

“HAGAS LO QUE HAGAS, HAZLO CON PASION“

“WAS IMMER DU TUST, TU ES MIT LEIDENSCHAFT“

Tapas sind kleine Gerichte, die in Spanien traditionell zum Wein oder Bier serviert werden. Ob warm oder kalt, mit Fleisch oder Fisch, vegetarisch oder auch vegan – bei Tapas sind der kulinarischen Vielfalt keine Grenzen gesetzt.

Über die Entstehungsgeschichte der Tapas wird eifrig und gerne diskutiert. Die glaubhafteste Variante ist wohl die, dass man früher einen essbaren Deckel (Deckel heißt im spanischen Tapa) auf ein Glas setzte, damit keine Fliegen hinein fallen konnten. Dieser „Deckel“ bestand zunächst nur aus einer dünnen Scheibe Schinken oder Käse. Im Laufe der Zeit verschwand dieser essbare Deckel jedoch zu Gunsten eines kleinen Tellers in der Größe einer Untertasse.

Man genießt Tapas als Snack zwischendurch, als Vorspeise oder kombiniert sich aus den unzähligen Varianten ein komplettes Mittag- oder Abendessen. Denn Kulinarik und Geselligkeit gehören für uns zusammen – deshalb gibt es bei uns Tapas.

Eine amüsantere Variante der Entstehungsgeschichte geht übrigens auf den kastilischen König Alfonso X. zurück. Dieser wurde von seinen Ärzten auf Diät gesetzt und seine Leibköche durften ihm fortan nur noch kleine Portionen servieren. Diese sollen ihm jedoch so gut geschmeckt haben, dass daraus die Tapaskultur entstand.

Aber wo auch immer die Tapasgeschichte ihren Ursprung hat, sie ist auf jeden Fall ein Zeichen von Gastfreundschaft und Geselligkeit.

Herzlich willkommen bei uns im Caldero!

Wir kochen frisch und saisonal und verwenden Zutaten, die möglichst aus nächster Nähe kommen. Auf unnötig lange Transportwege und Zusatzstoffe verzichten wir.

Sie haben die Wahl: Tapas, Ensalades, Carne, Pescado oder eine ausgewählte Spezialität von der Tageskarte.

Freuen Sie sich auf ein kulinarisches Erlebnis in mediterraner Atmosphäre und genießen Sie es mit einem exzellenten spanischen Wein oder einem frisch gezapften Estrella!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit, oder wir sagen:

Buen appetito wünscht das Caldero!

PLATOS DE TAPAS - TAPASPLATTEN

AB ZWEI PERSONEN (PREIS PRO PERSON)

TAPASPLATTE "CALDERO" 23,90

Hähnchenspieß, Hackbällchen, Garnelen, Datteln im Speckmantel, Pimientos de Padrón, kanarische Salzkrustenkartoffeln, hausgemachte Serrano-Kroketten und kleiner Salat

TAPASPLATTE "CALIENTE VEGETARIO" 20,90

Pimientos de Padrón, kanarische Salzkrustenkartoffeln, hausgemachte Champignon-Kroketten, Falafel mit Minzjoghurt, warmer Fetakäse, gegrilltes Gemüse, Tortilla und kleiner Salat

TAPASPLATTE "CALIENTE VEGANO" 20,90

Pimientos de Padrón, kanarische Salzkrustenkartoffeln, Falafel mit Mojo Verde, gegrilltes Gemüse, dicke Bohnen in Tomatensauce, gebratene Pilze, marinierte Ofenpaprika und kleiner Salat

TAPASPLATTE "CARNE" 24,90

Hähnchenspieß, Hackbällchen, Rindereintopf, Pimientos de Padrón, kanarische Salzkrustenkartoffeln, gebackene Chorizo und kleiner Salat

TAPASPLATTE "PEZ" 26,90

Garnelen, gebratene Calamari, frittierte Sardellen, Pimientos de Padrón, kanarische Salzkrustenkartoffeln, hausgemachte Fisch-Kroketten und kleiner Salat

ZU ALLEN TAPASPLATTEN REICHEN WIR OLIVEN,
BROT, AIOLI UND MOJO ROJO.



ENSALADAS – SALAT

FLAMBEADO QUESO DE CABRA 15,90 ✓
gemischter Salat, karamellierter Ziegenkäse, Walnüsse, Honig, Apfel

ENSALADA DE SALMÓN EN ESCABECHE DE LA CASA 16,90
gemischter Salat mit hausgebeiztem Lachs

ENSALADA CON POLLO 15,90
gemischter Salat mit Hähnchenspieß

ENSALADA CON CHAMPIÑONES 14,90 ✓
gemischter Salat mit gebratenen Champignons

CAESAR SALAD 11,90
Romanasalat, Parmesan, Croutons

- mit Hähnchenspieß 15,90
- mit 3 Gambas 17,90
- mit Champignons 14,90

CAESAR SALAD 5,50
als Beilage

BEILAGENSALAT 5,50 ✓

ZU DEN SALATEN REICHEN WIR BROT



EMPANADAS

hausgemachte gefüllte Teigtaschen aus dem Ofen (Portion 3 Stück)

- › MIT RINDERHACKFLEISCH 6,90
- › MIT GEGRILTEM GEMÜSE 6,90 ✓



MONTADITOS – BRUSCHETTAS

- › MIT ZIEGENKÄSE UND WALNUSS ✓
- › MIT MANCHEGO-KÄSE ✓
- › MIT SERRANO-SCHINKEN
- › MIT TORTILLA ✓
- › MIT CHORIZO
- › MIT HAUSGEBEIZTEM LACHS
- › MIT SOBRASADA (FUFTGETROCKNETE ROHWURST)



NACH WAHL 3 STÜCK 7,50
NACH WAHL 6 STÜCK 13,50

PAN - BROT

PAN TOSTADO CON TOMATE 6,20

Brot mit geriebener Tomate, Olivenöl, Knoblauch

PAN 3,90 ✓
Brotkorb

AIOLI CON PAN 5,50 ✓
Brotkorb mit Aioli

PAN TOSTADO CON AJILLO 4,70 ✓
spanisches Knoblauchbrot



CALDERO
RESTAURANT • TAPAS • WEINBAR

TAPAS FRIAS - KALTE TAPAS

TAPASTELLER "JAMON, EMBUTIDOS Y QUESOS" 17,50

Schinken-, Wurst- und Käsevariationen, Artischocken

TAPASTELLER "JAMON Y EMBUTIDOS" 17,50

gemischte Platte mit spanischen Wurst- und Schinkenspezialitäten



TAPASTELLER „QUESO VARIADO“ (VACA, OVEJA Y CABRA) 18,90 ✓

Käseauswahl (Kuh, Schaf und Ziege)

VEGETARIO/VEGANO ✓

ACEITUNAS 5,50

spanische Olivenvariation

DATILES CON QUESO 7,50 ✓

Riesendatteln mit Frischkäse

MANCHEGO CURADO 6,90 ✓

Käse aus Schafsmilch, 6 Monate gereift

QUESO DE OVEJA CURADO OVEJA ACETUNIA NEGRA 7,90 ✓

Dieser köstliche Schnittkäse wird aus Schafsmilch hergestellt. Er ist mit einem Manchego vergleichbar, unterscheidet sich jedoch durch sein Herstellungsverfahren, während dem die Aromen mehr als 40.000-mal cremeförmig in den Teig injiziert werden, damit er während der Reifung seinen intensiven Geschmack entwickelt. Der Käse erhält dadurch eine schöne Marmorierung. Probieren Sie diese Symbiose aus schwarzen Oliven, leicht süßlich, und dem Schafsaaroma.

ALCACHOFAS MARINADAS 5,50

marinierte Artischocken

NACHOS CON SALSA 5,50

Tortilla-Chips mit pikantem Dip

PIQUILLOS AL HORNO 6,50

marinierte Ofenpaprika



CARNE

JAMÓN DE „TERUEL“ RESERVA GRAN ARAGON 9,90

Ein Schinken mit großer Tradition in Spanien. Mindestens 12 Monate luftgetrocknet. Hergestellt aus Keulen von Spanischen Schweinen, die ausschließlich mit Weizen, Mais und Gerste gefüttert werden. Reifung in min. 800m Höhe

CECINA DE LEON D.O. 12,90

Eine Spezialität aus der nordwestlichen Provinz Leon. Feinstes Rindfleisch aus der „Nuss“. 24-36 Monate luftgetrocknet, 1-3 Tage leicht überräuchert. Ein echter Genuss. Würzig, saftig, zart mit mildem Raucharoma.

PEZ

PINCHO DE PIPARRAS CON BOQUERONES 5,50

Spieß mit Sardellen, Oliven und Peperoni

ANCHOAS MARINADAS EN VINAGRE SOBRE CARPACCIO DE

MANZANA 5,50

Sardellen in Vinaigrette mariniert auf Apfelp Carpaccio

CREMA DE ATÙN 4,00

hausgemachte Thunfischcrème mit Kapern, Knoblauch und roten Zwiebeln

TAPAS CALIENTES - WARME TAPAS

VEGETARIO/VEGANO ✓

TORTILLA SPANÒLA 6,50 ✓

hausgemachtes spanisches Kartoffelomelette

PIMIENTOS DE PADRÓN 7,50

kleine grüne Paprikaschoten mit Meersalz

FALAFEL 6,90 ✓

Falafel mit Minzjoghurt

PAPAS ARRUGADAS 6,90

kleine kanarische Salzkrustenkartoffeln mit Mojo Rojo und Mojo Verde



CHAMPIONES AL AJILLO 7,50 
Champignons mit Kräuter und Knoblauch

QUESO DE OVEJA AL HORNO 8,50 
warmer Schafskäse aus dem Ofen

BERENJENA CON MIEL 7,50 
Aubergine mit Honig

VERDURAS A LA PARILLA 7,50 
gegrilltes Gemüse

QUESO DE CABRA GRATINADO CON ROMERO Y MIEL 7,50 
Ziegenkäse gratiniert mit Rosmarin und Honig

CROQUETAS CHAMPIONES 7,70 
hausgemachte Champignon-Kroketten

ALCACHOFAS ASADAS CON SALSAPAPRIKA 7,50 
gegrillte Artischocken mit Paprika-Salsa

CARNE

PINCHO DE POLLO 8,90
Hähnchenspieße mit Gemüse

ALITAS DE POLLO MARINADAS 7,50
marinierte Hähnchenflügel

MUSLO DE POLLO MARINADO 8,50
marinierte Hähnchenkeulen

ALBONDIGAS EN SALSADETOMATE 7,90
hausgemachte Rinderhackbällchen in Tomatensauce

DATILES DE BACON 8,90
Riesendatteln (Medjool) im Speckmantel

TERNERA CON VERDURAS 10,90
Rinderwürfel mit Kartoffeln, Zwiebeln und Pilzen

CORDERO AL CALDERO 10,90
Lammeintopf mit Kartoffeln und Bohnen

HIDAGO DE POLLO 7,50
gebratene Hähnchenleber

CROQUETAS DE POLLO 7,70
hausgemachte Hähnchen-Kroketten

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO 7,70
hausgemachte Serrano-Kroketten

FILETTE DE CORDERO SOBRE JUDÍAS BLANCAS CON SALSADETOMATE 10,90
Lammfilet auf weißen dicken Bohnen in Tomatensauce

CHORIZO 8,90
Chorizo Paprika Wurst mit Kartoffeln

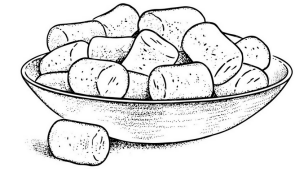
PEZ

GAMBAS AL AJILLO 9,90
Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl

CALAMARES CON AIOLI 8,90
Patagonia gegrillt oder frittiert mit Zitrone

BOQUERONES FRITOS 8,50
frittierte Sardinen

PEZ MANTEQUILLA EN VERDURAS 11,50
Fisch des Tages mit Gemüse



PLATOS PRINCIPALES - HAUPTGERICHTE

PASTA CON CHORIZO Y SALSADETOMATE 17,50
Chorizo Pasta mit Tomatensahnesauce

GAMBAS A LA PLANCHA (8/12) 21,50
Blacktiger-Garnelen vom Grill mit Aioli und Brot

FILETTE DE CORDERO 29,90
Lammfilet mit gegrilltem Gemüse und kleinen kanarischen Salzkrustenkartoffeln

PAELLA

PAELLA AB ZWEI PERSONEN (PREIS PRO PERSON)

Zubereitungszeit mind. 45 Minuten

PAELLA MIXTA 20,90

Reis, Hähnchen, Meeresfrüchte, Garnelen

PAELLA PEZ 22,90

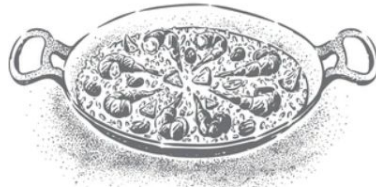
Reis, Fischfilet, Meeresfrüchte, Garnelen

PAELLA VEGANO 15,50 

Reis, verschiedenes Gemüse

PAELLA CARNE 22,90

Reis, verschiedene Fleischsorten



FIDEUÀ

FIDEUÀ AB ZWEI PERSONEN (PREIS PRO PERSON)

Zubereitungszeit mind. 45 Minuten

FIDEUÀ MIXTA 20,90

Nudeln, Hähnchen, Meeresfrüchte, Garnelen

FIDEUÀ PEZ 22,90

Nudeln, Fischfilet, Meeresfrüchte, Garnelen

FIDEUÀ VEGANO 15,00 

Nudeln, verschiedenes Gemüse

FIDEUÀ CARNE 22,90

Nudeln, verschiedene Fleischsorten



ALLE PREISE IN EURO INKL. GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER



CALDERO

RESTAURANT • TAPAS • WEINBAR