

REFRESCOS × ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

100	Pepsi Cola ^{3,5,6}	0,20 l	2,40 €
		0,40 l	4,30 €
101	Pepsi Max (ohne Zucker) ^{2,3,5,6}	0,20 l	2,40 €
		0,40 l	4,30 €
102	Mirinda ^{1,3,6,7}	0,20 l	2,40 €
		0,40 l	4,30 €
103	7UP ⁶	0,20 l	2,40 €
		0,40 l	4,30 €
104	Lift Apfelschorle	0,20 l	2,40 €
		0,40 l	4,30 €
105	Rhodium Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
		0,75 l	6,20 €
106	Rhodium Mineralwasser still	0,25 l	2,50 €
		0,75 l	6,20 €
107	Schweppes Bitter Lemon ⁴	0,20 l	2,90 €
108	Schweppes Ginger Ale ³	0,20 l	2,90 €
109	Schweppes Tonic Water ⁴	0,20 l	2,90 €
110	Saft: Apfel, Orange, Ananas Nektar: Banane ¹ , Kirsche, Maracuja	0,30 l	3,40 €

CERVEZAS × BIERE

120	Estrella Galicia	0,30 l	3,50 €
		0,40 l	4,40 €
121	Paderborner Pilger Landbier	0,30 l	3,50 €
122	Alster ⁶	0,30 l	3,50 €
		0,40 l	4,40 €
123	Super Bock	0,25 l	3,00 €
124	Sarges	0,25 l	3,00 €
125	König Ludwig Weissbier Hell + Dunkel	0,50 l	4,90 €
126	König Ludwig Alkoholfrei	0,50 l	4,90 €

CAFÉ & TÉ × WARMER GETRÄNKE

131	Café × Kaffee	2,50 €
132	Café con leche × Milchkaffee	3,50 €
133	Espresso	2,40 €
134	Cappuccino	3,50 €
135	Cortado × Espresso mit Milch	2,90 €
136	Carajillo × Espresso mit Cognac	4,50 €

BRANDYS

150	Veterano	2 cl	2,50 €
151	103 Etiqueta Negra	2 cl	2,90 €
152	Carlos I.	2 cl	2,90 €
153	Gran Duque d'Alba	2 cl	4,60 €
154	Cardinal Mendoza	2 cl	4,60 €
155	Torres 10	2 cl	2,50 €
156	Torres 15	2 cl	2,90 €
157	Lepanto 12	2 cl	4,60 €

LICORES, APERITIVAS & DIGESTIVAS

170	Sherry dry / medium / cream	5 cl	3,60 €
171	Baileys on Ice	2 cl	2,90 €
172	Poncho Caballero	2 cl	2,90 €
173	Hierbas Tunnel trocken / süß / mescla	2 cl	2,90 €
174	Hierbas Ibicencas	2 cl	2,90 €
175	Anis süß / trocken	2 cl	2,90 €
176	Licor 43	2 cl	2,90 €
177	Pacharan (Schlehenlikör)	2 cl	2,90 €
178	Tequila	2 cl	2,90 €
179	Orujo (Tresterschnaps)	2 cl	2,90 €
180	Sambuca	2 cl	2,90 €
181	Averna	2 cl	2,90 €
182	Ouzo 12	2 cl	2,90 €
183	Pernod	2 cl	2,90 €
184	Ramazotti	2 cl	2,90 €

CÓCTELES × COCKTAILS

300	El Matador Rum, Malibu Kokos-Rum-Likör, Orangensaft, Kirschsaff, Ananassaft, Grenadine ³	8,00 €
301	Tequila Sunrise Weißer Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine ³	8,00 €
302	La Malafollá (Zombie) Weißer Rum, Brauner Rum, Apricot Brandy, Grenadine ³ , Ananassaft, Zitronensaft	9,00 €
303	Sevilla Licor 43, Wodka, Orangensaft, Maracujanektar, Sahne	8,00 €



Vinoteca Sevilla × Eduardo Fernández-Terrones × Hathumarstraße 24 × 33098 Paderborn
Tel. 05251 / 3988444 × www.vinoteca-sevilla.de

Inklusivpreise
1) konserviert, 2) mit Süßstoff, enthält eine Phenylalaninquelle, 3) mit Farbstoff, 4) chininhaltig,
5) koffeinhaltig, 6) mit Säuerungsmittel, 7) mit Antioxidationsmittel. Über die in unseren
Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

TAPAS FRIAS × KALTE TAPAS

3	Ensalada de lentejas	Linsensalat	4,90 €
8	Pan	Brot	1,30 €
9	Mojo picón con pan	Brot mit Pikanter Soße	3,60 €
10	Alioli con pan	Brot mit Knoblauchsoße	3,60 €
11	Jamon "Serrano"	Spanischer Serrano-Schinken	6,90 €
12	Queso Manchego	Käse aus La Mancha	6,90 €
13	Aceitunas mescla	Gemischte Oliven	3,60 €

TAPAS CALIENTES × WARME TAPAS

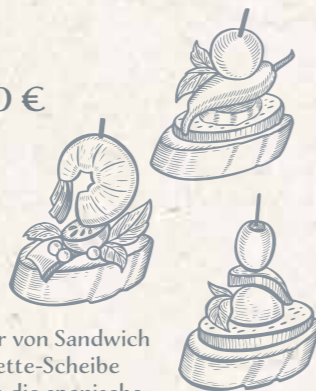
30	Dátiles enfundados en bacon	Datteln im Speckmantel	5,90 €
31	Gambas al ajillo	Garnelen in Knoblauchöl	8,90 €
34	Pulpo a la Gallega	Tintenfisch nach galicischer Art	15,90 €
35	Chorizo	Spanische Paprikawürste	6,90 €
36	Chorizo al vino	Spanische Paprikawurst in Rotwein	7,90 €
37	Pincho Moruno	Schweinefiletspieß Maurischer Art	8,90 €
38	Pincho de pollo	Hähnchenbrustspieß	8,90 €
39	Albóndigas	Fleischbällchen in Tomatensoße	7,90 €
40	Pechuga de pollo en salsa de jerez	Hähnchenbrust in Sherry	7,90 €
41	Muslitos de Mar	Krebsscheren mit Cocktailsauce	6,20 €
43	Garbanzos vegetal	Kichererbsen vegetarisch mit Aubergine, Zucchini etc.	6,90 €
45	Tortilla	Spanisches Kartoffelomlett	5,50 €
46	Pimientos de padron	Grüne Paprika aus Galizien	5,50 €
48	Patatas bravas	Spanische Bratkartoffeln mit Alioli	4,80 €
49	Croquetas de queso	Käsekroketten	5,90 €
50	Espinacas con queso fundido	Spinat mit Käse überbacken	4,90 €
51	Patatas arrugadas	Kanarische Kartoffeln mit Mojo picón	5,50 €

MONTADITOS

9 Stück 17,90 €

Unsere Montaditos sind je nach Saison, Verfügbarkeit und Kreativität des Chefkochs täglich wechselnd belegt.

Montaditos sind kleine, spanische Häppchen, die als Vorläufer von Sandwich und Bocadillo gelten. Sie bestehen aus einer Brot- oder Baguette-Scheibe mit einem oder mehreren Belägen. Diese sind so vielseitig wie die spanische Küche selbst und können zu wahren Kunstwerken werden.



VINO BLANCO × WEIßWEIN ×

2020 Cal y Canto Verdejo Blanco

Vino de la Tierra de Castilla. Aromen von Aprikosen und Pfirsich. Mild, frisch und fruchtig. La Mancha, Spanien

0,20 l 5,50 €
0,75 l 15,90 €

Valdepalacios Blanco

Frisch und leicht, mit intensiven fruchtigen Aromen. Rioja, Spanien

0,20 l 5,90 €
0,75 l 16,90 €

Prios Maximus Verdejo Blanco

Intensives Bouquet mit fruchtigen Aromen und mineralische Nuancen. Rueda, Spanien

0,20 l 6,50 €
0,75 l 19,00 €

2020 Paco Lola No. 12 Albarino D.O.

In der Nase und am Gaumen Pfirsich und Mirabelle. Feine Kräuternoten, leicht spritzig. Rias Baixas, Spanien

0,20 l 7,90 €
0,75 l 25,50 €

2020 Vaya Pasada Verdejo D.O.

Klassischer Verdejo aus dem Rueda-Gebiet. Fruchtig, aromatisch, Aromen exotischer Früchte. Rueda, Spanien

0,20 l 6,50 €
0,75 l 18,50 €

2020 Monte Arlas Sauvignon Blanc D.O.

Mineralische Noten gepaart mit dem Duft reifer Ananas. Im Mund füllig und cremig. Navarra, Spanien

0,20 l 6,90 €
0,75 l 20,50 €

VINO ROSADO × ROSÉWEIN ×

Valdepalacio Rosado

Sehr intensive frische und besonders fruchtige Aromen. Rioja, Spanien

0,20 l 5,90 €
0,75 l 16,90 €

Vinho Verde Rosado D.O.C.

Aromen von Himbeere und Brombeere. Erfrischend und prickelnd. Vinho Verde, Portugal

0,20 l 5,50 €
0,75 l 15,50 €

Homenaje Rosado D.O.

Noten von Kirschen, Erdbeeren und Beeren. Ausgesprochen ausgewogen. Navarra, Spanien

0,20 l 6,50 €
0,75 l 17,90 €

VINO TINTO × ROTWEIN ×

Valdepalacios Tinto

Sehr fruchtige Aromen. Frisch und leicht. Rioja, Spanien

0,20 l 5,90 €
0,75 l 16,90 €

Fuente Verde Garnacha-Carinena D.O.

Mittelkräftig. Gute Würze. Voll am Gaumen. Carinena, Spanien

0,20 l 5,50 €
0,75 l 15,90 €

Finca Monica Rioja Tempranillo D.O.Ca.

Im Bukett reife Frucht. Röstnoten vom Gebäck. Am Gaumen geschmeidig und sanft. Rioja, Spanien

0,20 l 5,90 €
0,75 l 16,90 €

Prios Maximus Tempranillo Eiche D.O.

Kräftige rubinrote Farbe. Nuancen von Kakao. Ribera del Duero, Spanien

0,20 l 6,90 €
0,75 l 21,00 €

Can Axartell Tinto Uno Methode Gravetat D.O., bio

In der Nase Rosen, Veilchen und Schwarzkirsche. Kraftvoll und klar. Feine Würze mit cremiger Textur. Mallorca, Spanien

0,75 l 28,50 €

Viento Aliseo Tempranillo-Petit Verdot D.O., Demeter

Noten von Schokolade und wilder Kirsche. Vollmundig. Schöne Gerbstoffe. Lange im Mund. La Mancha, Spanien

0,20 l 6,90 €
0,75 l 20,50 €

Azabache Rioja Crianza D.O.Ca.

Feine Vanille- und Holznoten. Aromen von Cassis. Gute Struktur mit langem Finale. Rioja, Spanien

0,20 l 6,50 €
0,75 l 18,50 €

Morador Tempranillo Tinto D.O.

Klar, trocken, mit feiner Länge und gutem Finale. Navarra, Spanien

0,20 l 5,90 €
0,75 l 16,90 €

VINO ESPUMOSO × SEKT ×

Cava Mont Marcal Reserva Brut Metoso Tradicional

Aromen von Kernobst. Feine Perlage. Elegante filigrane heftige Noten. Spanien

0,75 l 29,00 €

APERITIVO × APERITIF ×

Pampelle Ruby L'Apéro

Französischer Aperitif mit 15 vol%. Fein fruchtig mit dezenter Süße. Gewonnen aus korsischen Bio-Grapefruits. Als Spritz zubereitet.

0,20 l 6,90 €