



Hola Amigos

Mit Liebe zum Detail haben wir im Los Amigos ein modernes Flair mit andalusischen Akzenten gezaubert.

Los Amigos (übersetzt = die Freunde),

weil wir für ein gutes und geselliges Miteinander stehen.

Aber nicht nur die Atmosphäre wird sie begeistern, sondern auch unsere exklusive Auswahl an spanischen Spezialitäten, die in unserer Küche liebevoll zubereitet werden.

In unserer Speisekarte werden sie klassische Tapas finden, aber auch von uns inspirierte Varianten. Wir empfehlen zu Anfang mit 3–5 Tapas zu beginnen, und im Verlauf können sie gerne noch nachbestellen.

Lassen sie sich gerne von unserem Service bei ihrer Auswahl beraten.

¡Buen provecho!

APERITIF EMPFEHLUNG

1. **Aperol Spritz**^{L.1.10.13} · 7,00
Aperol | Prosecco | Soda

2. **Campari Amalfi**¹⁰ · 7,20
Campari | Grapefruit | Bitter Lemon

3. **Moscow Mule**¹³ · 7,40
Wodka | Limette | Ginger Beer

4. **Lillet Wild Berry**^{L1} · 7,00
Lillet Blanc | Wild Berry

5. **Aperol Maracuja**¹⁰ · 7,20
Aperol | Prosecco | Maracuja

6. **Gin Tonic**¹⁰ · 7,00
Gin | Zitrone | Tonic Water

7. **Prosecco 0,1l^L** · 4,00



KALTE TAPAS

8. **All i oli**^{C.J} · 4,00
Hausgemachte Knoblauch-Mayonnaise

9. **Aceitunas**² · 4,10
Olivenvariation

10. **Jamón serrano** · 6,20
Hauchdünner Serranoschinken

11. **Queso manchego**^G · 5,80
Spanischer Hartkäse aus Schafsmilch

12. **Ensaladilla rusa**^{C.J.D} · 6,00
Kartoffelsalat mit Thunfisch und Mayonnaise

KALTE TAPAS

13. Boquerones en vinagre^D · 5,70
In Essig eingelegte Sardellen

14. Crema de atún^D · 4,70
Hausgemachte Thunfischcreme

15. Humus¹ · 4,20
Hausgemachtes Kichererbsenpüree

16. Tres Cremas^{1,C,J,D} · 8,70
Humus, All i oli, Thunfischcreme

34. Queso de cabra^{G,H} · 8,70
Flambierter Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen auf Rucolanest

WARME TAPAS

19. Puré de guisantes · 5,70
Gelbes Erbsenpüree mit karamellisierten Zwiebeln

20. Albondigas con tomate^A · 6,60
Hackfleischbällchen in fruchtiger Tomatensoße

21. Pincho de pollo · 6,00
2 kleine Hähnchenspieße vom Grill

22. Chorizo a la plancha^{G,4.1.2} · 6,00
Gegrillte Paprikawurst

23. Pollo al ajillo · 6,40
Hähnchenunterkeulen in Knoblauchöl

24. Patatas bravas^{C,J} · 5,90
Frittierte Kartoffelecken mit Tomatensugo und Chipotle-Mayonnaise

25. Patatas fritas · 4,90
Frittierte Kartoffelecken



WARME TAPAS

26. Muslitos^{AB} · 5,20

Gebackene Krebscheren 4 Stk. (Surimi paniert)

27. Pisto · 6,30

Gebatene Gemüsevariation

28. Pan con tomate^A · 5,50

Geröstetes Knoblauchbrot mit Tomatenpüree

Wahlweise mit Serranoschinken +4,00 Manchego Käse +4,00

29. Pan con ajo^{A,C,J} · 5,50

Geröstetes Knoblauchbrot mit All i oli Dip

Wahlweise mit Serranoschinken +4,00 Manchego Käse +4,00

30. Dátiles con bacon · 5,40

Datteln handgerollt im Speckmantel

31. Manchego frito^{A,6} · 7,00

Panierter spanischer Hartkäse aus Schafsmilch mit Preiselbeeren

32. Pimientos de padrón · 6,10

Kleine grüne Bratpaprika mit Meersalz

33. Pimientos fritos · 5,80

Gebatene rote Spritzpaprika mit Meersalz

35. Champiñones con ajillo · 5,60

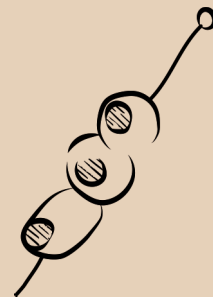
Gebatene Champignons mit Knoblauch

36. Chamipiñones en nata^G · 6,60

Champignons in Kräuter-Sahnesoße

37. Mejillones con tomate^{D,N} · 6,90

Miesmuschelfleisch in Tomaten-Knoblauchsoße



WARME TAPAS

38. Boquerones fritos^{A.D.} · 7,00

Im Ganzen frittierte Sardellen mit Zwiebeln und Zitrone

39. Calamares fritos^{A.D.N.} · 8,50

Frittierte Tintenfischringe

Wahlweise mit All i oli +1,50 Chipotle-Mayonnaise +2,00

40. Gambas a la plancha^{B.} · 11,50

Gambas 6–7 Stk. vom Plattengrill

41. Gambas al ajillo^{B.} · 12,50

Gambas 6–7 Stk. in Knoblauchöl

42. Pulpo a la plancha^{D.N.} · 15,00

Gegrillter Oktopus an gelbem Erbsenpüree und karamellisierten Zwiebeln

43. Tortilla de patata^{C.} · 6,20

Kartoffelomelette mit Zwiebeln

Wahlweise mit All i oli +1,50 Chipotle-Mayonnaise +2,00

44. Filet de Cerdo en salsa de brandy · 8,90

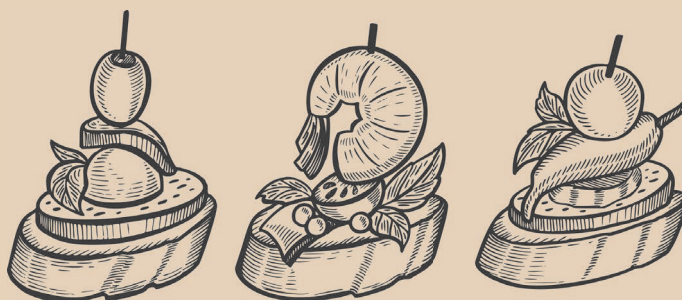
Schweinefiletmedallions in Brandy-Sahnesoße

45. Croquetas de jamón^{A.C.G.2} · 6,80

5 Kroketteen gefüllt mit Béchamelsoße und Serranoschinken

46. Tapas variación · 15,50 | für 2 · 29,50

Mit All i oli, Humus, Calamares, eingelegten Sardellen, Manchego Käse, Serranoschinken, Albondigas, Oliven und Kartoffelecken



WARMER TAPAS

47. Filet de Cerdo con salsa de barbacoa^{IJ} · 8,90
Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Barbecue Dip

48. Filet de pollo con salsa de barbacoa^{IJ} · 8,90
Gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Barbecue Dip

49. Salmon Tapa^D · 7,20
Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuteröl und Zitrone

FISCH

50. Salmon a la plancha^D · 19,50
Gegrilltes Lachsfilet

51. Filet de Merluza a la plancha^D · 19,50
Gegrilltes Seehechtfilet

52. Plato mixto de Pescado^{D.A.N} · 29,00 | für 2 · 56,00
Seehechtfilet, Lachsfilet, Garnelen, Tintenfischringe
und im Ganzen frittierte Sardellen



* Zu allen Fischgerichten reichen wir Rosmarinkartoffeln,
gebratenes Gemüse und einen Beilagensalat*



FLEISCH

55. Filet de pollo^G · 19,00

2 Hähnchenbrustfilets in Cassissee-Sahnesoße im Pfännchen serviert

56. Rib-Eye Steak · 27,50

Gegrilltes Rib-Eye Steak ca.250g

57. Los Amigos especial^{B,D} · 33,50

Gegrilltes Rib-Eye Steak ca.250g mit 2 gegrillten Gambas

Dazu empfehlen wir unsere Chipotle-Mayonnaise +2,00

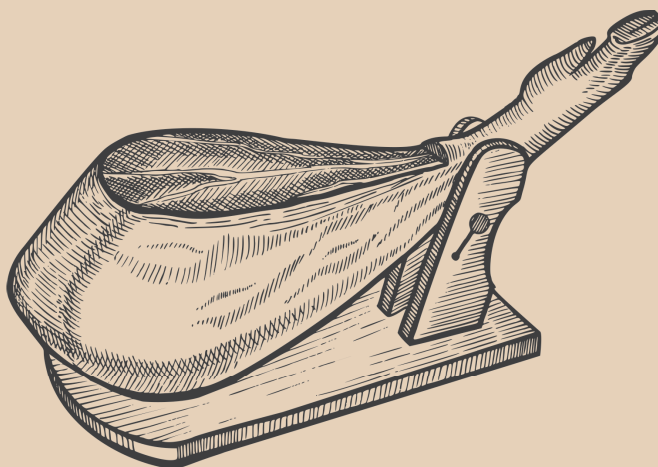
58. Chuletas de Cordero · 22,00

3 saftig gegrillte Lammkotelets vom Karree

59. Filet de Cerdo^{LJ} · 19,00

Schweinefiletmedaillons in Senf-Sahnesoße

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Patatas fritas, gebratenes Gemüse und einen Beilagensalat



PAELLA

Bitte vorbestellen oder mit ca. 40 Minuten Wartezeit rechnen, ab 2 Personen

62. Mixta^{B.D.N.4} · 18,00 p.P.

Mit Fisch und Fleisch

63. Carne⁴ · 17,50 p.P.

Mit Fleisch

64. Marisco^{B.D.N.4} · 19,20 p.P.

Mit Fisch

Zu allen Paellas servieren wir einen Beilagensalat



SALATE

Alle Salate werden mit unserem Hausdressing serviert

65. Beilagensalat^{C,G,J} · 3,80

Kleiner gemischter Salat

66. Ensalada mixta^{C,G,J} · 8,50

Großer gemischter Salat

Wahlweise mit

Thunfisch +4,00

Manchego-Käse^G +4,00

Serranoschinken +4,00

Hähnchenbrustfilet-Streifen +5,50

Lachsfilet^D +6,00

*Falls Sie es nicht geschafft haben Ihre Speisen aufzuessen,

können wir Ihnen diese gerne einpacken.

Allerdings müssen wir dafür pauschal 1,00€ berechnen

Alternative: Unsere Mehrwegverpackung 7,00€ Pfand*

Deklarationspflichtige Allergene

A Glutenhaltiges Getreide · A1 Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen) · A2 Roggen · A3 Gerste · A4 Hafer oder Hybridstämme davon
B Krebstiere · C Eier · D Fische · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · H3 Walnüsse · H6 Paranüsse · I Sellerie · J Senf · K Sesamsamen
L Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/L, als SO₂) · M Lupinen · N Weichtiere

DESSERT

69. Flan^{A.C.G.2.4} · 5,20

Stichfeste Vanillecreme mit karamellisierter Soße

70. Crema Catalana^{C.G} · 6,20

Katalanische Creme mit karamellisiertem Zucker

71. Brownie^{A.C.G} · 6,80

Warmer Schokobrownie mit Vanilleeis und Sahne

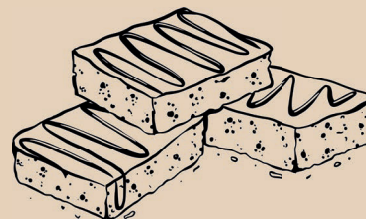
72. Churros^{A.C.G} · 5,20

Frittiertes Gebäck mit Zimt, Zucker und Schokoladensoße
Dazu empfehlen wir 1 Kugel Vanilleeis +1,50

73. Dessertvariation für 2^{A.C.G} · 15,60

Lassen sie sich überraschen

74. Vanilleeis · je Kugel 1,80



SOFTDRINKS

	0,25l	0,5l
75. Mineralwasser naturelle/classic	2,70	3,80
77. Bitter Lemon/Tonic Water/Ginger Ale ¹⁰	0,3l	3,20
78. Coca Cola/Zero/Mezzo Mix/Fanta/Sprite	0,4l	4,00

SOFTDRINKS

79. Säfte Orange/Apfel/Maracuja/Ananas	0,3l	3,60
80. Saftschorle Orange/Apfel/Maracuja/Ananas	0,3l	3,40

LIMONADAS

84. Hausgemachte Limonadas 0,45l^{12.11} - 4,90

Erdbeer/Grapefruit/Cocos/Himbeer/Pfirsich
Schwarze Johannisbeere



*Alle Limonadas basieren auf
Maracujasaft und Soda Wasser*



LIMONADA



WARME GETRÄNKE

85. Espresso⁹ · 2,40 | doppio⁹ · 3,40

86. Espresso Macchiato^{9.G} · 2,80 | doppio Macchiato^{9.G} · 3,80

87. Café Crema⁹ · 3,00

88. Cappuccino^{9.G} · 3,30

89. Café bombón^{2.9.G} · 3,20
Espresso mit gezuckerter Kondensmilch

90. Affogato al café^{2.9.G} · 4,20
Doppelter Espresso mit Vanilleeis

91. Espresso carajillo^{1.9} · 4,20
Espresso mit Brandy

92. Heiße Schokolade^G · 3,20

93. Tee · 2,70
Kamille/Pfefferminze/Früchte/Schwarzer



BIER VOM FASS

	0,3l	0,4l
94. Estrella galicia ^{A1}	3,50	4,40
95. Radler ^{A1.11}	3,50	4,40
	0,3l	0,5l
96. Paulaner Hefeweizen ^{A1}	3,30	4,20

FLASCHENBIER

97. Warsteiner alkoholfrei ^{A1}	0,33l 3,50
98. Paulaner Weizen ^{A1} Kristall/Dunkel/Alkoholfrei	0,5l 4,20



VINO

BLANCO – WEIB	0,2l	Fl.
100. Añoranza ^L Sauvignon Blanc La Mancha	5,50	19,00
101. Otoñal ^L Tempranillo blanco, Verdejo, Viura Rioja	5,90	20,50
102. Andrés Iniesta corazon loco ^L Verdejo, Sauvignon Blanc, Muscat Manchuela	7,00	24,00
103. Kleoni Imiglykos ^L Lieblicher Cuvée Peloponnes	0,2l 5,40	0,5l 13,20

VINO

TINTO – ROT

104. Añoranza^L

Cabernet & Shiraz | La Mancha

0,2l Fl.

5,50 19,00

105. Otoñal^L

Tempranillo, Garnacha | Rioja

5,90 20,50

106. Andrés Iniesta corazon loco^L

Tempranillo | Manchuela

7,00 24,00

107. Kleoni Imiglykos^L

Lieblicher Cuvée | Peloponnes

0,2l 0,5l

5,40 13,20

ROSADO – ROSÉ

108. Añoranza^L

Tempranillo | La Mancha

0,2l Fl.

5,50 19,00

109. Otoñal^L

Tempranillo, Garnacha, Graciano | Rioja

5,90 20,50

110. Kleoni Imiglykos^L

Lieblicher Cuvée | Peloponnes

0,2l 0,5l

5,40 13,20

111. Weinschorle^L

Weiß/Rot/Rosé | süß/sauer

0,2l

5,00

112. Sangria^L

Erfrischend mit viel Eis und Zitrusfrüchten

0,2l 1,0l

5,20 23,50

COCKTAILS

- | | |
|---|------|
| 113. Sex on the Beach^{1.3} | 7,80 |
| Wodka Pfirsichlikör Cassissee Lime Juice Maracuja | |
| 114. Tequila Sunrise^{1.3} | 7,00 |
| Tequila Lime Juice Orange Grenadine | |
| 115. Piña Colada^{1.G.3} | 7,80 |
| Weißer Rum Kokossirup Ananas Sahne | |
| 116. Caipirinha | 7,50 |
| Cachaca Lime Juice Limetten Rohrzucker | |
| 117. Caipiroska | 7,50 |
| Wodka Lime Juice Limetten Rohrzucker | |
| 118. Mojito | 7,80 |
| Weißer Rum Lime Juice Limetten Soda Rohrzucker Minze | |
| 119. Swimmingpool^{1.G.3} | 7,80 |
| Weißer Rum Blue Curacao Kokossirup Ananas Sahne | |
| 120. Cuba Libre^{1.9} | 7,50 |
| Rum Limetten Cola | |
| 121. Strawberry Colada^{1.G.3} | 7,80 |
| Weißer Rum Ananas Erdbeersirup Sahne | |
| 122. Los Amigos^{1.G.3} | 7,80 |
| Wodka Limetten Rohrzucker Cassissee Maracuja Erdbeersirup | |

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

123. Ipanema¹⁰ 6,50

Ginger Ale | Lime Juice | Limetten | Rohrzucker

124. Virgin Mojito¹⁰ 6,80

Ginger Ale | Lime Juice | Limetten | Soda | Rohrzucker | Minze

125. Fruit Punch¹³ 6,50

Ananas | Orange | Maracuja | Lime Juice | Grenadine

126. Virgin Colada^{1.G.3} 6,50

Kokossirup | Ananas | Sahne

127. Virgin Strawberry Colada^{1.G.3} 6,50

Ananas | Erdbeersirup | Sahne

BRANDY

128. Osborne Veterano¹ 40% 2cl 2,80

129. Osborne 103¹ 33% 2cl 3,40

130. Carlos I.^{1,L} 40% 2cl 4,50

131. Cardenal Mendoza Gran Reserva^L 40% 2cl 4,50



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 mit Phosphat · 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) · 9 koffeinhaltig · 10 chininhaltig · 11 mit Süßungsmittel · 13 gewachst

SPIRITUOSEN

132. Havana Club Añejo 3 Años	40%	2cl	2,80
133. Havana Club Añejo 7 Años	40%	2cl	3,80
134. Tequila Silver ^L mit Zitrone und Salz	38%	2cl	2,80
135. Tequila Gold ^L mit Orange und Zimt	38%	2cl	2,80
136. Tequila Jose Cuervo tradicional ^L	38%	2cl	3,50
137. Hierbas Túnel	30%	2cl	2,80
138. Wodka	38%	2cl	2,40
139. Gin ^L	47%	2cl	2,80
140. Johnnie Walker Red Label ^{L,A}	40%	4cl	5,60
141. Jack Daniels old No. 7	40%	4cl	5,80
142. Ramazzotti ^L	30%	2cl	2,20
143. Likör 43 ^{1,L}	31%	2cl	2,50







Hola Amigos

Mit Liebe zum Detail haben wir im Los Amigos ein modernes Flair mit andalusischen Akzenten gezaubert.

Los Amigos (übersetzt = die Freunde),

weil wir für ein gutes und geselliges Miteinander stehen.

Aber nicht nur die Atmosphäre wird sie begeistern, sondern auch unsere exklusive Auswahl an spanischen Spezialitäten, die in unserer Küche liebevoll zubereitet werden.

In unserer Speisekarte werden sie klassische Tapas finden, aber auch von uns inspirierte Varianten. Wir empfehlen zu Anfang mit 3–5 Tapas zu beginnen, und im Verlauf können sie gerne noch nachbestellen.

Lassen sie sich gerne von unserem Service bei ihrer Auswahl beraten.

¡Buen provecho!