolla 8,90
Gegrilltes Rindfleisch mit Zucchini und
Zwiebeln</p> <p>68 Tiras de calamares en salsa
de tomate y ajo7,50
Calamares Streifen in Tomaten-.....
Knoblauch-Sauce</p> <p>69 Cerdo asado con tomates cherry,
cebolla y ajo7,90
Gegrillter Schweinerücken mit
Cherrytomaten, Zwiebeln und
Knoblauch</p> | <p>70 Queso de cabra al horno
con miel y nueces 🍷6,90
Überbackener Ziegenkäse mit
Honig und Walnüssen</p> <p>85 Chorizo a la plancha con arroz. . . .8,50
herzhafte Chorizo vom Grill mit Reis</p> <p>86 Gambas con Bacon9,50
Gambas im Speckmantel auf süßer
Senfsoße</p> <p>87 Champiñones con Pollo y Bacon . .8,60
gebratene Hähnchenstreifen mit
Champignons und Speck in Sahnesoße</p> <p>88 Merlusa apanada8,90
Seehechtfilet-Streifen, paniert mit
hausgemachtem Dip</p> <p>89 Pollo con verdura-nata8,60
Hähnchenbrust-Streifen mit Gemüse
in Sahnesoße</p> <p>90 Carne con champignon-nata9,50
Rindfleisch-Streifen in Olivenöl
gebraten mit Champignon-Sahnesoße</p> |
|--|---|





PLATO NACIONAL

WAS IST EINE PAELLA?



Die Paella ist ein spanisches Reisgericht aus der Pfanne, das Nationalgericht der Region Valencia und der spanischen Ostküste. Obwohl die spanische Küche sehr regional geprägt ist, hat die Paella in ganz Spanien einen sehr hohen Bekanntheitsgrad.

Unsere Paellas werden frisch zubereitet, daher müssen Sie mit ein wenig Wartezeit rechnen. Sie haben 45 bis 60 Minuten Zeit, die Sie mit unseren leckeren Tapas überbrücken können. Gerne können Sie Ihre Paella telefonisch vorbestellen.

- 81 Paella de pescado 22,90 p.P.
Paellapfanne mit Fisch
- 82 Paella de carne. 22,90 p.P.
Paellapfanne mit Fleisch
- 83 Paella mixta 23,50 p.P.
Paellapfanne, gemischt mit Fisch und Fleisch
- 84 Paella vegetariana 🌱 20,90 p.P.
vegetarische Paella mit Gemüse der Saison

ab 2 Personen | Preise pro Person



RACIONES DE PLATOS

[dt.] Tellergerichte

CARNES – FLEISCHGERICHTE



- 51 Pollo con salsa de champiñones . . 19,90
Hähnchenbrust in feiner
Champignonrahmsoße mit Patatas
- 52 Pollo con verdura 19,90
Hähnchenbrust mit frischem Gemüse
- 53 Conejo al arriero con arroz. 20,90
Kaninchenkeule in einer Rotwein-
Knoblauchsoße mit Reis
- 54 Conejo a la andaluza 20,90
Kaninchenkeule nach andalusischer Art
- 55 Filete de cerdo relleno de queso 19,90
mit Schafskäse gefüllte
Schweinelachse vom Grill mit Salat
- 56 Filete de cerdo con salsa
de champiñones 20,50
Schweinelachse vom Grill in
Champignonrahmsoße mit Patatas
- 57 Bifé a la pimienta verde 28,50
Argentinisches Rumpsteak (200 g) mit
grüner Pfeffersoße und Patatas

- 
- 58 Bifé a la plancha 27,50
Argentinisches Rumpsteak (200 g)
gegrillt, mit Patatas
- 59 Pincho de toro 27,50
Rindfleisch-Spieß auf frischem Gemüse
- 60 Cuadril a la plancha 24,90
Argentinisches Hüftsteak (200 g) gegrillt,
mit Patatas
- 61 Costillas de cordero 24,90
Lammkoteletts vom Grill mit frischen
Kräutern und Patatas
- 63 Carnes variadas a „La Loca“ 29,90
gemischter Fleischteller mit Hüftsteak,
Rumpsteak, Lammkoteletts,
Schweinelachs und Patatas
- 64 Milanesa de Pollo 19,90
Hähnchenschnitzel mit Pommes oder
Patatas

PESCADOS – FISCHGERICHTE

- 71 Salmón a la plancha 24,90
Lachsfilet vom Grill auf Blattspinat mit
Patatas
- 72 Salmón a la chef 25,90
Lachsfilet, zubereitet nach Art des
Chefkochs

- 73 Dorada 23,90
Dorade (Filet vom Grill) mit kleinem Salat
- 74 Calmar a la Plancha 22,90
Tintenfisch vom Grill mit Salat
- 75 Plato de pescados „La Loca“ 29,90
Variation unseres Fischangebotes vom
Grill mit frischem Gemüse

GUARNICIONES – BEILAGEN

- 77 Pommes 🌿 4,90
- 78 Arroz (Reis) 🌿 4,90
- 79 Patatas (Kartoffeln) 🌿 4,90
- 80 Salpicón de verdura 🌿 5,90
(versch. Gemüsesorten)
- 76 Blattspinat 🌿 4,90

España

POSTRES

[dt.] Desserts

- 91 Crema catalana 6,90
spanischer Vanillepudding mit
karamellisiertem Zucker (hausgemacht)
- 92 Coulant – Torta Chocolate 8,10
lauwarmes Schokotörtchen auf
Fruchtbouquet und Vanilleeis
- 93 Higos en miel 7,20
Feigen in Honig und Rum,
gedünstet auf Mangosoße

FILLOAS – CRÊPES

- 95 con crema de turrón
de nueces 6,90
mit Nuss-Nougat Cremé
- 96 con crema de turrón de nueces y
helado de vainilla 7,90
mit Nuss-Nougat Cremé und Vanilleeis
- 97 con crema de turrón de nueces,
helado de vainilla y plátano 8,90
mit Nuss-Nougat Cremé, Vanilleeis und
Banane
- 94 Postre de la Chef 8,90
Fragen Sie unser Service-Personal
nach unseren wechselnden
Spezialitäten





CELEBRACIONES

ESSEN TO GO

SPANISCHE
SPEZIALITÄTEN NACH
HAUSE

GRUPPEN PARTYS
GEBURTSTAGE
RESERVIERUNG

PAELLA ZUR
ABHOLUNG

SPANISCHES BÜFFET &
PAELLA FÜR ZU HAUSE

EVENTS & CATERING



PARA BIEN DE TODOS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

[dt.] Getränke ohne Alkohol

REFRESCOS Y AQUA – ERFRISCHUNGSGETRÄNKE & WASSER

Pepsi-Cola, Pepsi-Cola Zero,
Schwip Schwap Orange, 7up, Diesel
0,3 l 3,70
0,5 l 5,70

Tafelwasser prickelnd 0,3 l 3,00
Tafelwasser prickelnd 0,5 l 4,50

Gaffel Fassbrause Lemon 0,3 l 3,90

Selters Exklusiv Naturell
Selters Exklusiv Classic
0,25 l 3,20
0,75 l 7,50

Glas Leitungswasser
Dienstleistungspauschale 0,90

SPECIALE

LIMONADAS CASERAS – HAUSGEMIXTE LIMONADEN

Limette 0,4 l	4,90
Pfirsich 0,4 l	4,90
Mango-Maracuja 0,4 l	4,90
Erdbeer-Rhabarber 0,4 l	4,90
Maracuja-Limette 0,4 l	4,90

THOMAS HENRY – URBAN BARKULTUR

Tonic Water Fl. 0,2 l	4,00
Botanical Tonic Water Fl. 0,2 l	4,00
Bitter Lemon Fl. 0,2 l	4,00
Ginger Ale Fl. 0,2 l	4,00

ZUMOS – SÄFTE

Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Kirschsaft, Rhabarbersaft, Bananensaft, Ananassaft, KiBa (Kirsch-Banane) 0,3 l	4,80
---	------

Erfrischende Schorlen aus unseren
Fruchtsäften

0,3 l	4,20
0,5 l	5,70

BEBIDAS CALIENTES – WARME GETRÄNKE

Café solo (Espresso)	2,90
Café largo (doppelter Espresso)	4,20
Cortado (Espresso mit Milch)	2,90
Carajillo (Espresso mit Brandy)	4,50
Café (Kaffee)	3,20
Cappuccino	3,70
Latte Macchiato	4,50
Café con leche (Milchkaffee)	4,50
Heiße Schokolade mit Sahne	4,00
Heiße Schokolade mit Baileys	4,80
Heiße Milch	3,50

TEEKANNE SELECTED BIO-TEE

Earl Grey (Schwarzer Tee), Green Tea Greetings, Fruit Melodie, Queen Camomille Cool Pepermint	3,90
Frischer Minztee	4,40





¡SALUD!

BEBIDAS CON ALCOHOL

[dt.] Getränke mit Alkohol

CERVEZA DEL BARRIL – BIER VOM FASS

Gaffel Kölsch 0,2 l	2,70
Gaffel Kölsch 0,4 l	4,90
Radeberger Pilsener 0,2 l	2,70
Radeberger Pilsener 0,4 l	4,90

San Miguel 🇪🇸 0,3 l	4,30
Erdinger Weissbier 0,5 l	5,50
Cola-Bier (Kölsch/Pils mit Cola)	
Alster (Kölsch/Pils mit Orangenlimonade)	
Radler (Kölsch/Pils mit Zitronenlimonade)	
Schuss (Kölsch/Pils mit Malzbier)	
0,2 l	2,70
0,4 l	4,90

CERVEZA EMBOTELLADA – FLASCHENBIER

San Miguel  0,2 l	3,00
Estrella de Galicia  alkoholfrei 0,33 l	4,20
Radeberger Alkoholfrei 0,33 l	4,20
Erdinger Alkoholfrei 0,5 l	5,50
Desperados 0,33 l	4,20
Vitamalz 0,33 l	4,00

APERITIVO – APERITIF

Campari Orange / Soda	7,50
Sherry Sandeman cream 4 cl	4,90
Sherry Sandeman medium 4 cl	4,90
Sherry Sandeman dry 4 cl	4,90
Old friends tawny 4 cl (Portwein weiss)	4,90
Old friends tawny 4 cl (Portwein rot)	4,90
Martini Bianco 4 cl	4,90
Martini Rosso 4 cl	4,90
Martini Dry 4 cl	4,90
Kir Cava 0,1 l	7,90

SPRITZ, CAVA Y CHAMPÀN – SPRITZ, CAVA & CHAMPAGNER

Aperol Spritz	8,00
Aperol Weißwein	7,50
Limoncello Spritz mit Tonic	8,50
Maracuja 43 Spritz mit Tonic	8,50
Rhabarber 43 Spritz mit Tonic	8,50
Hugo	8,00
Hugo alkoholfrei	7,00
Agua de Valencia  (CAVA, O-Saft, Campari und Likör 43)	
0,25 l	8,50
0,5 l	14,90
1,0 l	28,50
Cava 0,1 l	7,50
Cava 0,75 l	34,00
Cava Rosé 0,75 l	38,00
Champagner Veuve Clicquot 0,75 l	89,00
Champagner Moët & Chandon rosé 0,75 l	95,00

VINO Y DESPECIALIDADES – WEIN & SPEZIALITÄTEN

Vino de casa / Hauswein

Weiß, Rosè oder Rot

0,1 l	4,50
0,25 l	8,50
0,5 l	16,50
Flasche 0,75 l	24,50

Hausgemachte Sangría

0,25 l	7,00
0,5 l	13,50
1,0 l	24,50

Tinto de verano

(Rotwein, Sprite und Martini Rosso)

0,25 l	7,00
0,5 l	13,50
1,0 l	24,50

Calimocho

(Rotwein mit Coca-Cola auf Eis)

0,25 l	7,00
0,5 l	13,50
1,0 l	24,50

Bitte beachten Sie auch unsere Auswahl an
Flaschenweinen.

GINEBRA – GIN

Bombay Sapphire 4 cl	8,90
Tanqueray 4 cl	9,60
Gin Mare  4 cl	10,50
Cubical Kiss  (aus roten Beeren) 4 cl	10,50
Le Tribute  4 cl	12,50
Monkey 47 4 cl	12,90

inkl. Thomas Henry Tonic Water
oder Botanical Tonic

AGUARDIENTES – SPIRITUOSEN

Averna auf Eis 2 cl	3,50
Ramazzotti 2 cl	3,50
Jägermeister 2 cl	3,50
Sambuca 2 cl	3,50
Ouzo 2 cl	3,50
Limoncello 2 cl	4,00
Campari 4 cl	5,20

Bacardi Carta Blanca 2 cl	3,50
Havanna Club 3 Años 2 cl	3,90
Baileys 2 cl	3,50
Batida de Coco 2 cl	3,50
Sierra Tequila Silver (weiß) 2 cl	3,50
Sierra Tequila Reposado (gold) 2 cl	4,50
Orujo  2 cl	4,50
Grappa 2 cl	4,90

LICORES ESPAÑOLES – SPANISCHE LIKÖRE

Licor 43 2 cl	4,50
Hierbas dulces (süß) 2 cl	3,90
Hierbas secas (trocken) 2 cl	3,90
Heirbas Mesclades (medium) 2 cl	3,90

BRANDYS ESPAÑOLES – SPANISCHE BRANDYS

Bobadilla 103 2 cl	3,90
Veterano 2 cl	3,90
Bobadilla 103 Etiqueta Negra 2 cl	4,20
Torres 10 Gran Reserva Imperial 2 cl	4,20

Soberano 2 cl	4,20
Magno 2 cl	4,50
Carlos III 2 cl	4,50
Carlos I 2 cl	4,90
Cardinal Mendoza 2 cl	4,90

WHISKYS – WHISKEYS

Jack Daniels Old No. 7	
– Tennessee Bourbon 4 cl	6,90
Chivas Regal 12 years	
– Irish Whiskey 4 cl	7,90
The Glenlivet 12 years	
– Scotch Whisky 4 cl	9,50
Aberlour 14 years	
– Single Malt Scotch 4 cl	14,50

VODKA

Absolut Vodka 2 cl	3,50
Three Sixty Vodka 2 cl	4,50



COCTELES SIN ALCOHOL

[dt.] Cocktails ohne Alkohol

Ipanema (Limetten, brauner Zucker,
Maracujasaft, Ginger Ale) 7,90

Virgin Colada (Cocossirup, Sahne,
Ananassaft) 7,90

COCTELES – COCKTAILS

Batida de Coco Orange (Kokoslikör,
Orangensaft, Crushed Ice) 7,90

Mojito (Limette, frische Minze, brauner
Zucker, weißer Rum) 8,50

Caipirinha (Limette, brauner Zucker,
Cachaca) 8,50

Cuba Libre (Havana Club 3 Jahre, Limette
und Cola) 8,50

Piña Colada (Weißer Rum, Cocossirup,
Ananassaft, Sahne) 8,50

Tequila Sunrise (Tequila, Grenadine,
Orangensaft, Zitronensaft) 8,50

Mai Tai (Weißer und brauner
hochprozentiger Rum, Mandelsirup,
Zitronensaft, Ananassaft) 8,50

Zombi (Weißer und brauner hochprozentiger
Rum, Grenadine, Apricot Brandy, Maracuja-,
Zitronen- und Orangensaft) 9,50

Whiskey Sour (Whiskey, Zitronensaft,
Orangensaft und Zuckersirup) 8,50

COMBINADOS – LONGDRINKS

Alle mit 4cl Alkohol

Vodka Orange 8,50

Vodka Lemon. 8,50

Vodka Maracuja. 8,50

Whiskey Cola. 8,50

Likör 43 mit Milch. 8,10

Batida de Coco mit Orange 8,10



CATERING

MIT UNSEREN TAPAS
UND SPANISCHEN
KÖSTLICHKEITEN
WIRD IHRE FEIER ZUR
KULINARISCHEN REISE.

WIR STELLEN IHNEN
INDIVIDUELL EIN
CATERING ZUSAMMEN,
DAS IHRE GÄSTE
VERWÖHNEN WIRD.

