

# La TRINGA

Geteilte Freude ist doppelte Freude, das gilt auch beim Essen.

Lassen Sie sich von uns durch die kulinarische Vielfalt nach dem Prinzip der Tapas führen, die bei uns aber weit über den spanischen Tellerrand hinaus reicht.

Unsere Empfehlung liegt bei 3 Tapas pro Person.

Gerne stellt Ihnen unser Service Personal etwas nach Ihren Wünschen zusammen.

## Aperitif

|                   |       |     |
|-------------------|-------|-----|
| Aperol Spritz     | 0,2 l | 8,5 |
| Lillet Wild Berry | 0,2 l | 8,5 |
| Hugo              | 0,2 l | 8,5 |
| Tinto de Verano   | 0,2 l | 8   |

## Schaumwein

|                             |         |    |
|-----------------------------|---------|----|
| Cava Dignitat   Brut Nature | 0,1 l   | 6  |
| Ruinart Rose   Champagner   | 0,375 l | 65 |

## Gin & Thomas Henry Tonic

|                         |  |      |
|-------------------------|--|------|
| Hendrick's              |  | 13,5 |
| Gin Mare                |  | 13   |
| Monkeys 47              |  | 12,5 |
| Sipsmith London Dry Gin |  | 11,5 |
| Sipsmith Lemon Drizzle  |  | 12,5 |
| Tanqueray               |  | 11   |

## Appetizer

|   |    |
|---|----|
| Alioli<br>Knoblauchcreme  | 4  |
| Mojo rojo<br>Dip aus roter Paprika  | 4  |
| Oliventapenade<br>Dip aus grünen Oliven & Sardellen                         | 4  |
| Hummus<br>Kichererbsencreme mit Sesam & Olivenöl                            | 4  |
| Chupadedos<br>eingelegte grüne Oliven                                       | 6  |
| Apetizerplatte<br>Alioli   Mojo rojo   Chupadedos   Oliventapenade   Hummus | 19 |

## Schinken & Käse

|   |    |
|---|----|
| Jamón de Recebo<br>70% Ibérico   36 Monate gereift                    | 18 |
| Jamón de Bellota<br>100% Ibérico   40 Monate gereift                  | 26 |
| Queso Manchego<br>100% Schafskäse   Trauben   Nüsse   Rotweinzwiebeln | 10 |
| Ibérische Platte<br>Jamón de Recebo   Jamón de Bellota   Manchego     | 30 |

Wir beziehen unsere Schinken direkt von einem Bauern aus Extremadura.  
Raphaels Schweine sind freilaufend und seine Schinken  
werden nach alter Tradition in Steinhäusern gereift.  
Die Prozentzahl bezieht sich auf die Herkunft der Rasse.

## Carpaccio

|  |    |
|--|----|
| Pulpo Carpaccio<br>Basilikum- Pesto   Rucola   Pinienkerne                             | 14 |
| Jakobsmuschel Carpaccio<br>Tomaten-Jalapeño-Chutney   Kresse                           | 13 |
| Simmentaler Rinder Carpaccio<br>weiße Trüffel Butter   Parmesan   Rucola   Pinienkerne | 16 |

## Tatar

|  |    |
|--|----|
| Avocado Tatar<br>Tatar aus Avocado & Garnele   Koriander   Apfel                 | 16 |
| Simmentaler Rindertatar<br>Camembert Creme   Lauchöl   Kartoffelwirrwarr   Sesam | 19 |

## Fleisch

|  |    |
|--|----|
| Secreto Ibérico<br>geheimes Filet   schwarze Knoblauchmayonnaise   Rucola   Sesam        | 16 |
| Black Angus Roastbeef<br>Hummus   Sesam  | 15 |
| Neuseeländische Lammkoteletts<br>mit „Fattusch“  | 13 |
| Neuseeländisches Lammfilet<br>Beerensoße   Zucchini   Hummus   Romana Salat   Sesam      | 14 |
| Ziegenkäse in Panceta de Bellota<br>sautierter Baby Spinat   Sesam                       | 12 |
| Pollo a la Parilla<br>Gegrilltes Maishähnchen   Ximenez salsa   Vanille- Paprika   Sesam | 14 |
| Chorizo<br>Mit Sherry abgelöscht   | 8  |

## Fisch

|  |    |
|--|----|
| Gegrillte Doraden Spieße<br>Oliventapenade                             | 13 |
| Pulpo<br>Rote Bete-Creme   Kartoffel   Basilikum   Pimentón de la vera | 14 |
| Gambas al ajillo<br>Garnelen   Knoblauch   Chili                       | 12 |
| Gebratene Baby Calamares<br>Pastis- Orangensud   Petersilie            | 12 |
| Chipirones fritos<br>frittierte Baby Calamares   Pimentón de la vera   | 12 |
| Boquerones fritos<br>frittierte Sardellen   Meersalz                   | 7  |

## Vegetarisch

|  |    |
|--|----|
| Higos al horno<br>Frische Ofen-Feigen   Ziegenkäse   Zwiebelmarmelade   Pistazie | 13 |
| Sautierter Babyspinat<br>Weißwein   Knoblauch   Sesam                            | 8  |
| Gegrillter Mais<br>Maispüree   Chilli   Sonnenblumenkerne   Erbsenkresse         | 9  |
| Pimientos de Padrón<br>süße Bratpeperoni   Meersalz                              | 6  |
| Setas al ajillo<br>Gebratene gemischte Pilze   Weißwein   Knoblauch              | 8  |
| Papas arrugadas<br>Runzelkartoffeln   Mojo                                       | 7  |

## Grünes aus dem Garten

|   |    |
|---|----|
| Babykräuter Salat<br>Balsamico Dressing   Sonnenblumenkerne                   | 7  |
| Taboulé<br>Petersilien Salat   Weizenschrot   Kirschtomaten                   | 7  |
| Fattusch<br>Tomaten   Petersilie   Koriander   Fladen Brot   Sumak            | 8  |
| Gratinierter Ziegenkäse Salat<br>Balsamico Dressing   Apfel   gemischte Nüsse | 12 |

## Dessert

|   |   |
|---|---|
| Crema Catalana                                    | 7 |
| Churros<br>Zimt & Zucker   Schokosoße             | 7 |
| Apfelküchlein<br>Vanilleeis                       | 8 |
| Schokoladen Küchlein<br>Beerensoße   Mango Sorbet | 8 |

## Likör

|          |     |     |
|----------|-----|-----|
| Licor 43 | 4cl | 5,5 |
| Orochata | 4cl | 5,5 |
| Sambuca  | 2cl | 3,5 |

## Grappa

|                             |     |    |
|-----------------------------|-----|----|
| Berta Grappa „TRE SOLI TRE“ | 2cl | 15 |
|-----------------------------|-----|----|

## Rum

|                                 |     |    |
|---------------------------------|-----|----|
| Ron Zacapa Centenario 23        | 4cl | 14 |
| Barcelo Imperial Ron Dominicano | 4cl | 9  |

## Shots

|                           |     |   |
|---------------------------|-----|---|
| La Trinca Shot            | 2cl | 4 |
| Jose Cuervo Tequila       | 2cl | 3 |
| Cuervo 1800 Anejo Tequila | 2cl | 5 |
| Grey Goose Wodka          | 2cl | 5 |

## Whiskey

|                                |     |    |
|--------------------------------|-----|----|
| Johnnie Walker Red Label       | 4cl | 6  |
| Johnnie Walker Black Label 12y | 4cl | 8  |
| Glenmorangie 10y               | 4cl | 10 |
| Lagavulin 16y                  | 4cl | 14 |

## Sherry

|                             |     |   |
|-----------------------------|-----|---|
| Hidalgo Pedro Ximenez, süß  | 5cl | 7 |
| Hidalgo Manzanilla, trocken | 5cl | 4 |
| Lustau, medium dry          | 5cl | 6 |

## Brandy

|                                      |     |    |
|--------------------------------------|-----|----|
| Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva | 4cl | 7  |
| Torres Imperial 20y                  | 4cl | 10 |

## Bier

|   |       |     |
|---|-------|-----|
| Estrella Galicia                                | 0,33l | 3,5 |
| Licher Pilsener Steinie                         | 0,33l | 3,5 |
| Licher 1854 Kellerbier                          | 0,33l | 3,5 |
| Licher Radler                                   | 0,33l | 3,5 |
| Bitburger Pils alkoholfrei                      | 0,33l | 3,5 |
| Benediktiner                                    | 0,5l  | 5   |
| Hefeweizen   Weizen dunkel   Weizen alkoholfrei |       |     |
| Possmann  | 0,33l | 3,5 |
| Apfelwein sauer gespritzt                       |       |     |

## Softdrinks

|   |       |     |
|---|-------|-----|
| Coca Cola   Zero                        | 0,2l  | 3,5 |
| Fanta                                   | 0,2l  | 3,5 |
| Sprite                                  | 0,2l  | 3,5 |
| Thomas Henry                            | 0,2l  | 3,5 |
| Bitter Lemon   Ginger Ale   Tonic Water |       |     |
| Gerolsteiner Gourmet                    | 0,25l | 3   |
| Still oder Sprudel                      |       |     |
| Gerolsteiner Gourmet                    | 0,75l | 7   |
| Still oder Sprudel                      |       |     |

## Fruchtsäfte

|   |      |     |
|---|------|-----|
| Apfel, Orange, Maracuja<br>auch als Schorle | 0,4l | 4,5 |
| Mit frischer Minze                          |      | 1,5 |

## Heiße Getränke

|   |     |  |
|---|-----|--|
| Cafe crema  | 3   |  |
| Espresso  | 2   |  |
| Doppelter Espresso  | 4   |  |
| Cortado   | 2,5 |  |
| Cappuccino  | 3,5 |  |
| Latte Machiato  | 4   |  |
| Carajillo   | 5,5 |  |
| Cola Cao, heiße Schokolade  | 4   |  |
| Tee   | 3   |  |
| Kamille   Minze   Rotbusch   Ingwer-Zitrone  <br>grüner Sencha   Earl Grey   Obstkorb |     |  |



Weinkarte *La TRINGA*

## Weißweine 0,2l

### **Nik Weis** · Riesling · Mosel

Ein perfektes Süß-Säure Spiel. Im Geschmack zeichnet sich dieser Riesling in seiner Jugend durch vielfältige Aromen aus. Volle Frucht wie Aprikose, Pfirsich und gelbe Äpfel.

8,5

### **Reina de Castilla** · Sauvignon Blanc · Rueda

Knisternde Frische, knackige Säure. Typische Duftaromen Exotischer Früchte.

8

### **Geil's** · Grauburgunder · Rheinhessen

Knackig frische Aromen nach grünem Apfel, Ananas und weicher Butter. Ein vielseitiger Begleiter zu zahlreichen Speisen.

7

### **Nekeas** · Chardonnay · Navarra

6 Monate Ausbau im Barrique. Aromen von Zitrus und Melone.

8

## Rotweine 0,2l

2020 **Juan Gil Yellow** · Monastrell · Jumilla

Fruchtbetonter, trockener Rotwein Aromen reifer,  
roter und schwarzer Früchte.  
Die Reben dieses Weines sind über 40 Jahre alt.

8

2019 **Salbide** · Tempranillo · Rioja

Weich und harmonisch. Dunkle Farbe, holzige Aromen  
nach Butter und Vanille

8

2020 **Velvet** · Tempranillo · Ribera del Duero

6 Monate Barrique Ausbau.  
80% französische 20% amerikanische Eiche.  
Schöne Intensität, Aromen von Himbeeren, Cassis und  
Röstaromen der Barriques

11

**Saurus** · Pinot Noir · Patagonia · 2019

Argentinischer Pinot Noir, angebaut imahltank und Barrique.  
Am Gaumen wunderbare Frucht, eine würzige Mandelnote  
Und ein vernehmbarer Klecks Vanille.

10

## Roséweine 0,2l

### **Montrose** · Cuvée · Languedoc · *trocken*

Ein französischer Cuvée aus Grenache, Cabernet Sauvignon und Syrah. Zartes, hell glänzendes Lachsrosa und feines, fruchtbetontes Bouquet mit Noten von roten Beeren und herb-süßen Zitrusfrüchten.

8

### **Nekeas** · Cabernet Sauvignon · Navarra

Frisches Boquet mit duftigen Aromen von Erdbeeren, roten Johannisbeeren, einen Hauch von Rosen und süßen Kirschen. Frisch und kräftig, mit einem langen Abgang

7

## Cava & Champagner

|  |       |    |
|--|-------|----|
| <b>Cava Dignitat</b> · Brut Nature       | 0,75l | 38 |
| <b>Drappier</b> · Champagner · Brut      | 0,75l | 85 |
| <b>Drappier</b> · Champagner · Brut Rosé | 0,75l | 90 |

## Spanische Weißweine 0,75l

|  |  |    |
|--|--|----|
| <b>Es Fangar 2012 White</b> · Muscatel · Mallorca    |  | 36 |
| <b>La Trucha</b> · Albariño · Galizien               |  | 35 |
| <b>Botani</b> · Muscatel · Malaga                    |  | 39 |
| <b>Avancia</b> · Godello · Valdeorras                |  | 55 |
| <b>Reina de Castilla seleccion</b> · Verdejo · Rueda |  | 45 |

## Deutsche Weißweine 0,75l

|   |  |    |
|---|--|----|
| <b>Robert Weil</b> · Riesling · Rheingau          |  | 36 |
| <b>Nett</b> · Avantgarde Grauburgunder · Pfalz    |  | 53 |
| <b>Muschel Kalk</b> · Weißburgunder · Rheinhessen |  | 54 |

## Rotweine 0,75l

|   |    |
|---|----|
| <b>Tramp</b> · Cuvée · Katalonien                           | 32 |
| <b>Hombros</b> · Mencia · Burbia                            | 42 |
| <b>12 Volts</b> · Cuvée · Mallorca                          | 45 |
| <b>Juan Gil Plata</b> · Monastrell · Jumilla                | 36 |
| <b>Juan Gil Azul</b> · Cabernet Sauvignon & Syrah · Jumilla | 70 |
| <b>Clio</b> · Monastrell & Cabernet Sauvignon · Jumilla     | 85 |

## Roséweine 0,75l

|  |    |
|--|----|
| <b>Twenty Twelve</b> · Cabernet Sauvignon · Mallorca | 39 |
| <b>Montrose</b> · Cuvée · Languedoc                  | 28 |