

# Ibero Tapas

Guldeinstraße 50, 80339 muenchen  
+49 89 14348940

## KOMPLETTE SPEISEKARTE

### | MENÚ DEGUSTACIÓN

#### Spanish Experience

**39,90 €**

Tabla serrana, pan con alioli, champiñones, pimientos de Padrón, delicias de Elche patatas bravas, Gambas al ajillo, calamares a la andaluza, pinchos morunos y tarta de queso o crema catalana.

#### Gourmet Spanish Experience

**46,90 €**

Tabla de ibéricos, pan con alioli, pimientos de Padrón, queso Brie frito, gambas al ajillo, papas arrugadas con paella de marisco o paella de carne y tarta de queso o crema catalana.

#### Vegetarian Spanish Experience

VEGETARISCH

**37,90 €**

Tabla manchega, aceitunas, pan con alioli, champiñones al ajillo, verdura salteada, patatas bravas, pimientos de Padrón, con paella de verduras y tarta de queso o crema catalana.

### | NUESTRAS TABLAS Y PANES

#### Tabla de jamón serrano

**18,90 €**

Serrano-Schinken. Serrano Ham.

#### Tabla de jamón ibérico

**26,20 €**

Iberischer Schinken. Iberian Ham.

#### Cecina de vaca con manchego y aceite de trufa

**13,50 €**

Luftgetrockneter Rinderschinken mit Manchego-Käse und Trüffelöl. Beef jerky with manchego and truffle oil.

#### Tapa de queso manchego

VEGETARISCH

**10,90 €**

Manchego-Käse. Manchego cheese tapa.

#### Cesto de pan

**3,10 €**

Brotkorb. Bread.

#### Cesto de pan con aceite de oliva virgen extra

**4,50 €**

Brotkorb und extra natives Olivenöl. Olive oil bread.

#### Pan con tomate a la catalana

**9,10 €**

Geröstetes Brot mit Tomaten nach katalanischer Art. Catalan bread with tomato.

#### Pan al ajillo

**7,90 €**

Geröstetes Knoblauchbrot. Garlic bread.

## | ENTRANTES

### **Croquetas caseras de: jamón/boletus con trufa/chipirón en su tinta** 3,10 €

Hausgemachte Kroketten: Serrano-Schinken/Steinpilze mit Trüffel /Tintenfisch in eigener Tinte. Homemade croquettes of: ham/boletus with truffle/squid in its ink.

### **Alioli** VEGETARISCH 3,60 €

Hausgemachte Knoblauchcreme. Garlic spanish sauce.

### **Aceitunas** 5,20 €

Spanische Oliven. Spanish olives.

## | DE LA HUERTA

### **Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos rojos** VEGETARISCH 17,90 €

Knackiger gemischter Salat mit Ziegenkäse und Waldbeer-Vinaigrette. Goat cheese salad with vinaigrette of red fruits.

### **Tortilla española a elegir** VEGETARISCH 12,90 €

(clásica, jamón, cebolla caramelizada o queso manchego). Spanisches Kartoffelomelette 1 nach Wahl zwischen: (Klassisch, iberischer Schinken, karamellisierte Zwiebeln, Gemüse oder Manchego-Käse). Spanish omelet of your choice (classic, ham, caramelized onion or Manchego cheese)

### **Pimientos de Padrón** 10,20 €

Gebackene, kleine galizische Paprikaschoten „Padrón“ peppers.

### **Papas arrugadas** 10,20 €

(Con mojo verde y mojo picón) Kleine Grenaille Kartoffeln in Meersalz gekocht mit kanarischen „Mojos“ Wrinkled potatoes (mojo verde and mojo picón)

### **Patatas bravas** VEGETARISCH 10,20 €

Hausgemachte gebackene Kartoffelstückchen mit leicht pikanter Soße und Alioli. "Bravas" potatoes.

### **Delicias de Elche** 10,20 €

(Dátiles al bacon con manchego) Knusprig ausgebackene Riesen Medjool-Datteln im Speckmantel mit Manchego-Käse. Dates with bacon and "manchego" cheese.

### **Champiñones al ajillo** 9,20 €

Champignons in deftiger Knoblauchsoße. Garlic mushrooms.

### **Verdura salteada con aceite de trufa** 9,20 €

In der Pfanne geschwenktes mediterranes Gemüse mit Trüffelöl. Vegetables sautéed with truffle oil.

### **Queso Brie frito con confitura de naranja** VEGETARISCH 12,50 €

Frittierter Brie mit confierter Orange. Fried Brie cheese with orange jam.

## | DEL MAR

|                                                                                                                                                                |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Gambas al ajillo</b>                                                                                                                                        | <b>12,20 €</b> |
| Gambas im heißen Olivenöl mit Knoblauch und Chili. Garlic prawns.                                                                                              |                |
| <b>Boquerones fritos con Alioli</b>                                                                                                                            | <b>12,50 €</b> |
| Frittierte Sardellen mit Alioli. Fried anchovies with Aioli.                                                                                                   |                |
| <b>Calamares a la andaluza con polvo de kikos</b>                                                                                                              | <b>17,50 €</b> |
| Zarte Calamari nach andalusischer Art (ausgebacken und mit Alioli serviert) Andalusian-style squid with kikos powder.                                          |                |
| <b>Calamares a la plancha con ajo y perejil</b>                                                                                                                | <b>17,50 €</b> |
| Calamares vom Grill mit Petersilie und Knoblauch. Grilled squid with garlic and parsley.                                                                       |                |
| <b>Fritura a la andaluza con polvo de kikos</b>                                                                                                                | <b>18,50 €</b> |
| Ausgebackene Fische und Meeresfrüchte nach andalusischer Art (Calamari, Sardellen, Gambas und Kabeljau) mit Alioli. Andalusian-style frying with kikos powder. |                |
| <b>Pulpo a la gallega a nuestro estilo</b>                                                                                                                     | <b>25,90 €</b> |
| Atlantische Meereskrake nach galizischer Art. Galician-style octopus in our style.                                                                             |                |
| <b>Gambas a la plancha</b>                                                                                                                                     | <b>17,20 €</b> |
| Gambas vom Grill. Grilled prawns.                                                                                                                              |                |
| <b>Vieras salteadas con ibéricos, brotes y cebolla encurtida</b>                                                                                               | <b>12,50 €</b> |
| Gegrillte Jakobsmuscheln mit iberischem Schinken und Zwiebeln. Sauteed scallops with Iberian meats, sprouts and pickled onion.                                 |                |
| <b>Almejas al vino</b>                                                                                                                                         | <b>14,50 €</b> |
| Frische Venusmuscheln in Weißweinsauce. Clams in wine.                                                                                                         |                |

## | DEL CAMPO

### **Huevos rotos con jamón serrano o cecina** 14,50 €

Zerbrochene Eier mit Kartoffeln und mit luftgetrockneter Rinderschinken. Cracked eggs with potatoes and Serrano ham or beef jerky.

### **Pinchos morunos** 14,50 €

Gegrillte Schweinelendenspieße nach maurischer Art. Meat skewers.

### **Medallones de ternera sobre hummus con mantequilla avellanada y tomate "cherry"** 13,90 €

Rindermedaillons auf Hummus mit Haselnussbutter und Sherrytomaten. Beef medallions on hummus with hazelnut butter and cherry tomato.

### **Chistorra de Navarra al vino** 13,50 €

Spanische Paprikawurst in Weißweinsauce. Chorizo from Navarra with wine.

### **Secreto ibérico en salsa de cerveza y miel** 17,50 €

"Geheimes Filet" vom iberischen Schwein in Bier-Honig-Soße mit Kartoffeln und Pimientos de Padrón. Iberian pork meat in beer-honey sauce with potatoes and "Padrón" peppers.

## | NUESTRAS PAELLAS

### **Paella de marisco** 24,90 €

Paella mit Tintenfisch, Gambas, Miesmuscheln. Seafood paella.

### **Paella de carne** 24,90 €

Paella mit Rindfleisch. Meat paella.

### **Paella de verduras** 23,90 €

Paella mit verschiedenem Gemüse der Saison. Vegetable paella.

### **Arroz negro con calamar y pimiento asado** 25,90 €

Schwarzer Reis mit Tintenfisch und gegrillter roter Paprika. Black rice with squid and roasted pepper.

### **Paella de bogavante y rape** 35,90 €

Paella mit Hummer und Seeteufel. Paella with lobster and monkfish.

### **Arroz meloso con pulpo y gambas** 27,90 €

Saftiger Reis mit Meereskrake und Gambas. Sticky rice with octopus and shrimp.

## | PLATOS PRINCIPALES

### Parrillada de marisco

**31,90 €**

(Gambón, vieiras, calamar y almejas) Grillplatte mit frischen Meeresfrüchten (Riesengarnelen, Jakobsmuscheln, Calamar, Venusmuscheln) Seafood grill.

### Dorada o Lubina a la espalda

**29,90 €**

Dorade oder Wolfsbarsch vom Grill. Sea bream or sea bass on the back.

### Entrecôte al grill aromatizado con ajo y romero

**36,90 €**

280g gegrilltes Ribeye-Steak vom argentinischen Angus-Rind mit Rosmarin und Knoblauch. 280g grilled entrecôte flavored with garlic and rosemary.

## | GUARNICIONES

### Patatas fritas caseras

Hausgemachte gebackene Kartoffeln Chips fries.

### Verdura salteada

Gegrilltes Gemüse mit frischen Kräutern. Sautéed vegetables.

### Ensalada mixta

Gemischter Salat der Saison. Fresh salad.

### Judías salteadas

Grüne Bohnen. Green beans.

### Guarnición adicional

**7,50 €**

Zusätzliche Beilage. Additional garnish.

## | MOMENTO DULCE

### Crema Catalana

**VEGETARISCH****8,50 €**

Eier-Milch-Creme überzogen von einer gebrannten Karamellschicht. Catalan cream.

### Churros con chocolate

**9,50 €**

Ausgebackenes Hefespritzgebäck mit cremigem Schokoladendip. Churros with chocolate.

### Tarta cremosa de Oreo

**VEGETARISCH****8,90 €**

Oreo Cheesecake

### Tarta de queso by "Ana Cheesecake"

**VEGETARISCH****8,90 €**

Spanish creamy cheesecake by "Ana Cheesecake"