



Das
La Copa
Empfiehl

Möhren-Orangen-Ingwer-Suppe
Mit Kräuter

8,50€

Frische Dorade^B
mit Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat

24,90€

Schweinerückensteak
gefüllt mit Chorizo und Hirtenkäse dazu Rosmarinkartoffeln

23,90€

Lachsfilet^B
in Kräutersauce und mit Knoblauchkartoffeln

21,50€

Hähnchenbrust
Mit tomatisiertem Gemüse und Kräuterreis

18,90€

DESAYUNO-FRÜHSTÜCK

Desayuno dulce	10,50€
Süßes Frühstück mit Marmelade, Honig, Nutella ^{H,B,L} , Obst ⁷ Brotkorb ^{A,EG}	
Desayuno queso	13,90€
Käsiges Frühstück mit Camembert ^F , Gauda ^F , Frischkäse ^F , Edelschimmelkäse, Obst ⁷ Brotkorb ^{A,EG}	
Desayuno trditional	15,90€
Traditionales Frühstück mit Salami ^{2,3} , Raucherschinken ^{2,3} , Kochschinken ^{2,3} , Gauda ^F , Frischkäse ^F , Marmelade, einem gekochten Ei ^I , Obst, Brotkorb ^{A,EG}	
Desayuno español	16,90€
Spanisches Frühstück mit Serranoschinken ^{2,3} , Chorizo ² , Ziegenkäse ^F , getrockneten Tomaten, Oliven ^{5,6,H,A} , Brotkorb ^{A,EG}	
Desayuno para dos	29,90€
Frühstück für 2 Personen mit Serranoschinken ^{2,3} , Salami ^{2,3} , Gouda ^F , Edelschimmelkäse ^F , Frischkäse ^F , Marmelade, Honig, Obst ⁷ , Brotkorb ^{A,EG} , wahlweise mit einer Portion Rührei jeweils 0,2L Orangensaft ^I	
Tortilla de patatas	11,90€
Spanisches Omelett aus Eiern mit Kartoffeln und Zwiebeln	
Yogur con miel y frutas	8,50€
Jogurt ^F mit Honig und Früchten, " mit Naturjoghurt"	
Muesli con yogur y frutas	8,90€
Müsli ^{A,A,B,A,D} mit Joghurt ^F und Früchten, "mit Naturjoghurt"	
Überbackene Avocado	12,90€
Mit Ziegenkäse ^F und Ei ^I	
Huevosrevueltos	
-Rührei ^I natur, 1 Brötchen ^{A,EG}	7,90€
-Rührei ^I mit Schinken ^{2,3} , Kräutern und 1 Brötchen ^{A,EG}	9,60€
-Rührei ^I mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Chorizo ² und 1 Brötchen ^{A,EG}	9,90€

SOPAS-SUPPEN

Zanahhorias, Naranjas 8,10€

Möhren-Orangen-Ingwer-Suppe mit Kräuter

Sopa de tomate 8,10€

Tomatensuppe mit Kräutern und Knoblauch

Sopa de judias 10,50€

Galiizische Bohnensuppe mit Chorizo² und Aioli¹

Puchero de pescado 12,90€

Katalanische Fischeintopf mit Meeresfrüchten^{C,M} und Lachs^B

PAN-BROT

Pan con ajo 4,90€

Geröstetes Knoblauchbrot^{A,EG}

Pan con tomate al horno 4,90€

Geröstetes Tomatenbrot^{A,EG}

Pan 3,50€

Portion Brot^{A,EG}

DIPS

Alioli 3,00€

Mojo rojo 3,00€

Extras 2,00€
je Portion Butter, Marmelade, Honig, Nutella, gekochtes Ei

je Portion Camembert, Gouda, Frischkäse 2,50€

Je Portion Edelschimmelkäse, Salami, Räucherschinken, Kochschinken 3,10€

TAPAS

Palto Combinado	22,50€
Gemischter Teller mit spanischem Käse ^F , Chorizo ² , Serranoschinken ^{2,3} , Stielkapern, getrockneten Tomaten, Oliven ^{5,6,H,A} , Pimentos und 4 Datteln ^N im Speckmantel ^{2,3}	
Jamon serrano	7,50€
Luftgetrockneter spanischer Schinken ^{2,3}	
Chorizo al vino	8,50€
Pikante Paprikawurst ² in Rotwein gegart	
Croquetas de jamón con Alioli	8,50€
Spanische Schinkenkroketten ^{A,L} mit Alioli	
Pollo con almendras y ajo	8,50€
Hähnchenbrust in Mandel-Knoblauch Sauce ^{H,A,F}	
Pollo con manzana	8,50€
Hähnchenbrust in Apfel-Limetten-Sauce ^{7,F}	
Pollo desmechado con salsa de pimiento y tomate	8,50€
Marinierte Hähnchenbruststreifen in Paprika-Knoblauch	
Higado de Pollo	8,50€
Pikante Geflügelleber in Rotweinsauce	
Dátiles con bacon	8,50€
Datteln ^N im Speckmantel ^{2,3}	
Albóndigas a la andaluza	8,60€
Kleine Hackfleischbällchen ^K in fruchtiger Tomatensauce	
Salmón frito	8,60€
Gebratene Lachswürfel ^B in Ingwer-Mango-Sauce	
Lanza de carne de cerdo	9,90€
Kleine maurische Fleischspieße	
Calamares a la romana	9,50€
Gebackene Tintenfischringe ^M mit Alioli	
Muslo de pollo con miel	9,90€
Kleine Hähnchenschenkel mit Honig und Chili	
Gambas al ajo	10,50€
Garnelen ^C in Knoblauch	

TAPAS VEGETARIANO

Aceltunas negras y verdas Marinierte schwarz und grüne Oliven ^{5,6,H,A}	6,90€
Alcaparras al natural Stielkapern eingelegt in Kräuteröl	6,90€
Tomates secos en vinagre Eingelegte getrockneten Tomaten	6,90€
Queso de cabras Ziegenkäse ^F in Olivenöl mit Kräutern	8,90€
Manzana con miel y queso de cabras Apfelspalten ⁷ mit Honig und Ziegenkäse ^F überbacken	7,90€
Queso manchego con nueces Würziger Spanischer Käse ^F mit Walnusskernen ^{H,C} in Kräuternöl	9,90€
Papas al ajillo con queso Knoblauchkartoffeln mit Feta ^F überbacken	7,90€
Champinõnes con queso feta y puerro Champignons mit Hirtenkäse ^F und Kräuter	7,90€
Patatas al romero con Alioli Rosmarinkartoffeln mit Aioli ^I	7,90€
Papas arrugadas con mojo rojo Kleine Kartoffeln mit roter Mojo Sauce ^I	7,90€
Croquetas de espinacas con Alioli Spanische Spinatkroketten ^{A,L} mit Aioli ^I	8,90€
Coles de bruselas Gebratener Mandel-Rosenkohl ^{H,A} mit Honig	8,90€
Pimientos de padrón Kleine Paprikaschoten mit Meersalz	8,90€
Batatas fritas con Alioli Süßkartoffel Pommes mit Aioli ^I	8,90€
Palitos de mozzarella 6Stk. Knusprig ummantelte Mozzarellasticks ^F	8,90€
Aguacate al horno Gebackene Avocado-Ecken mit Aioli ^I	9,90€

PASTAS-NUDELGERICHTE

Pasta con nata, tomate y cebolleta	15,50€
Bandnudeln in Knoblauch-Sahne-Sauce ^F mit Tomaten Lauch	
Pasta con pesto verde y Parmesano	15,50€
Bandnudeln ^{A,I} in grünen Pesto und Parmesan ^F	
Pasta con pollo y verduras	16,90€
Bandnudeln ^{A,I} mit gebratenem Hähnchen und knackigem Gemüse ^F	
Pasta con solomillo de cerdo	17,50€
Bandnudeln ^{A,I} mit gebratenen Schweinfiletspitzen und Parmesan ^F	
Pasta con salmón	18,50€
Bandnudeln ^{A,I} mit Lachs ^B in Kräutersauce	
Pasta con camarones y brócoli	18,50€
Bandnudeln ^{A,I} mit Garnelen ^C und Brokoli	

PAELLA

Eine Paella ist ein Spanisches Reisgericht aus der Pfanne

Paella vegetariana	20,50€
Paella mit Tomaten Paprika und Oliven ^{5,6,H,A}	
Paella con Pollo	21,90€
Paella mit Hähnchenbrust und 1. Hähnchenschenkel	
Paella de marisco	23,50€
Paella mit Meeresfrüchten ^{B,C,M} , Garnelen ^C , Muscheln ^M und Lachs ^B	

PARA NIÑOS - FÜR KINDER

Patatas fritas	5,90€
Pommes frites ^E	
Pasta con salsa de tomate	5,90€
Nudeln ^{A,I} mit Tomatensauce	
Batats fritas con Alioli	8,50€
Süßkartoffel pommes mit Aioli ^I	
Palitas de mozzarella	8,90€
6 Stk. Mozzarellasticks ^F	
Nuggets de Pollo	8,50€
6 Stk. Chicken Nuggets	

ENSALADAS-SALATE

Ensalade pequeña	8,50€
Kleine gemischter Salat ^{5,6}	
Ensalada de tomate	12,50€
Tomatensalat mit Ziegenkäse ^F , Oliven ^{5,6,H,A} und Zwiebeln	
Ensalada de atun	12,50€
Salat mit Thunfisch	
Ensalade de queso de cabra con nueces	15,50€
Salat mit Ziegenkäse ^F , Walnüssen ^{H,C} und Apfelspalten ⁷	
Ensalada con pechuga de pollo	15,50€
Salat mit gebratenen Hähnchenbrust, Oliven ^{5,6,H,A} und getrockneten Tomaten	
Ensalade "La Copa"	18,90€
Salat Knoblauch-Garnelen ^C und Tintenfischringen	

Alle Salats mit hausgemachte Joghurt oder mango-dressing!

PASTRES-DESSERT

Crema Catalana 8,50€

Katalanische Creme ^F

Tarta de almendras 8,90€

Spanischer Mandelkuchen ^{H,A} mit Vanilleeis ^F und Schlagsahne ^F

Churros 6,90€

Churros ^{A,EG} mit Zimt und Zucker dazu Schokoladensauce ²

HELADO-EIS

Schlemmer Becher " La Copa 8,50€

1 Kugel Vanilleeis ^F, Erdbeereis ^F, und Schokoladeneis ^F mit Obst ⁷
Schokoladenstreuseln ^{F,H}, Erdbeersauce ² und Sahne ^F

Coupe Vanilla Choc 7,50€

2 Kugel Vanilleeis ^F mit Schokoladensauce ² und Sahne ^F

Eis & Heiß 7,90€

2 Kugel Vanilleeis ^F mit heißen Himbeeren

Schwarzwaldbecher 7,90€

1 Kugel Vanilleeis ^F, 1 Kugel Schokoladeneis ^F mit Kirchen, Schokoladensauce ² und Sahne ^F

Eiskaffee 7,50€

Kalter Kaffee ¹⁰ mit einer Kugel Vanilleeis ^F und Sahne ^F

Schlemmer Becher " La Copa 7,50€

Kalte Schokolade ^F mit einer Kugel Vanilleeis ^F und Sahne ^F

Zusatzstoffe

Mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) mit Phosphat 10) coffeinhaltig 11) chininhaltig (5)

Zusatzstoffe

Weißes A.B) Roggen A.C) Gerste A.D) Hafer A.E) Dinkel A.F) Kamut B) Fisch C) Krebstiere D) Schwefeldioxide und Sulfite E) Sellierie F) Milch und Laktose G) Sesamsamen H.A) Mandel H.B) Haselnüsse H.C) Walnüsse H.D) Cashewnüsse H.E) Pekannüsse H.F) Paranüsse H.G) Pistazien H.H) Macadamia Nüsse H.I) Queenslandnüsse I) Eier J) Lupinen K) Senf L) Soja M) Weichtiere N) Erdnüsse H

BEBIDAS CALIENTES-WARME GETRÄNKE

Café exprés Espresso ¹⁰	2,80€
Cortado Espresso ¹⁰ mit heiß aufgeschäumter Milch ^F	3,00€
Cappuccino Cappuccino ^{10,F} "klein"	3,90€
Cappuccino ^{10,F} "groß"	4,90€
Café Kaffee ¹⁰ "klein"	3,00€
Café grande Pott Kaffee ¹⁰ "groß "	4,50€
Café con leche Milch Kaffee ^{10,F}	4,70€
Latte macchiato Latte Macchiato ^{10,F} mit Karamell, Vanille, Haselnuss oder Mandelsirup ²	5,10€ 5,50€
Té Glas Tee Schwarztee ¹⁰ , Kräutertee, Kamillentee, Pfefferminztee,Früchtetee, Grünertee, Rooibostee Kanne Tee	3,20€ 5,50€
Chocolate caliente Heiße Schokolade ^F mit Sahne ^F	5,70€ 6,60€
Café con Baileys Café ¹⁰ mit Baileys ^{1,F} und Schlagsahne	8,50€
Espresso-Tonic Espresso ¹⁰ , mit Tonic Water ¹¹	7,90€

BEBIDAS SIN ALCOHOL-ALKOHLFREIE GETRÄNKE

Acqua Morelli Mineralwasser still/medium	0,25L	2,50€	0,75L	6,80€
Loona Tonic Water ¹¹ , Bitter Lemon ^{3,11} oder Ginger Ale ¹			0,25L	3,40€
Coca-Cola , Coca-Cola Zero ^{1,8,10} , Fanta ^{1,3} , Sprite	0,2L	2,50€	0,4L	4,50€
Jugos "Säfte" Orangensaft, Apfelsaft, Rhabarbersaft, Ananassaft Kirschsafft, Bananennektar	0,2L	2,80€	0,4L	4,80€
Saftschorle		2,50€	0,4L	4,50€
Bionade Holunder ^{4,C}			0,33L	4,60€

CÓCTELS SIN ALCOHOL-ALKOHLFREIE COCKTAILS

Virgin Colada Ananassaft, Kokossirup, Schagobers und Eiswürfel				8,00€
Ipanema Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, und Crushed Eis				8,00€
Tropical Heat Maracujasaft, Kirschsafft, Ananassaft, Tonic Water und Eiswürfel				7,50€
La Coap Drink Orangensaft, Ananassaft, Kirschsafft, Cranberrysirup, Mineralwasser und Eiswürfel				7,50€
Erdbeer-Cocktail Erdbeeren, Rohrzucker, Zitronensaft, Maracujasaft und Eiswürfel				7,50€
Mango-Maracuja Mangosaft, Maracujasaft, Rhabarbersaft, Mineralwasser und Eiswürfel				7,90€
Zitronen-Mocktail Zitronenlimonade, Rohrzucker, Rosmarin, Ingwer und Eiswürfel				7,90€

CERVEZAS-BIERE

Cervezas de barril-Fassbiere

Veltins Pilsener ^{A,C}	0,3L	3,80€	0,5L	4,80€
Pülleken Hell ^{A,C}	0,3L	3,80€	0,5L	4,80€
Radler/Diesel ^{1,10,A,C}	0,3L	3,80€	0,5L	4,80€

CERVEZAS EMBOTELLADAS-FLASCHENBIERE

Maisel's Weisse Original ^{A,A,C}	0,5L	4,80€
Maisel's Weisse Dunkel ^{A,A,C}	0,5L	4,80€
Maisel's Weisse Kristall ^{A,A,C}	0,5L	4,80€
Maisel's Weisse Alkoholfrei ^{A,A,C}	0,5L	4,80€
Aktien Landbier Dunkel	0,5L	4,80€
Veltins Pilsner Alkoholfrei ^{A,C}	0,33L	4,20€
San Miguel ^{A,C} , Estrella ^{A,C} , Corona ^{A,C}	0,33L	4,20€
Berliner Weiße ^{1,8,A,A,C}	0,33L	4,20€
Waldmeister/Himbeere		

TRAGOS LARGOS-LONGDRINKS

Calimocho	7,50€
Rotwein, Coca-Cola ^{1,10} und Limette ⁷	
Cube Libre ^{1,7,10} , Gin Tonic ^{7,11} , Wodka Lemon ^{3,7,11} , Beam Cola ^{1,10}	7,50€

VINOS TINTOS ABIERTOS-OFFENE ROTWEINE

Rioja "Tinto" 0,25L 6,90€ 0,5L 13,70€

Trocken Vollmundig und von klarer Struktur, angenehme Aromen von roten Beeren leicht würzig und unkompliziert

Mesta "Tinto" 0,25L 6,60€ 0,5L 13,10€

Lebendig und saftig mit sortentypischen Aromen von Waldbeeren und Rosmarin. Am Gaumen frisch und geschmackvoll. Runde Tannine, mit einem trockenen, lang anhaltenden Abgang

Morador "Tinto" 0,25L 6,60€ 0,5L 13,10€

Frische und fruchtige Nase mit Aromen von dunklen Beerenfrüchten. Samtigweich und harmonisch.

Montepuliano "Tinto" 0,25L 6,60€ 0,5L 13,10€

Trocken dunkel fürchte erdige und würzige Noten kräftige Tannine mittlere Säure Vollmundig und reichhaltig

VINOS BLANCOS ABIERTOS-OFFENE WEIßWEINE

Rioja "Blanco" 0,25L 6,90€ 0,5L 13,70€

Klar und brillant. Intensive Fruchttöne, erfrischend und lebendig. Gut ausbalancierte Säure

Mesta "Blanco" 0,25L 6,60€ 0,5L 13,10€

Frisch und aromatisch mit sortentypischen Aromen von Mango, Stachelbeere und Apfel. Trocken und belebend am Gaumen, schön ausgeglichen.

Weissburgunder 0,25L 6,90€ 0,5L 13,70€

Trocken und frisch fruchtig mild und leicht nussige Note weich und ausgewogen

Riesling 0,25L 6,50€ 0,5L 12,90€

Zitrusfrüchte und grüner Apfel hohe Säure mineralische Noten leicht und elegant florale Note

Weinschorle 0,25L 4,90€

VINOS ROSADOS ABIERTOS-OFFENE ROSÉWEINE

Mesta Rosado 0,25L 6,70€ 0,5L 13,70€

Fruchtig, leicht, frisch eine angenehme Säure sorgt für Frische und Lebendigkeit unkompliziert

Domaine de Pellehaut 0,25L 7,20€ 0,5L 14,30€

Aromen, Erdbeeren, Himbeeren, rote Johannisbeeren und ein Hauch von Zitrusfrüchten, frisch, leicht und fruchtig mit einer angenehmen Balance zwischen Süße und Säure.

Prosecco 0,2L 4,20€

Sherry 0,2L 4,20€

Hausgemachte Sangria 0,45L 8,90€ 1,0L 17,90€

Tinto de Verano 0,45L 8,90€ 1,0L 17,90€

Rotwein, Zitronenlimonade, Zitrone ⁷

APERITIVOS-APERITIFS

Aperol Spritz 7,50€

Aperol¹, Prosecco und Orange⁷

Hugo 7,50€

Prosecco, Holunderblütensirup², Limette⁷ und Minze

Ramazzotti Rosato Tonic 7,30€

Ramazzotti Aperitivo Rosato¹, Tonic Water¹¹ und Limette⁷

Lillet Berry 7,50€

Lillet Blanc, Wild Berry, Verschiedene Beeren

Lillet Vive 7,50€

Lillet Blanc, Tonic Water¹¹, Gurke⁷, Erdbeer und Minze

Lillet Buck 7,50€

Lillet Blanc, Ginger Ale¹ und Limette⁷

Lillet Lemon 7,50€

Lillet Blanc, Bitter Lemon^{3,11} und Zitrone⁷

ESPIRITUOSAS-SPIRITUOSEN

Túnel¹ 2 CL 3,00€ 4 CL 6,00€

Ramazzotti

Sambuca

Veterano

Tequila Silver/Gold

Obstler

Bailys^{1P}

Calvados

Licor 43¹

Unicum

Wodka

Jägermeister

CÓCTELES-COCKTAILS



Mojiti	8,50€
4cl Weiß Rum, Mineralwasser, 1Stk Limette, 2TL Rohrzucker, Minze und Crushedeis	
Caipirinha	8,50€
6cl Pitu, 1 Stk Limette, 2 TL Rohrzucker, Crushedeis und Mineralwasser	
Piña Colada	8,50€
3cl Zironensaft, 4cl Kokossirup, 2cl Schlagobers, 6cl weiß Rum und Ananassaft	
Campari Orange	7,50€
4cl Campari, Orangenscheibe Minze und Orangensaft	
Tequila Sunrise	8,90€
4cl Tequila (Selber), Orangensaft und Orangenscheibe, 2cl Grenadinensirup und Eiswürfel	
Havana Screw	8,50€
4cl Havana, Orangensaft und Orangenscheibe Eiswürfel	
Blue Lagoon Cocktail	7,50€
4cl Wodka, 2cl Blue Curaçao Sirup Zironensaft Zitronenscheibe, Mineralwasser und Eiswürfel	
Swimming pool	8,20€
4cl Wodka, Kokossirup, Schlagobers, Blue Curaçao Sirup, Ananassaft und Eiswürfel	
South Pacific	7,90€
4cl Gin, 2cl Blue Curaçao, Sprit, Zitronenscheibe und Eiswürfel	
Whiskey Sou	8,50€
6cl Whisky, 4cl Zironensaft, 2 Tl Rohrzucker, Orangensaft und Eiswürfel	