



# Speisenkarte



**BODEGA | TAPAS | BAR**

Wir haben täglich ab 17.00 Uhr für Sie geöffnet,  
nur Sonntags machen wir den ganzen Tag SIESTA!

El Torito  
José Alvarez & Team  
Klosterstrasse 14a · 34497 Korbach

Telefon: 05631 921501  
[www.eltorito-korbach.de](http://www.eltorito-korbach.de)  
[info@eltorito-korbach.de](mailto:info@eltorito-korbach.de)

## Tapas de pescado y frutos de mar Fisch- und Meeresfrüchtehäppchen

*Boquerones fritos*  
frittierte Sardellen 4,00 €



*Calamares a la romana* <sup>1)</sup>  
Tintenfischringe paniert und frittiert  
mit Allioli 4,00 €



*Chipirones*  
Kleine Tintenfische gegrillt  
mit Knoblauchöl 7,00 €

*Mejillones con ajo*  
Pfahlmuscheln mit Knoblauchöl 4,00 €

*Mejillones con tomate*  
Pfahlmuscheln mit Tomatensoße 4,00 €



*Muslitos* <sup>1) 2) 6) 8)</sup>  
panierte Krebscheren mit Allioli 3,50 €

*Gambas a la plancha* <sup>1)</sup>  
Krabben gegrillt (ungeschält) mit Allioli 5,50 €

*Gambas al ajillo*  
Krabben ( geschält) in Knoblauchöl 7,00 €



*Pescado mixto* <sup>1) 2) 6) 8)</sup>  
Sardellen, Tintenfischringe,  
Krebspfoten, Krabben gegrillt,  
Pfahlmuscheln, Chipirones und Allioli 12,90 €

*Merluza*  
Seehecht vom Grill mit Knoblauchöl,  
frittierten Kartoffelscheiben  
und Tomatensalat 11,50 €





## Tapas de carne Fleischhäppchen

Pincho de pollo con ajo  
Hähnchenspieß mit Knoblauchöl 4,00 €



Pollo pikante frito  
Hähnchenflügel scharf mariniert und  
fritiert 4,00 €

Albondigas de carne  
Fleischbällchen mit Tomatensoße 3,50 €

Chorizo scharfe Paprikawurst (kalt) <sup>2) 9)</sup> 3,00 €



Chorizo con huevo <sup>2) 5) 9)</sup>  
milde Paprikawurst vom Grill mit Ei 3,50 €

Jamón Serranoschinken 5,00 €

Croquetas de jamón <sup>1) 2) 8) 9)</sup>  
Schinkenkroketten mit Allioli 3,50 €



Carnes mixtas <sup>1) 2) 8) 9)</sup>  
Serranoschinken, scharfe Paprikawurst,  
Hähnchen scharf, Fleischbällchen,  
Hähnchenspieß, Kroketten,  
Kichererbsenpüree 12,90 €



Entrecote  
Rumpsteak (200g) mit frittierten  
Kartoffelscheiben und Salatdekoration 12,90 €

## Paella ab zwei Personen

Paella mit Meeresfrüchten <sup>2)</sup> 10,90 € p.P.

Paella mit Meeresfrüchten <sup>2)</sup>  
und Huhn 11,90 € p.P.



## Bufete de tapas con paella Tapasbuffet mit Paella

Jeden ersten Freitag im Monat bieten wir unser Tapasbuffet mit Paella 12,90 €

Reservieren Sie sich gleich einen Platz!  
Bei Sonderveranstaltungen kann das Tapasbuffet ausfallen.  
Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal nach den genauen Terminen.



Regelmäßig führen wir Veranstaltungen durch Flamenco, Salsa, ... nehmen Sie sich einen Veranstaltungsflyer mit!





## Vegetarianas vegetarische Häppchen

*Aceitunas mixtas* <sup>1) 4) b)</sup>  
gemischte Oliven 2,50 €

*Lupinien* <sup>1) 9)</sup>  
Wolfsbohnen 1,00 €

*Queso*  
Original Manchegokäse (Schafskäse) 4,50 €  
Ziegenkäse mit Oliven 4,50 €

*Patatas fritas con salsa* <sup>2) 9) a)</sup>  
frittierte Kartoffelspalten mit Salsa 2,50 €

*Tortilla con ajo*  
Omelett mit Kartoffeln und Allioli 3,50 €

*Alcachofas empanadas y fritas*  
Artischocken paniert und frittiert mit  
Allioli 3,50 €

*Rodajitas de berenjena* <sup>2) 9)</sup>  
Auberginen paniert, frittiert mit  
Tomaten-soße und geriebenen  
Machegokäse 4,00 €

*Pimientos fritos* <sup>1) 2) 9)</sup>  
Paprika paniert und frittiert mit Allioli 3,50 €

*Plato vegetariano mixto* <sup>1) 2) 4) 9)</sup>  
Auberginenscheiben, Artischocken, Käse,  
Oliven, Allioli, Kichererbsenpüree 8,90 €



## Ensalada Salat

### *Ensalada*

bunt gemischter Salat mit  
Weißweinessig, Walnuss-Olivenöl  
Kichererbsenpüree und Baguette

5,00 €



### *Ensalada de pollo*

bunt gemischter Salat mit Essig –  
Sesamöl, Hähnchenbruststreifen und  
geröstetem Sesam

8,00 €

### *Ensalada de tomate*

Tomatensalat mit roten Zwiebeln,  
Weißweinessig und Walnuss-Olivenöl

2,50 €



### *Ensalada de pescado*

Bunt gemischter Salat mit Essig -  
Sesamöl, Streifen vom Pangasiusfilet  
und geröstetem Sesam

8,50 €

## Salsas Dipps

### *Alioli* <sup>1)</sup>

Knoblauchmayonaise mit Baguette

2,00 €

### *Puré de garbanzo*

Kichererbsenpüree mit Baguette

2,00 €

### *Puré de tomate*

Tomate und Knoblauch pürierte mit  
Baguette

2,00 €



## Postres Nachtsch



Flan con caramelo <sup>1) 2)</sup>  
Karamelflan (Nationaldessert) 2,50 €

Crema catalana <sup>2)</sup>  
Puddingspezialität aus Catalunya  
(mit gebrantem Zucker) 3,00 €



Churros <sup>2) c)</sup>  
gebackenen Ölringel mit  
Schokoladensoße, Zucker oder Caramel 3,00 €

## Helados Eisspezialitäten

Coco <sup>2) b)</sup>  
Kokosnuß-Creme in eigener Schale 4,50 €

Naranja <sup>2) b)</sup>  
Orangeneis in eigener Frucht 4,50 €

Limón <sup>2) b)</sup>  
Zitroneneis in eigener Frucht 4,50 €

Copa de nata y nuez <sup>2) b)</sup>  
Milchcreme Nußeis 4,50 €

Requesón con miel <sup>2) b)</sup>  
Quark mit Honig 4,50 €

Helado para niños <sup>2) b)</sup>  
Kindereis Schoko-Vanille 2,50 €

## Cerveza Bier

Bier vom Fass		
Westheimer	0,3	2,00 €
Westheimer	0,5	3,00 €
Diebels-Alt	0,3	2,00 €
Diebels-Alt	0,5	3,00 €
Weizen Bier		
Kristall, Hefe, Dunkel	0,5	3,00 €
Alkoholfreies	0,5	3,00 €
Flaschenbier ( 0,33 Liter )		
Herforder, alkoholfrei		2,00 €
Malzbier		2,00 €
San Miguel		2,50 €
Cruzcampo		2,50 €
Salitos (Tequilabier) <sup>5) f)</sup>		3,00 €
Schöffelhofer Kaktusfeige <sup>5) f)</sup>		2,50 €
Schöffelhofer Grapefruit <sup>2) 5) f)</sup>		2,50 €



## Bebidas Getränke

Softgetränke		
Mineralwasser	0,25	1,60 €
Mineralwasser	0,75	4,00 €
Coca Cola <sup>2) d) f)</sup>	0,3	1,80 €
Coca Cola, light <sup>2) 6) 7) d) f)</sup>	0,3	1,80 €
Fanta <sup>2) 5) f)</sup>	0,3	1,80 €
Sprite <sup>f)</sup>	0,3	1,80 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>5) e)</sup> ,		
Tonic Water <sup>e)</sup> , Ginger Ale <sup>2)</sup>	0,2	2,00 €
Säfte		
Orangensaft	0,2	1,80 €
Apfelsaft	0,2	1,80 €
Kirschsafft	0,2	2,00 €
Bananensaft	0,2	2,00 €
Tomatensaft	0,2	2,00 €
Ananassaft	0,2	2,00 €
Pfirsichsaft	0,2	2,00 €





## Heißgetränke

Tasse Kaffee <sup>d)</sup>	1,70 €
Latte macchiato <sup>d)</sup>	2,20 €
Cappuccino <sup>d)</sup>	1,80 €
Espresso <sup>d)</sup>	1,70 €
Carajillo (mit Brandy 2cl) <sup>d)</sup>	3,00 €
Pott Schokolade	2,20 €
 Tee	 1,50 €

Lassen Sie sich unsere Teekarte geben!



## Vinos Wein

### Sol de penas (Spanischer Landwein)

Rotwein	1/4 Liter	3,50 €
Weißwein	1/4 Liter	3,50 €
Roséwein	1/4 Liter	3,50 €



### El Torito

Trauben aus kontrolliert-biologischem Anbau

Rotwein	1/4 Liter	4,00 €
---------	-----------	--------

### Rioja

Rotwein	1/4 Liter	4,00 €
Weißwein	1/4 Liter	4,00 €
Roséwein	1/4 Liter	4,00 €



Gern empfiehlt Ihnen unser Servicepersonal weitere ausgewählte spanische Weine, unterschiedlicher Qualität und Herkunft.

Cava (Sekt) (halb oder trocken)	0,1 Liter	3,00 €
Apfelwein	1/4 Liter	1,80 €
Sangria	1/4 Liter	3,50 €
Sommerwein	1/4 Liter	3,30 €

## Sherry und Aperitifs

Martini Dry/Bianco	5 cl	3,00 €
Sherry Medium/Fino	5 cl	2,50 €
Campari <sup>2) e)</sup>	5 cl	3,00 €
Málaga	5 cl	2,50 €
Moscatel	5 cl	2,50 €



## Liköre

Licor 43 <sup>2)</sup>	2 cl	2,00 €
Anís seco o. dulce	2 cl	2,00 €
Ponche	2 cl	2,00 €
Baileys <small>enthält Milch</small>	2 cl	2,00 €
Melón	2 cl	1,50 €
Haselnuss	2 cl	1,50 €
Kaffeeliköre	2 cl	1,50 €



## Brandy

Veterano <sup>2)</sup>	2 cl	2,50 €
103 <sup>2)</sup>	2 cl	2,50 €
Magno <sup>2)</sup>	2 cl	2,50 €
Cardenal Mendoza	2 cl	5,00 €
Carlos I <sup>2)</sup>	2 cl	4,00 €



## Whisky

Jim Beam	2 cl	2,50 €
Jack Daniels	2 cl	2,50 €
Jonny Walker Red Label <sup>2)</sup>	2 cl	2,50 €
Chivas Regal <sup>2)</sup>	2 cl	3,00 €
J & B	2 cl	2,50 €



## Bitter und Kräuter

Hierbas seco / dulce	2 cl	2,00 €
Fernet	2 cl	2,00 €
Ramazotti	4 cl	3,50 €
Averna	4 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	2,00 €
Absinth	2 cl	3,00 €





## Rum

Bacardi Rum	2 cl	2,00 €
Havana Club 3 Jahre	2 cl	2,00 €
Pitu	2 cl	2,00 €

## Spirituosen

Gin	2 cl	2,00 €
Tequila gold oder silber	2 cl	2,00 €
Wodka	2 cl	2,00 €
Aguardiente (Trester)	2 cl	2,50 €
Williams Birne	2 cl	2,00 €
Obstwasser	2 cl	2,00 €
Longdrink	4 cl	5,00 €



## Cóctel Cocktails

*Caipirinha*  
Pitu (4 cl), Limetten, Rohrzucker 5,90 €

*Sueño de Carmen*  
Likör 43 <sup>2)</sup> (4 cl), Milch, Pfirsichsaft 5,90 €

*Piña colada*  
Bacardi Rum (4 cl), Kokossirup, Sahne,  
Ananassaft 5,90 €

*Mojito Havana*  
Havana Club (4 cl), Limetten,  
Rohrzucker, Minzblättchen,  
Mineralwasser 5,90 €



### Anzeigepflichtige Zusatzstoffe

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) geschwefelt
- 4) geschwärzt
- 5) mit Antioxidationsmittel


- 6) mit Süßungsmittel
- 7) enthält eine Phenylalaninquelle
- 8) mit Geschmacksverstärker
- 9) mit Phosphat
- a) mit Backtreibmittel

- b) mit Milchsäure
- c) Guarkernmehl
- d) Koffeinhaltig
- e) Chininhaltig
- f) mit Säuerungsmittel

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Die abgebildeten Gerichte und Getränke in unserer Speisekarte dienen ausschließlich als Beispiel.

Es besteht kein Anspruch darauf, die Gerichte und Getränke in der abgebildeten Zusammenstellung zu erhalten.



# Tapas-Kultur

Tapas stammen aus Andalusien, wo lange Sommertage unmerklich in warme Nächte übergehen. Südspanier sitzen gerne bei angeregter Unterhaltung im Freien und genießen dazu ein Glas gekühlten Fino Sherry. Dessen feiner Duft lockt Insekten an, weshalb man das Glas vorbeugend mit einem Deckel (tapa) oder Teller bedeckte, auf den man als Beigabe zum Getränk ein paar Oliven, etwas Fisch, Schinken, Wurst oder andere Appetithappen legte.

Möglicherweise geht die Kultur der Tapas auch auf die Mauren zurück, die vor allem in Andalusien reiche Spuren hinterließen, auch in kulinarischer Hinsicht. In Ihrer Heimat Nordafrika, speziell bei den arabischen Beduinen, ist bis heute das Auftischen von vielerlei kleinen Speisen ein Zeichen der kultivierten Gastfreundschaft. Nach wie vor gilt Sevilla als Hauptstadt der Tapas, hat sich jedoch von Spanien aus in alle Großstädte Europas und darüber hinaus verbreitet.