

Café Altamira

Thomasstraße 4, 22761 hamburg
+49 85371600

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SALATE

Ensalada de mozzarella marinado con pesto	VEGETARISCH	7,90 €
Mozzarella, Cherrytomaten, frischer Basilikum, Balsamicodressing		
Ensalada de rucola con palmitos	VEGETARISCH	7,90 €
Rucolasalat mit Palmenherzen und Cherrytomaten, mit Parmesan verfeinert		
Ensalada mixta con atún groß		9,60 €
Gemischter Thunfischsalat mit Essig und Öl		
Ensalada mixta con atún klein		7,30 €
Gemischter Thunfischsalat mit Essig und Öl		
Ensalada mixta groß – VEGAN	VEGAN	8,50 €
Gemischter Salat mit Essig und Öl		
Ensalada mixta klein – VEGAN	VEGAN	6,40 €
Gemischter Salat mit Essig und Öl		
Salpicón de pulpo		7,90 €
Spanischer Oktopussalat mit Sherryessig		
Rodajas de tomate con queso de cabra y crema de avocado	VEGETARISCH	7,90 €
Tomatenscheiben mit Ziegenkäse und Avocadocreme		
Ensaladilla rusa		6,30 €
Kleiner typisch spanischer Kartoffelsalat mit Möhren, Thunfisch und Oliven		

| VEGETARISCHE TAPAS

Empanadas de verdura picante- VEGAN VEGAN	6,50 €
Teigtaschen mit leicht pikanter Gemüsefüllung	
Pimientos de padrón – VEGAN VEGAN	6,40 €
Kleine grüne Paprikaschoten (frisch)	
Bolitas de patata con almendras sobre ragout de setas	7,30 €
Kartoffel-Mandelbällchen auf Steinpilzragout mit Rosmarin verfeinert	
Queso frito VEGETARISCH	7,20 €
Kleine saftige Fetakäsehäppchen in würziger Panade, dazu Johannisbeer-Dip	
Tomates rellenos de espinaca, nueces y ciruelas sobre salsa de roquefort VEGETARISCH	6,90 €
Mit Spinat, Walüssen und Backpflaumen gefüllte Tomaten, überbacken mit Parmesan, auf Roquefortsauce	
Champiñones rellenos de arroz sobre roquefort VEGETARISCH	6,90 €
Mit Reis und Pinienkernen gefüllte Champignons auf Roquefortsauce	
Queso de cabra gratinado con romero en salsa de arándanos o miel VEGETARISCH	6,70 €
Mit Rosmarin überbackener Ziegenkäse auf Johannisbeersauce oder Honigsauce	
Canelones rellenos de espinaca y piñones VEGETARISCH	7,60 €
Gefüllte Pastarollen mit Spinat und Pinienkernen, mit Käse überbacken	
Croquetas caseras de espinaca con queso VEGETARISCH	6,90 €
Hausgemachte Krokette mit Spinat und Käse	
Mixto de quesos VEGETARISCH	7,90 €
Gemischte spanische Käseplatte	
Papas arrugadas con mojo picón – VEGAN VEGAN	6,30 €
Faltenkartoffeln mit Salzkruste, dazu "Mojo picón" (rote oder grüne pikante Paprikasauce)	
Patatas roquefort-, ali-oli-, bravas	5,70 €
Kartoffeln (Bioland) entweder mit Roquefort-, Knoblauch- oder scharfer Sauce	
Tortilla de patatas VEGETARISCH	6,30 €
Spanisches Kartoffelomelett	
Tortilla de espinaca VEGETARISCH	6,30 €
Spanisches Kartoffelomelett mit Spinat und Zwiebeln	
Mixto de verduras (Antipasti) – VEGAN VEGAN	6,90 €
Variation von gegrilltem Gemüse (Antipasti)	
Champiñones rellenos con verduras	6,30 €

Gratinierte Champignons mit hausgemachter Gemüsefüllung

| TAPAS MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN

Salmon fresco con salsa de bogavante y gambitas

9,60 €

Frisches Lachsfilet gegrillt mit Hummer-Krabben-Sauce

Filete de dorada con salsa de limon y cilantro

8,90 €

Gegrilltes Filet von der Dorade (frisch) in Limone-Koriander

Gambas empanadas sobre crema de aceto con miel

7,90 €

Panierte Gambas mit Balsamico-Honig-Dip

Pincho de gambas

8,90 €

Leicht pikanter Gambasspieß vom Grill auf einer feinen Hummer-Paprika-Creme

Calamares a la plancha

8,90 €

Gegrillte Tintenfische mit Knoblauch – Petersilie

Calamares a la romana

7,90 €

Marinierte und frittierte Tintenfischringe

Pincho de romero con perca y bacon

7,90 €

Speckumhüllter Zander auf Rosmarinzwieg gespießt, dazu ein leckerer Knobi-Dip

Gambas al ajillo

10,50 €

Gambas in Knoblauch

Muslitos de mar

6,60 €

Gefüllte Krebsscheren paniert (Surimi)

Boquerones fritos

6,90 €

Frittierte Sardellen

Gambas a la plancha (5 Stück)

11,60 €

Gegrillte Tigergarnelen mit Cocktail-Dip

Buñuelos de bacalao con ali-oli

6,60 €

Frittierte Kartoffel-Stockfisch-Bällchen mit Ali-Oli

| TAPAS MIT GEFLÜGEL

Flamenquin de pollo	8,50 €
Panierte Hähnchenbrustfiletrollchen, gefüllt mit Manchego und Serrano	
Lomitos de pollo con crema de atún y alcaparras	6,90 €
Saftige Hähnchenfiletmedaillons mit Thunfisch-Kapern-Dip (Kaltgericht)	
Pechuga de pavo con bacon sobre salsa de mostaza	6,90 €
Putenbrustfilet im Speckmantel auf Senfsauce	
Alitas de Pollo con salsa brava	6,50 €
Marinierte Hähnchenflügel mit pikantem Dip	
Pinchito de pavo al ajillo	6,30 €
Marinierter Putenbrustspieß vom Grill	
Pollo al curry	6,60 €
Hähnchenbrust in Currysauce	
Brocheta Pica Pao	8,90 €
Hähnchenbrustfilet am Spieß mit spanischer Chorizo (Schweinefleisch) dazu hausgemachter Knobi-Dip	
Pechuga de pollo al pin pin	6,30 €
Hähnchenbrust in Brandy-Weinsauce	

| TAPAS MIT FLEISCH

Pastel de papas	8,60 €
Kartoffelkuchen mit Hackfleisch-Tomatensauce	
Tortilla de chorizo	6,90 €
Spanisches Kartoffelomelett mit Chorizo und Zwiebeln	
Medallones de solomillo iberico al P. X.	10,60 €
Medallones de solomillo iberico al P. X.	
Solomillo iberico con salsa de pernod	7,90 €
Solomillo iberico con salsa de pernod	
Lomo al roquefort	6,90 €
Zarte gegrillte Schweinelachs-Scheiben an Roquefortsauce	
Flamenquin de ternera	9,90 €
Panierte Rinderhüftsteakrollchen, gefüllt mit Manchego und Serrano	
Pincho de solomillo a la pimienta verde	10,90 €
Rinderfilet am Spieß an grüner Pfeffer-Sauce	
Solomillo de cordero con hierbas mediterraneas	9,90 €
Gegrilltes Lammfilet mit mediterranen Kräutern	
Empanadas de carne	6,90 €
Gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch-Tomatensauce	
Rollitos de chorizo	7,30 €
Teigröllchen gefüllt mit Chorizo und Schafskäse	
Solomillo de cerdo en salsa de setas	6,90 €
Filet vom Schwein, in Steinpilz-Rahm-Sauce	
Conejo a la castellana	8,30 €
Kaninchen in Rotwein-Tomatensauce (nach spanischer Art)	
Queso de cabra con bacon y crema de balsámico	7,30 €
Speck umhüllte Ziegenkäsehäppchen an Balsamico-Creme	
Chuletillas de cordero	7,50 €
Kl. Lammkoteletts vom Grill in Knoblauch-Petersilie oder Honig-Senfsauce	
Chorizo a la plancha	6,60 €
Gegrillter Chorizo-Spieß (pikante spanische Paprikawurst)	
Jamón serrano	8,30 €
Serranoschinken	
Albóndigas en salsa de tomate	8,30 €
Hackfleischbällchen in Tomatensauce	
Croquetas caseras de jamón y queso	7,50 €
Hausgemachte Kroketten mit Schinken und Käse gefüllt	
Dátiles con bacon	6,90 €
Datteln im Speckmantel	
Plato mixto de embutidos	8,60 €
Typisch spanische Schinken-, Käse-, Wurstplatte	
Champiñones en jamón	7,50 €
Saftige mit Parmesan gratinierte Champignons im knusprigen Serrano-Mantel	

| DESSERT

Tarta de Santiago	VEGETARISCH	6,30 €
Spanischer Mandelkuchen mit Vanilleeis und Johannisbeersauce		
Helados (5,30€ – 6,90€)		0,00 €
verschiedene Eissorten		
Crema Catalana	VEGETARISCH	5,90 €
Spanische Vanillecreme mit karamellisiertem Zucker		
Flan	VEGETARISCH	5,90 €
Spanischer Karamellpudding		

| DIVERSES

Korb Brot Extra	1,90 €
Portion Oliven	2,30 €
Portion Ali-Oli	VEGETARISCH 2,60 €