



ESPAÑA



# LA LOCA

Bar · Tapas · Restaurante

BAR · TAPAS · RESTAURANTE

*España*



# BIENVEDIDOS



## LA LOCA

### 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) –<br>hausgemachte Knoblauchmayonnaise mit Oliven und Brot |      |
| 3 | Alioli „La Loca“                      | 6,80 |
|   | drei verschiedene hausgemachte<br>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                                                                            |      |





# HOLÀ ¿CÓMO ESTÁS?

## ENSALADAS – SALATE

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



Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie und  
gerne an oder fragen nach unserer Allergenliste



## 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.

### TAPAS FRIAS – KALTE TAPAS

- |    |                                                                                                                                                        |      |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 21 | Aceitunas – verdes y negras <br>grüne und schwarze Oliven             | 4,90 |
| 22 | Queso manchego <br>würziger Schafsmilch-Käse aus der Region La Mancha | 6,20 |
| 23 | Jamón serrano<br>luftgetrockneter spanischer Bergschinken                                                                                              | 6,20 |
| 24 | Melón con jamón serrano<br>Honigmelone mit luftgetrocknetem spanischem Bergschinken                                                                    | 8,20 |
| 25 | Boquerones en vinagre<br>sauer marinierte Sardellenfilets                                                                                              | 6,90 |
| 26 | Plato combinado de queso y jamón<br>gemischte spanische Käse-Schinkenplatte                                                                            | 9,90 |
| 27 | Brocheta de pollo marinado con hierbas y Salsa de Ajo<br>Marinierte Hähnchenspiesse mit Kräutern und Knoblauch Dip                                     | 8,60 |



## TAPAS CALIENTES – WARMER TAPAS

- |    |                                                                                                                                                                   |      |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 28 | Pollo con Bacon<br>Hähnchenstreifen im Speckmantel                                                                                                                | 8,60 |
| 29 | Plato combinado „La Loca“<br>Krabben, Artischocken und Pinienkerne<br>auf Serranoschinken                                                                         | 9,80 |
| 30 | Muslitos del Mar<br>frittierte Krebscheren                                                                                                                        | 7,80 |
| 31 | Patatas bravas <br>Kartoffelwürfel mit hausgemachter pikanter Soße               | 6,20 |
| 32 | Dátiles con bacon<br>Datteln im Speckmantel                                                                                                                       | 7,20 |
| 33 | Boquerones fritos<br>panierte Silbersardellen, frittiert                                                                                                          | 6,40 |
| 34 | Calamares a la romana<br>panierte Tintenfischringe                                                                                                                | 7,50 |
| 35 | Chorizo a la plancha en miel<br>asturische Paprikawurst, gegrillt<br>und in Honig geröstet                                                                        | 7,60 |
| 36 | Gambas al ajillo<br>Garnelen in heißem Knoblauch-Ölivenöl                                                                                                         | 9,30 |
| 37 | Pollo al ajillo<br>Hähnchenteile in Olivenöl mit Knoblauch gebraten                                                                                               | 8,20 |
| 38 | Tortilla española con patatas <br>spanisches Eierkartoffelomlette <sup>5</sup> | 7,20 |

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie und  
gerne an oder fragen nach unserer Allergenliste



- |    |                                                                                                                                                                                   |       |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 39 | Chipirones Fritos<br>frittierte kleine Tintenfische                                                                                                                               | 8,90  |
| 40 | Chipirones a la plancha<br>kleine gegrillte Tintenfische                                                                                                                          | 8,90  |
| 41 | Champiñones al ajillo <br>frische Champignons in Olivenöl mit<br>Knoblauch und Weißwein gebraten | 7,40  |
| 42 | Pimientos de Padrón <br>kleine grüne Paprikaschoten in Olivenöl gebraten                         | 6,50  |
| 43 | Albóndigas con tomate<br>Fleischnäpfchen in pikanter Tomatensoße                                                                                                                  | 8,50  |
| 44 | Pincho moruno<br>Schweinefleisch-Spießchen nach<br>maurischer Art (mariniert in Paprika, Öl, Salz)                                                                                | 8,50  |
| 45 | Tapas variadas a „La Loca“<br>verschiedene Tapas serviert nach Art des Chefkochs                                                                                                  | 19,90 |
| 46 | Alcachofas con jamón y salsa de nata<br>Artischocken mit luftgetrocknetem<br>spanischen Bergschinken in Sahnesoße                                                                 | 8,50  |
| 47 | Espinacas gratinadas <br>Spinatgratin mit Pinienkernen und Rosinen in Sahnesoße                | 6,50  |

España



- |    |                                                                                                             |       |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 48 | Pimientos del piquillo rellenos de carne rote Minipaprika, mit Hackfleisch gefüllt, in pikanter Tomatensoße | 9,50  |
| 49 | Tapas Variadas de Pescado con Ensalada verschiedene Fisch-Tapas, frittiert auf Salatbett                    | 19,90 |
| 50 | Gambas en Gabardina de Patata mit Kartoffel ummantelte Garnelen                                             | 9,30  |
| 65 | Gambas fritas rebozadas com cerveza Garnelen im Bierteigmantel frittiert                                    | 9,50  |
| 85 | Chorizo a la plancha con arroz Herzhafte Chorizo vom Grill mit Reis                                         | 8,50  |
| 86 | Gambas con Bacon Gambas im Speckmantel auf süßer Senfsoße                                                   | 9,50  |
| 87 | Champiñones con Pollo y Bacon gebratene Hähnchenstreifen mit Champignons und Speck in Sahnesoße             | 8,60  |
| 88 | Merlusa apanada Seehechtfilet-Streifen, paniert mit hausgemachtem Dip                                       | 8,90  |
| 89 | Pollo con verdura-nata Hähnchenbrust-Streifen mit Gemüse in Sahnesoße                                       | 8,60  |
| 90 | Carne con champignon-nata Rindfleisch-Streifen in Olivenöl gebraten mit Champignon-Sahnesoße                | 9,50  |



Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie und gerne an oder fragen nach unserer Allergenliste



# PAELLA\*

spanisches Nationalgericht

\* ab 2 Personen | Preise pro Person

Vorbestellung  
erwünscht



## 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 45–60 Minuten Zeit, die Sie mit unseren leckeren Tapas überbrücken können. Gerne können Sie Ihre Paella telefonisch vorbestellen.

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



# RACIONES DE PLATOS

[dt.] Tellergerichtet

## CARNES – FLEISCHGERICHTE

51	Pollo con salsa de champiñones Hähnchenbrust in feiner Champignonrahmsoße mit Patatas	19,90
52	Pollo con verdura Hähnchenbrust mit frischem Gemüse	19,90
53	Conejo al arriero con arroz Kaninchenkeule in einer Rotwein-Knoblauchsoße mit Reis	20,90
54	Conejo a la andaluza Kaninchenkeule nach andalusischer Art	20,90
55	Filete de cerdo relleno de queso mit Schafskäse gefüllte Schweinelachse vom Grill mit Salat	19,90
56	Filete de cerdo con salsa de champiñones Schweinelachse vom Grill in Champignonrahmsoße mit Patatas	20,50
57	Bifé a la pimienta verde Argentinisches Rumpsteak (200 g) in grüner Pfeffersauce mit Patatas	28,50
58	Bifé a la plancha Argentinisches Rumpsteak (200 g) gegrillt, mit Patatas	27,50
59	Pincho de toro Rindfleisch-Spieß auf frischem Gemüse	27,50
60	Cuadril a la plancha Argentinisches Hüftsteak (200 g) gegrillt, mit Patatas	24,90

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie und gerne an oder fragen nach unserer Allergenliste



- |    |                                                                                                                                |       |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 61 | Costillas de cordero<br>Lammkoteletts vom Grill mit frischen Kräutern und Patatas                                              | 24,90 |
| 63 | Carnes variadas a „La Loca“<br>gemischter Fleischsteller mit Hüftsteak, Rumpsteak,<br>Lammkoteletts, Schweinelachs und Patatas | 29,90 |
| 64 | Milanesa de Pollo<br>Hähnchenschnitzel mit Pommes oder Patatas                                                                 | 19,90 |

## PESCADOS – FISCHGERICHTE

- |    |                                                                                                    |       |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 70 | Sepia a la plancha<br>ganzer, gegrillter Tintenfisch (Sepia, kein Calamar)<br>mit gemischtem Salat | 23,50 |
| 71 | Salmón a la plancha<br>Lachsfilet vom Grill auf Blattspinat mit Patatas                            | 24,90 |
| 72 | Salmón a la chef<br>Lachsfilet, zubereitet nach Art des Chefkochs                                  | 25,90 |
| 73 | Dorada<br>Dorade (Filet vom Grill) mit kleinem Salat                                               | 23,90 |
| 74 | Calmar a la Plancha<br>Tintenfisch vom Grill mit Salat                                             | 22,90 |
| 75 | Plato de pescados „La Loca“<br>Variation unseres Fischangebotes vom Grill mit frischem Gemüse      | 29,90 |



## GUARNICIONES – BEILAGEN

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

## POSTRES

[dt.] Desserts

91	Crema catalana spanischer Vanillepudding mit karamellisiertem Zucker (hausgemacht)	6,90
92	Coulant – Torta Chocolate lauwarmes Schokotörtchen auf Fruchtbouquet und Vanilleeis	8,10
93	Higos en miel Feigen in Honig und Rum, gedünstet auf Mangosoße	7,20
94	Postre de la Chef Fragen Sie unser Service-Personal nach unseren wechselnden Spezialitäten	8,90



Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie und  
gerne an oder fragen nach unserer Allergenliste



# BEBIDAS SIN ALCOHOL

[dt.] Getränke ohne Alkohol

## REFRESCOS ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca-Cola <sup>A, D, G</sup>		
Coca-Cola Zero <sup>A, D, G, H, I</sup>		
Fanta <sup>A, C, G, J</sup>		
Sprite <sup>G</sup>		
Diesel <sup>A, C, D, G, J</sup>		
	0,3 l	3,70
	0,5 l	5,70
Glas Leitungswasser		
Dienstleistungspauschale		
0,90		
Tafelwasser prickelnd	0,3 l	3,00
	0,5 l	4,50
Gaffel Fassbrause Lemon	0,3 l	3,90
Selters		
Exklusiv Naturell		
Exklusiv Classic		
	0,25 l	3,20
	0,75 l	7,50
Thomas Henry – Urban Barkultur		
Tonic Water <sup>E, G</sup>	Fl. 0,2 l	4,00
Botanical Tonic Water <sup>E, G</sup>	Fl. 0,2 l	4,00
Bitter Lemon <sup>C, E</sup>	Fl. 0,2 l	4,00
Ginger Ale <sup>A</sup>	Fl. 0,2 l	4,00

## ZUMOS SÄFTE

Apfelsaft		
Orangensaft		
Maracujasaft <sup>J</sup>		
Kirschsaff		
Rhabarbersaft		
Banenensaft		
Ananassaft		
KiBa (Kirsch-Banane)		
	0,3 l	4,80
Fruchtsaftschorle	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 Camimille	
Cool Pepermint	
	3,90
Frischer Minztee	4,40

## 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
Veltins Pilsener	0,2 l	2,70
Veltins Pilsener	0,4 l	4,90
San Miguel 🇪🇸	0,3 l	4,30
Alster (Kölsch/Pils mit Orangenlimonade)	0,2 l	2,70
	0,4 l	4,90
Radler (Kölsch/Pils mit Orangenlimonade)	0,2 l	2,70
	0,4 l	4,90
Schuss (Kölsch/Pils mit Malzbier)	0,2 l	2,70
	0,4 l	4,90

# España

### CERVEZA EMBOTELLADA FLASCHENBIER

Estrella de Galicia 🇪🇸	Fl. 0,2 l	3,30
Estrella de Galicia alkoholfrei 🇪🇸	Fl. 0,33 l	4,20
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	5,50
Veltins 0,0% Pilsener Alkoholfrei	0,33 l	4,20
Vitamalz	0,33 l	4,00

### APERITIVO APERITIF

Campari Orange / Soda		7,50
Sherry Sandeman cream	5 cl	4,50
Sherry Sandeman medium	5 cl	4,50
Sherry Sandeman dry	5 cl	4,50
Old friends tawny (Portwein weiss)	5 cl	4,50
Old friends tawny (Portwein rot)	5 cl	4,50
Martini Bianco	5 cl	4,90
Martini Rosso	5 cl	4,90
Martini Dry	5 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 Tonic	9,00
Hugo	8,00
Hugo alkoholfrei	7,00

Agua de Valencia 🇪🇸  
(Sekt, 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

Vono de la 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

Sangría (Rezept des Hauses)

0,25 l	8,50
0,5 l	16,50
1,0 l	29,00

Calimocho  
(Rotwein mit Coca-Cola auf Eis)

0,25 l	8,50
0,5 l	16,50
1,0 l	29,00

Tinto de verano  
(Rotwein, Sprite und Martini Rosso)

0,25 l	8,50
0,5 l	16,50
1,0 l	29,00



## GINEBRA

### GIN

Bombay Sapphire	4 cl	4,90
Tanqueray	4 cl	5,60
Gin Mare 🇪🇸	4 cl	6,50
Cubical Kiss (aus roten Beeren) 🇪🇸	4 cl	6,50
Le Tribute 🇪🇸	4 cl	8,50
Monkey 47	4 cl	8,90

wahlweise mit Thomas Henry  
Tonic Water oder Botanical Tonic

### AGUARDIENTES SPIRITUOSEN

	2 cl	4 cl
Averna auf Eis		5,20
Ramazzotti auf Eis & Zitrone		5,20
Jägermeister	3,50	
Ouzo		3,50
Limoncello	4,00	
Campari		5,20
Bacardi Carta Blanca		5,50
Havana Club 3 Años		5,90

Baileys		5,20
Batida de Coco		5,20
Sierra Tequila Silver (weiß)	3,50	
Sierra Tequila Reposado (gold)	4,5	
Orucho 🇪🇸		3,90
Grappa		4,20

### LICORES ESPAÑOLES 🇪🇸 SPANISCHE LIKÖRE

Licor 43	4 cl	5,50
Licor 43 mit Milch	4 cl	5,90
Hierbas dulces (süß)	4 cl	5,50
Hierbas secas (trocken)	4 cl	5,50
Hierbas Mesclades (medium)	4 cl	5,50



BRANDYS ESPAÑOLES 🇪🇸  
SPANISCHE BRANDYS

Bobadilla 103	4 cl	4,20
Bobadilla 103 Etiqueta negra	4 cl	4,20
Veterano	4 cl	4,20
Magno	4 cl	4,20
Torres 10 Gran Reserva Imperial	4 cl	5,90
Carlos I	4 cl	5,90
Carlos III	4 cl	5,20
Soberano	4 cl	4,20
Cardinal Mendoza	4 cl	5,90

VODKA

Absolut Vodka	4 cl	4,50
Three Sixty Vodka	4 cl	5,50
wahlweise mit Thomas Henry Bitter Lemon oder Orangensaft		

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 Whiskey	4 cl	9,50
Aberlou4 14 years Single Malt Scotch	4 cl	14,50



COCTELES SIN ALCOHOL  
COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Ipanema	7,90
Limetten, brauner Zucker, Maracujasaft, Ginger Ale	
Virgin Colada	7,90
Cocossirup, Sahne, Ananassaft	

COCTELES  
COCKTAILS

Batida de Coco Orange	7,90	Tequila Sunrise	8,50
Kokoslikör, Orangensaft, Crushed Ice		Tequila, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft	
Mojito	8,50	Mai Tai	8,50
Limette, frische Minze, brauner Zucker, weißer Rum		Weißer und brauner hochprozentiger Rum, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft	
Caipirinha	8,50	Zombi	9,50
Limette, brauner Zucker, Cachaca		Weißer und brauner hochprozentiger Rum, Grenadine, Apricot Brandy, Maracuja-, Zitronen- und Orangensaft	
Cuba Libre	8,50	Whiskey Sour	8,50
Havana Club 3 Jahre, Limette und Coca-Cola		Whiskey, Zitronensaft, Orangensaft und Zuckersirup	
Piña Colada	8,50		
Weißer Rum, Cocossirup, Ananassaft, Sahne			









# LA LOCA

Bar · Tapas · Restaurante

## FEIERN SIE MIT UNS

Feiern Sie hier bei uns im La Loca und verwöhnen Ihre Gäste mit spanischen Spezialitäten. Egal, ob Firmenfeier, Geburtstag, Jubiläum oder anderen Gelegenheiten... sprechen Sie uns einfach an und wir machen Ihre Feier zum Erfolg.

Gern können Sie auch unsere Speisen auf Vorbestellung abholen und sie in Ihren Räumlichkeiten genießen!

[www.la-loca.com](http://www.la-loca.com)

*España*