

Cervezas

H

SPANISCHES BIER	San Miguel 0,33l	2,90€
	Estrella Galicia 0,33l	3,30€
	Löwenbräu Helles 0,5l	3,30€
HELLES & WEISSBIER	Franziskaner Weißbier 0,5l	3,50€
	Franziskaner Dunkles 0,5l Weißbier	3,50€
	Franziskaner Leichtes 0,5l Weißbier	3,50€
	Franziskaner Alkoholfreies 0,5l Weißbier	3,50€
	Radler 0,5l	3,30€
	Warsteiner Pilsener 0,33l Alkoholfrei	2,90€

Alkoholfreie Getränke

Petrusquelle 0,25l 0,75l	1,90€ 3,90€
Petrusquelle Still 0,25l 0,75l	1,90€ 3,90€
Cola 1,0l	3,50€
Cola Light 1,0l	3,50€
Fanta 1,0l	3,50€
Cola Mix 0,5l	1,90€
Sprite 0,5l	3,50€
Ginger Ale 0,23l	1,90€
Tonic Water 0,23l	1,90€

E A/E

Cavas

	At Roca Brut Reserva 2017	At Roca Brut Rosat Reserva 2018 Gramona Imperial Gran Reserva 2013
Cava Flasche	33,00€	33,00€ 50,00€

Nuestra bodega

WEINFLASCHEN

TINTOS

BLANCOS

ROSADO

Castilla y León Ermita del Conde 2014 95% Tempranillo - 5% Merlot - 14 Meses barrica <i>Wein mit mächtigem Körper, feurig-lebendiger Frucht, hoher Präzision, Balance und Frische</i>	30,00€
D.O. Toro. Almirez 2016 100% Tinta de Toro - 14 meses barrica <i>Vollmundig mit dem typischen Toro-Feuer</i>	35,00€
D.O. Priorat. Els Pics 2017 45% Garnacha, 25% Cariñena, 30% Syrah, Merlot und Cabernet-Sauvignon 10 meses barrica <i>Als Essenbegleiter ein absoluter Allrounder mit intensivem und ausgewogenem Geschmack</i>	33,00€
D.O. Ribera del Duero, Arzuaga Crianza 2017 95% tempranillo, 5% Cabernet-Sauvignon, 16 meses barrica <i>Voluminös mit intensiven und langanhaltenden süßlichen und lieblichen Noten</i>	42,00€
Protos Roble 2018 Tempranillo 0,75 Fl	24,00€
Cecios Rioja Crianza Tempranillo 0,75 Fl	19,00€
D.O. Rías Baixas. Terras Gauda 2019 70% Albariño ,30% Loureiro und Caiño blanco <i>Fruchtaromen mit pikanter intensiver Mineralität, cremig-weichem Schmelz und einem sanften Geschmack im Mund</i>	30,00€
D.O. Rueda. Quinta Apolonia 2019 100% Verdejo <i>Balance zwischen feiner Frucht, exzellent verbauter Weinsäure und ein raffiniertes Anklänge vom Eichenholz</i>	27,00€
D.O. Somontano. Enate Chardonnay 2018 100% Chardonnay <i>Breit, fett, aber auch sauber und frisch</i>	23,00€
D.O. Valdeorras. Gaba do Xil 2019 100% Godello <i>Akzente von Birne und Apfel, rund und frisch, weich am Gaumen mit Körper und Säure</i>	22,00€
Rey Santo Rueda 0,75l Fl.	22,00€
Torito Bravo Chardonnay	18,00€
Torito Bravo Garnacha	18,00€

IBERO TAPAS

SPANISCHE KÜCHE



¡Disfruta, come y bebe...
QUE LA VIDA ES BREVE!
degusta la auténtica
COCINA ESPAÑOLA



Montag - Sonntag: 18 - 21 Uhr



Guldeninstr. 50, 80339, Westend

Lieferservice unter
Lieferando.de

Bestellungen und Abholung unter

☎ 08914348940 ☎ 015171689290

📷 @ibero.tapas

📺 Ibero Tapas

🌐 www.iberotapas.com

Tablas y Embutidos

	PLATTEN und AUFSCHNITTE	
C/M/N/G	Tabla de jamón serrano <i>Serrano-Schinken</i>	9,90€
C/M/N/G	Tabla de ibéricos <i>Iberischer Schinken, Manchego-Käse, iberischer Chorizo, Salchichón und Oliven</i>	18,90€
G	Cecina de vaca con manchego y aceite de trufa <i>Luftgetrockneter Rinderschinken mit Manchego-Käse und Trüffelöl</i>	15,90€
M/G/H	Tabla de quesos manchegos con frutos secos <i>Manchego-Käse mit Nüssen</i>	9,90€
C/M/N/G	Tapa de embutido ibérico <i>Iberischer Schinken, Salchichón und Chorizo</i>	7,90€
H	Cesto de pan <i>Brotkorb</i>	2,00€
H	Cesto de pan con aceite de oliva virgen extra <i>Brotkorb und extra natives Olivenöl</i>	2,70€

Tapas y Raciones

	TAPAS und KLEINE GERICHTE	
I/G	Alioli <i>Hausgemachte Knoblauchcreme</i>	2,50€
	Aceitunas <i>Gemischte spanische Oliven</i>	4,90€
I/G/H	Queso Brie frito con confitura de naranja <i>Frittierter Brie mit confierter Orange</i>	6,90€

De la Huerta

I/G	Mini Tortilla española entera (clásica, jamón ibérico, cebolla caramelizada y manchego) <i>Spanisches Mini-Kartoffelomelette, klassisch, oder mit weiteren Zutaten nach Wahl (iberischer Schinken, karamellisierte Zwiebeln, Gemüse, Manchego-Käse)</i>	7,90€
	Pimientos de Padrón <i>Gebackene, kleine galizische Paprikaschoten</i>	6,50€
	Papas arrugadas (mojo verde y mojo picón) <i>Kleine, in Meersalz gekochte Grenaille-Kartoffeln mit kanarischen „Mojos“</i>	6,90€
	Patatas bravas <i>Hausgemachte gebackene Kartoffelstückchen mit leicht pikanter Soße</i>	5,90€
	Delicias de Elche (Dátiles al bacon) <i>Knusprig ausgebackene Riesen Medjool-Datteln im Speckmantel</i>	6,50€
	Champiñones al ajillo <i>Champignons in deftiger Knoblauchsoße</i>	5,50€
G	Verdura mixta salteada con aceite de trufa <i>In der Pfanne geschwenktes mediterranes Gemüse mit Trüffelöl</i>	4,90€

Nuestras Paellas

K/L/A	Paella de marisco <i>Paella mit Tintenfisch, Gambas, Miesmuscheln, Kaisergranat und Venusmuscheln</i>	19,90€
A	Paella de carne <i>Paella mit Rindfleisch und Hühnerfleisch</i>	18,90€
A	Paella de verduras <i>Paella mit verschiedenem Gemüse der Saison</i>	15,90€

Del Mar

L	Gambas al ajillo flambeadas con Brandy <i>Gambas im heißen Olivenöl mit Knoblauch und Chili in Brandy flambiert</i>	8,90€
H/K	Boquerones fritos con Alioli <i>Frittierte Sardellen mit Alioli</i>	8,90€
H/L	Calamares a la andaluza con polvo de kikos <i>Zarte Calamari nach andalusischer Art (ausgebacken und mit Alioli serviert)</i>	10,90€
H/L/K	Fritura a la andaluza con polvo de kikos <i>Ausgebackene Fische und Meeresfrüchte nach andalusischer Art (Calamari, Sardellen, Gambas und Kabeljau) mit Alioli</i>	11,90€
L	Pulpo a la gallega a nuestro estilo <i>Atlantische Meereskrake nach galizischer Art</i>	16,90€
L	Gambas a la plancha <i>Gambas vom Grill</i>	12,90€

Del Campo

H/I	Pinchos morunos <i>Gegrillte Schweinelendenspieße nach maurischer Art</i>	7,50€
H	Albóndigas caseras en su salsa <i>Hausgemachte Rindfleischbällchen in spanischer Soße</i>	5,90€
E	Pollo al ajillo <i>Hähnchen in Weißwein-Knoblauch-Soße</i>	6,90€
M/G/H	Secreto ibérico en salsa de cerveza y miel <i>„geheimes Filet“ vom iberischen Schwein in Bier-Honig-Soße mit Kartoffeln und Pimientos de Padrón</i>	11,90€
	Ibero Burger <i>Brioche Bun mit Rindfleisch, Serrano-Schinken, Manchego-Käse, Tomate, Gurke und Spezielsauce, dazu Pommes Frites</i>	13,90€

Postres Desserts

I/H/G	Churros con chocolate <i>Ausgebackenes Hefespritzgebäck mit cremigem Schokoladendip</i>	7,20€
-------	---	-------

I/H/G	Tarta de queso "Ibero Tapas" <i>Hausgemachter Cheesecake "Ibero Tapas"</i>	7,20€
-------	--	-------