

## SOPA (SUPPE)

1.	Sopa de pescado <sup>D</sup> Fischsuppe	15,00 €
----	--	---------

## TAPAS

3.	Ensalada de mariscos <sup>C/D/F</sup> Meeresfrüchtesalat	8,90 €
4.	Boquerones fritos <sup>D</sup> Kleine frittierte Sardellen	8,90 €
5.	Chipirones <sup>D</sup> Baby Calamares	9,50 €
6.	Boquerones en vinagre <sup>D</sup> Sardellen eingelegt in Essig und Öl	6,90 €
7.	Calamares a la romana <sup>F</sup> Frittierte Tintenfischringe	7,90 €
8.	Champinones al ajillo Champignons in Knoblauch	7,50 €
9.	Champinones a la crema <sup>B</sup> Champignons in Cremesauce	8,50 €
10.	Muslitos de mar <sup>C</sup> Frittierte Krebschwänze	6,90 €
11.	Pollo al ajillo Huhn mit Knoblauch	9,90 €
12.	Croquetas de atún <sup>D</sup> Thunfisch-Kroketten	6,90 €
13.	Queso Manchego <sup>B</sup> Manchego Käse	6,50 €
14.	Mojoli a la plancha <sup>F</sup> Gegrillte Kiwi-Muscheln	9,50 €
16.	Gambas a la crema <sup>B/C</sup> Krabben in Cremesauce	9,90 €
17.	Fabada Asturiana Weiße Bohnen asturischer Art	6,90 €
18.	Pulpo al ajillo <sup>F</sup> Tintenfisch in Knoblauch	9,90 €
19.	Pulpo a la gallega <sup>F</sup> Galizischer Tintenfisch	9,90 €
20.	Tortilla Espanola <sup>B</sup> Spanisches Omelette	6,00 €
21.	Patatas Bravas <sup>B/10/12</sup> Kartoffelwürfel in pikanter Sauce	6,00 €
22.	Dátiles con bacon <sup>2/3</sup> Datteln im Speckmantel	8,90 €
23.	Chorizo al infierno <sup>1/2/3/11</sup> Pikante spanische Wurst	6,90 €
24.	Alcachofas Artischocken in Essig und Öl	6,20 €
26.	Albondigas de la casa <sup>B</sup> Hackfleischbällchen in Tomaten- o. Käsesauce	6,90 €
27.	Pimientos de Padron Kleine grüne Paprikaschoten „Padron“	8,50 €
28.	Pimientos de piquillo <sup>B</sup> Rote Paprika in Cherrysauce	7,00 €
30.	Queso de cabra con miel y almendras <sup>B/E</sup> Ziegenkäse mit Honig und Mandeln	8,50 €
31.	Chorizo Argentino <sup>1/2/3/11</sup> Argentinische Rinderwurst gegrillt	6,90 €
32.	Patatas arrugadas Kartoffeln in Salzmantel	6,20 €
33.	Puntas de ternera al vino tinto Rinderfiletspitzen in Rotweinsauce	9,90 €
34.	Espincas con gambas <sup>C</sup> Krabben in Spinat	9,90 €
303.	Pom con tomate Geröstetes Brot mit Tomate	7,50 €
304.	Iberico Solomillo de cerdo Iberico Schwein	9,90 €
307.	Patatas dulce Frittierte Süßkartoffeln mit Dip	8,50 €
35.	Jamon Serrano gran reserva <sup>B</sup> Spanischer Serrano Schinken	7,50 €



# HACIENDA

## Spanisches Restaurant

Tapas, Steak & Fisch

### TAPAS GRANDE

36.	Gambas al ajillo <sup>C</sup> Garnelen in Knoblauch	16,90 €
37.	Carpaccio Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet	17,50 €
38.	Variado especial de tapas <sup>C/D/F</sup> (für 2 Pers.) Gemischte Vorspeisenplatte	28,50 €

### PESCADO (FISCH)

39.	Gambas a la plancha <sup>C/B</sup> ½ kg gegrillte Garnelen (Wildfang mit Schale)	28,90 €
40.	Langostinos a la ajillo <sup>C/B</sup> 6 Riesengarnelen (Wildfang) in Knoblauchbutter	31,50 €
41.	Pulpo a la española octopus nach spanischer Art	29,90 €
42.	Brocheta de gambas <sup>C/D</sup> Gegrillter Wildfang-Garnelen-Spieß (geschält)	28,90 €
44.	Filete de fletán en salsa de champagne <sup>D</sup> Heilbutfilet in Champagnersauce	29,90 €
45.	Salmón a la plancha <sup>D</sup> Gegrillter Lachs	22,90 €
49.	Sepia a la plancha <sup>F</sup> Gegrillter Tintenfisch	23,90 €
50.	Parrillada de pescado La Hacienda <sup>C/B/F</sup> Verschiedene Fischarten vom Grill	31,50 €

### ENSALDA (SALAT)

54.	Ensalada verde Grüner Salat (Kopfsalat)	6,90 €
55.	Ensalada de tomate Tomatensalat	8,50 €
56.	Ensalada de maiz Maissalat	6,90 €
57.	Ensalada mixta pequeña Kleiner gemischter Salat	8,50 €
58.	Ensalada mixta grande Großer bunter Salat wahlweise mit: Ziegenkäse, Hähnchenbrustfilet, gegrilltem Lachs <sup>D</sup> oder Rinderfiletstreifen	22,90 €

## CARNE A LA PARRILLA (GEGR. FLEISCH)

Die Fleischgerichte werden wahlweise mit Pommes-oder-einer  
Folienkartoffel (mit Kräuterbutter<sup>B</sup> oder Sauerrahm<sup>B</sup>) serviert.

59.	Cuadril argentino (200 g) Argentinisches Hüftsteak	22,00 €
60.	Cuadril argentino (350 g) Argentinisches Hüftsteak	27,90 €
61.	Bife de chorizo argentino (250 g) Argentinisches Rumpsteak	27,90 €
62.	Bife de chorizo argentino (350 g) Argentinisches Rumpsteak	33,50 €
65.	Entrecote (250 g) Rib Eye Steak	28,90 €
66.	Entrecote (350 g) Rib Eye Steak	34,90 €
68.	Solomillo argentino (250 g) Argentinisches Rinderfilet	32,90 €
69.	Solomillo argentino (350 g) Argentinisches Rinderfilet	43,50 €
70.	Solomillo a la pimienta verde (220 g) Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce	34,50 €
72.	Puntas de ternera al Brandy (250g) Rinderfiletspitzen in Cognacsauce	26,50 €
73.	Pincho argentino (300g) Argentinischer Rinderfiletspieß	28,90 €
74.	Chuleta ibérica (300g) Iberico Kotelett	28,90 €
78.	Chuleta de cordero a la parrilla (300g) Gegrilltes Lammkotelett vom Karree	28,50 €
79.	Rack de cordero a la parrilla Lammkarree gegrillt	32,00 €
80.	Pollo a la parrilla Hähnchenbrustfilet gegrillt	18,90 €

### HACIENDA ESPECIAL - ab 2 Pers.

82.	Martin fierro <sup>D</sup> Gegrilltes gemischtes Fleisch mit diversen Gemüsesorten und Saucen	pro Pers. 34,00 €
-----	---	-------------------

### GUARNICIONES (BEILAGEN)

83.	Espinacas Spinat	5,00 €
84.	Mais Maiskolben	6,00 €
85.	Brocoli Brokkoli	6,00 €
86.	Patata asada Folienkartoffel mit Sauerrahm <sup>B</sup> oder Kräuterbutter <sup>B</sup>	7,00 €
88.	Croqueta Patata <sup>B</sup> Kroketten	6,00 €
89.	Aros de cebollo Frittierte Zwiebeln	7,00 €
90.	Patatas fritas Pommes frites	6,50 €

### PAELLA - ab 2 Pers.

92.	Paella de pescado <sup>1/10/B/C/D/F</sup> Fischpaella	pro Pers. 26,90 €
93.	Paella Mixta <sup>1/10/B/C/D/F</sup> Gemischte Paella (Fleisch und Fisch)	pro Pers. 25,90 €

### MENU INFANTIL (FÜR KLEINE GÄSTE)

96.	Pollo a la parilla Hähnchenbrustfilet mit Beilage	12,50 €
97.	Filete de ternera Rinderfilet mit Beilage	16,50 €

**DIENSTAG BIS DONNERSTAG SIND TAPAS-TAGE (AUSSER AN FEIERTAGEN)**

**NEU**  
pro Person  
25,00 €

**Wähle Deine Top-4-Tapas in 1 Bestellrunde**  
Das Angebot gilt für maximal 6 Personen! (Für mehr als 6 Personen fragen Sie bitte unser Personal)

**NEU**  
pro Person  
25,00 €

**pro Person**  
32,90 €

**Wähle Deine Top-6-Tapas in 2 Bestellrunden: zuerst 3, dann 3**  
Das Angebot gilt für maximal 6 Personen! (Für mehr als 6 Personen fragen Sie bitte unser Personal)

**pro Person**  
32,90 €