



Bienvenidos - Herzlich Willkommen im Gewölbekeller „Cafayate“ bei „Rila erleben“!

Lassen Sie sich nach Spanien entführen in die Welt der Tapas, der kleinen kulinarischen Köstlichkeiten, mit denen in Spanien der Arbeitstag ausklingt der gemütliche Abend mit der Familie oder mit Freunden beginnt. Dazu gehört ein guter Sherry ebenso wie köstlicher Wein.

Tapas nehmen im kulinarischen Alltag Spaniens einen besonderen Platz ein. Sie sind Teil spanischer Lebensart und haben eine lange Tradition. Woher sie stammen, darüber gibt es unterschiedliche Geschichten.

Einer Legende zufolge liegt der Ursprung im 13. Jahrhundert. Damals war der spanische König Alfonso X. von Kastilien schwer erkrankt. Seine Ärzte empfahlen zur Genesung kleine Häppchen und etwas Wein zwischen den Hauptmahlzeiten.

Wieder gesund, setzte sich der Herrscher dafür ein, dass künftig in den Gasthäusern Wein nur noch mit kleinen Gerichten serviert werden sollte. Das ist nur eine von vielen Geschichten, die sich um die Entstehung der Tapas ranken; wir fanden diese besonders nett.

Die Beliebtheit von Tapas in Verbindung mit Wein liegt nicht zuletzt in der Geselligkeit.

Diese Art zu genießen schafft eine heitere Stimmung, die die Menschen zusammenbringt und Fröhlichkeit vermittelt.

Freuen Sie sich darauf.

Bienvenidos – Herzlich Willkommen im Cafayate

Ensaladas Salate

Ensalada Espanol € 4,00
*Bunte Blattsalate mit Ei, Thunfisch, Artischocken,
Paprika & Garnelen, Sherrydressing*

Ensalada en Queso € 4,00
Salate der Saison mit Käsestreifen, Sherrydressing

Tapas Frías (kalt & vegetarisch)

Almendras € 2,00
Portion frische Salzmandeln

Aceitunas € 2,50
*Oliventeller
Auswahl an Manzanilla Oliven
mit Sardellenpaste & Jalapenocreme
Schwarze Gewürz Oliven*

Plato de Verdura € 3,00
*Gemüseteller
Peppercherries mit Schafskäse gefüllt,
Artischockenherzen -mild & würzig-
Kichererbsen in Öl*

Salsas con Dos Rebanadas de Pan € 1,50

Bitte wählen Sie...
Salsa Tonnata
Paprika-Auberginen Creme
Mojo Aioli
Mojo Rojo
Mojo Verde
Scharze Olivenpaste
Mojo de Sobrasada

Cesta de Pan € 1,20
Brotkorb mit 6 Scheiben Baguette

Tapas Frías

<i>Pequenos Rollos de Atún</i> <i>Eingelegter Thunfisch mit Kapern,</i> <i>roten Paprikafilets und Petersilie</i>	€ 4,00
<i>Jamón Serrano con Melón</i> <i>Melonenwürfel mit Serrano Schinken</i>	€ 3,50
<i>Jamón Serrano y Chorizo</i> <i>Serrano Schinken & Chorizo mit eingelegter roter Paprika</i>	€ 3,50
<i>Selección de Quesos</i> <i>Ziegenkäse, Schafskäse & Hartkäse</i>	€ 4,00

Sopas Suppen

<i>Sopa de Bogavante</i> <i>Spanische Hummerrahmsuppe mit Garnelen</i>	€ 5,50
<i>Crema de Tomato</i> <i>Tomatensuppe</i>	€ 3,50
<i>Sopa de Pimienta verde</i> <i>Grüne Pfeffersuppe mit Rindfleisch</i>	€ 4,00

Tapas Calientes de Pescado Warme Fisch Tapas

<i>Calamares Fritos</i> <i>Frittierte Tintenfischringe mit Aioli</i>	€ 3,50
<i>Gambas al Ajillo</i> <i>Garnelen und Knoblauch in Olivenöl</i>	€ 5,50

Tapas Calientes de Carne
Warme Tapas mit & ohne Fleisch

Papas Arrugadas € 2,50
Runzelkartoffeln mit Mojo-Sauce

Champinones al Ajillo € 2,50
Gebratene Champignons mit Chilli & Olivenöl

Habas con Jamón € 3,00
Riesenbohnen mit Serrano Schinken und Chorizo

Fechas Envuelto en Tocino € 3,50
Datteln im Speckmanteln

Albondigas en Salsa de Tomate € 2,50
Fleischklößchen in Tomatensauce

Filete de Pollo € 4,50
Hähnchenbrustfilet in Zitronen-Knoblauch-Sauce

Postres
Dessert

Crema Catalana € 3,00
Sinnlich-Süsse Versuchung aus Katalonien

Helado de Melón € 3,00
Meloneneis auf Melonenstückchen

Tarta de Almendras Espanol € 3,00
*Warmer Spanischer Mandelkuchen
mit Vanilleeis*