

**TAPAS,
PLATOS
Y MÁS /**

HÄPPCHEN,
GERICHTE &
MEHR /
APPETISERS,
DISHES &
MORE



FESTIVAL DE TAPAS/ TAPAS- VARIATION / SELECTION OF TAPAS



Als Hauptspeise für 2 Personen / Als Vorspeise für 4 Personen
As main course for 2 persons / As starter for 4 persons

pro Pers. 39
per pers.

Calamares
Boquerones
Gambas a la plancha
Gambas, salsa cocktail
Rollito de Berengena
Ensalada de Sepia
Mejillones a la vinagreta
Albondigas (Ternera)
Jamón serrano
Queso «Manchego»
Pimientos de padrón
Muslitos de mar
Empanada de atún
Tortilla de patata

Kalmar-Ringe
 Sardellen
 Gegrillte Garnelen
 Garnelen, Cocktailsauce
 Berengena Roll
 Tintenfischsalat
 Muscheln in Vinaigrette
 Fleischbällchen (Rind)
 Serrano-Schinken
 Schafskäse «Manchego»
 Paprika
 Surimi-Krabbengreifer
 Thunfisch-Teigtaschen
 Omelett

Calamari rings
Anchovies
Grilled Prawns
Prawns, cocktail-sauce
Berengena Roll
Cuttlefish Salad
Mussels in vinaigrette
Meatballs (Beef)
Dry-curred Serrano Ham
Sheep's milk cheese
Peppers
Fried crab claws
Tuna turnovers
Omelette

TAPAS

Ensaladilla rusa Kartoffelsalat mit Thunfisch, Erbsen, Karotten und Mayonnaise <i>Potato salad with tuna, peas, carrot and mayonnaise</i>	13
Queso «Manchego» spanischer Schafskäse <i>spanish Sheep's milk cheese</i>	17
Tortilla de patata Kartoffelomelette mit Zwiebeln <i>Omelette with potato & onion</i>	11
Patatas bravas Kartoffeln an Peperoni-Tomaten-Chilisauce (scharf) <i>Potatoes with a tomato and chilli sauce (spicy)</i>	11
Pimientos de padrón gebratene Paprikaschoten mit Olivenöl <i>fried peppers with olive oil</i>	13
Aceitunas Oliven <i>Olives</i>	7
Gambas «al ajillo» gebratene Garnelen in Knoblauchöl <i>fried prawns in garlic oil</i>	19
Brochetas de gambas Garnelen-Spiesse <i>prawns brochettes</i>	19
Boquerones frittierte Sardellen <i>fried anchovies</i>	17
Boquerones en vinagre (origen Malaga) Sardellen in Essig <i>Anchovies in vinegar</i>	18
Bacalao frittierter Stockfisch <i>fried salt cod</i>	17
Calamares frittierte Kalmar-Ringe <i>fried calamari rings</i>	17
Muslitos de mar frittierte Surimi-Krabbengreifer, paniert <i>fried crab claws in breadcrumbs of surimi</i>	15
Sepia frito / o a la plancha Tintenfisch, frittiert / oder vom Grill <i>Squid, fried / or chargrilled</i>	18
Mejillones al vino blanco / o en salsa de tomate Miesmuscheln an Weisswein- / oder Tomaten-Sauce <i>Mussels in a white wine sauce or in tomato sauce</i>	21
Empanadas de atún Thunfisch-Teigtaschen mit Zwiebeln und Peperoni <i>Tuna turnovers with onion and peppers</i>	11
Croqueta de jamón y pollo Krokette aus Schinken und Poulet <i>Ham and chicken croquettes</i>	por pieza pro Stück <i>per piece</i> 2.5
Pulpo a feira / o al «pimpi» gebratener Oktopus-Beine mit Paprika, Olivenöl, Knoblauch (pikant) <i>fried Octopus-legs with paprika, olive oil, garlic (spicy)</i>	21
Albondigas Rinds-Hackfleischbällchen an Tomaten-Sauce <i>Beef-Meatballs in tomato sauce</i>	19
Jamón serrano spanischer Serrano-Schinken <i>spanish Dry-cured Serrano ham</i>	18

ENSALADAS / SALATE / SALADS

Verde gemischter Blattsalat <i>mixed leaf salad</i>	9
Mixta gemischter Blatt-/ und Gemüsesalat <i>mixed leaf and vegetable salad</i>	10
«Al-Andalus» gemischter Blattsalat mit Früchten, Nüssen, Serrano-Schinken und Croutons <i>mixed leaf salad with fruits, nuts, Serrano-ham and croutons</i>	14
Caesar Salat «Al-Andalus» Blattsalat mit Poulet, Serrano-Schinken und Croûtons an Hausdressing <i>Leaf salad with chicken, Serrano ham and croûtons with house dressing</i>	14

PRINCIPALES / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Cordon-bleu de ternera «Al-Andalus» Kalbs-Cordon-Bleu «Al-Andalus» mit Serrano-Schinken und Ofenkartoffeln <i>Veal cordon-bleu «Al-Andalus» with serrano ham and baked potatoes</i>	39
Filete de cerdo empanado* knusprig paniertes Schweineschnitzel <i>crisp-fried breaded pork escalope</i>	24
Gambas de la casa Black-Tiger Garnelen nach Art des Hauses <i>our signature black tiger prawns</i>	34
Espaguetis con gambas, calabacín y tomates cherry Spaghetti mit Crevetten, Zucchini und Cherrytomaten <i>Spaghetti with prawns, courgette and cherry tomatoes</i>	32
Plato vegetariano / Vegetarisches Gericht / Vegetarian dish	26
Spaghetti Thai (Verdura / Gemüse / Vegetables) Ravioli (ricotta y espinacas / Ricotta & Spinat / Ricotta & spinach) Calabacín/Zucchini (arroz y espinacas/ Reis & Spinat / Rice & spinach)	
Fritura mixta Fischplatte, frittiert <i>Fish platter, fried</i>	35
Parrillada de pescado Fischplatte, vom Grill <i>Fish platter, chargrilled</i>	47
Paella — en pre-encargo / auf Vorbestellung / available on pre-order Reisgericht mit Meeresfrüchten und Poulet <i>Rice cooked in a shallow pan with seafood and chicken</i>	36
Plato de la Abuela (Grossmutter's Gericht) Chorizo (Paprikawurst), Pimientos, Spiegelei, Pommes <i>Chorizo (paprika sausage), pimientos, fried egg, french-fries</i>	29
Albondigas Rinds-Hackfleisch-Bällchen, mit Pommes <i>Meatballs in tomato sauce, with french-fries</i>	32
Rindstatar (140g) Steak Tartar de ternera <i>Steak Tarta of beef</i>	29
Espaguetis Marinara Spaghetti mit Meeresfrüchten <i>Spaghetti with seafood</i>	32
Seehecht grilliert, mit Spinat und Reis <i>grilled, with spinach and rice</i>	33
Egliknuserli frittiert, im Bierteig mit gemischtem Salat <i>fried, in beer batter with mixed salad</i>	28

POSTRES / NACHTISCH / DESSERTS

Crema catalana hausgemachte katalanische Creme <i>home-made Catalan cream</i>	11
Volcan de chocolate warmer Schokokuchen mit flüssigem Schoko-Kern und Vanilleeis <i>warm melt-in-the-middle chocolate pudding with vanilla ice</i>	13

BEBIDAS/
GETRÄNKE/
BEVERAGES

MINERALES Y ZUMOS / MINERALE & SÄFTE / MINERALS & JUICES

UNESCO-Welterbe Tektonikarena Sardona, Schweiz

4dl 7.5dl

Piz Sardona — con/mit/*sparkling*

5 8

Piz Sardona — sin/ohne/*still*

5 8

—

Flasche/Botella/*Bottle*

33cl

Coca-Cola / Zero

5

Fanta

5

Sprite

5

Rivella rot / blau

5

Apfelschorle

5

Té frío / Ice Tea

5

Schweppes Tonic / Lemon / Ginger Ale

4.5

Red Bull

5

Zumos / Säfte / Juices

5

Naranja, Piña — Orangen, Ananas — *Orange, Pineapple*

APERITIVOS / APERITIFS

Crodino — sin alcohol, amargo / ohne Alkohol, bitter / *alcohol-free, bitter*

5

Sanbittèr — sin alcohol, amargo / ohne Alkohol, bitter / *alcohol-free, bitter*

5

Chinotto — sin alcohol, amargo / ohne Alkohol, bitter / *alcohol-free, bitter*

5

Sherry «fino tio pepe»

6

Martini bianco / rosso

9

Campari Orange

11

Tinto de «verano»

Rotwein, gespritzt

Red wine spritzer

9

Vino blanco, gaseoso — dulce o ácido

Weisswein, gespritzt — süss oder sauer

White wine spritzer — sweet or sour

9

Aperol Spritz

11

Hugo

11

Lillet blanc / rosé

11

Cava Bertha 1989 Brut

7

CUBATAS / LONG DRINKS

0,4cl

RUM

Bacardi carta blanca	9
Bacardi carta negra	9
Cacique	10
Havana 7 años	12

WHISKEY

Ballentines	9
J&B	9
Jack Daniel's Old No.7	10
Chivas Regal	12

GIN

Gordons	9
Larios	9
Bombay Sapphire	10
Puerto de indias	10
Hendricks	11

VODKA

Trojka (weiss, rot, grün)	9
----------------------------------	----------

ADITIVOS / ZUSÄTZE / MIXERS**3**

Red Bull, Minerales y zumos — Red Bull, Mineral & Säfte — Red Bull, minerals & juices

CERVEZAS / BIERE / BEER

Offenausshank/en el vaso/by the glass

San Miguel	
3dl	5
5dl	6
Falken / Malhou	5
sin alcohol / alkoholfrei / alcohol-free	
Panaché	5

Flasche/Botella/Bottle

Alhambra	6
Cruzcampo	5

BRANDY

Esplendido	8
Carlos I	11
Carlos Imperial	18
Cardenal Mendoza	14
Gran Duque de Alba	15
Larios 1866 Gran Reserva	19

CAFÉ, INFUSIONES Y MÁSKAFFEE, TEE & MEHR
COFFEE, TEA & MORE

Té / Tee / Tea	4
varios / diverse / various	
Espresso	4.2
Doppelter Espresso	4.5
Kaffee Crème	4.3
Latte Macchiato	5
Cappuccino	5
Carajillo	8
Caliente	10

Ovomaltine / Caotina	4
-----------------------------	----------

Milch	3
--------------	----------

también frío / auch kalt / also cold

DIGESTIVOS

0,4cl

DIGESTIVES
DIGESTIFS

Ramazotti	9
Averna	9
Grappa	9
Orujo Hierbas	9
Licor 43	9
Honig-Rumlikör	9
Baileys	9

auch als Chupitos erhältlich **5**

VINO /
WEIN /
WINE

ESPUMOSO / SCHAUMWEIN / SPARKLING		1 dl	2.5 dl	5dl	7.5dl
Cava Heretat de Lacrima Baccus Reserva Brut Parellada, Chardonnay, Macabeo, Xarel-lo Cavas Lavernoya, Cataluña	7				45
ROSADO / ROSÉ					
Solar de Mendieta Rosado Joven Tempranillo Sierra Cantabria, DO Ca Rioja	6.5	13.5	27		44
BLANCO / WEISS / WHITE					
Cyatho Rueda Verdejo Verdejo (frutal / fruchtig / fruity) Cyatho, DO Rueda	6	14	27		39
Kyra Peregrino Albariño (seco / trocken / dry) Gordonzello, DO Castilla y León	6	14	27		39
Señorio de Sobral Albariño (seco / trocken / dry) Señor de Sobral, DO Rias Baixas					49
Schaffhauser AOC Cuvée Weiss CW Riesling-Sylvaner, Chardonnay, Seyval Blanc (frutal / fruchtig / fruity) GVS Weinkellerei, Schaffhausen					44
VINO DULCE / SÜSSWEIN / SWEET WINE					
Beso de Judas Moscatel Sedella, DO Sierras de Málaga	6				35
ROJO / ROT / RED					
Labraz Tempranillo 2019 Tempranillo, Fernandez de Piérola, DO Ca Rioja	6	14	27		39
Munia Carácter 2020 Tempranillo, Viñaguareña, DO Toro					48
Dominio De Berzal Crianza 2015 Tempranillo, Dominio De Berzal, DO Ca Rioja					47
Traslascuestas Roble 2020 Tempranillo, DO Ribera del Duero	6	14	27		39
Fernandez de Piérola Crianza 2017 Tempranillo, Fernández de Piérola, DO Ca Rioja				34	47
Fernandez de Piérola Reserva 2008 Tempranillo, Fernández de Piérola, DO Ca Rioja					65
Arroyo Crianza Tinto 2016 — Bacchus «Gold» 2018 Tempranillo, S. Arroyo, DO Ribera del Duero				34	47
Arroyo Reserva Tinto 2016 Tempranillo, S. Arroyo, DO Ribera del Duero					59
Schaffhauser AOC Cuvée Rot CR 2017 Pinot Noir, Cabernet Dorsa und Regent, GVS Weinkellerei					46
Los Galanes Reserva Tempranillo 2014 Tempranillo, Cooperativa Santa Catalina, DO La Mancha					49
Peregrino 14 2014 Prieto Picudo, Gordonzello, DO Tierra de León					69
Concejo 2015 — Goldmedaille Ecoracimo 2019 Tempranillo, DO Cigales					74
Rioja Crianza Asúa 2018 Tempranillo, DOC Crianza Asúa					41
Demuerte Gold 2019 Monastrell/Syrah/Garnacha, DO Yecla					58
Camins Del Priorat 2020 Garnacha, DOQ Camins del Priorat					59
Volver Single Vineyard 2018 Tempranillo, DO Volver					54

DECLARACION DE CARNE Y PESCADO FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION DECLARATION OF MEAT AND FISH ORIGINS

Vacuno y Ternera — Suiza, Argentina
Rind und Kalb — Schweiz, Argentinien
Beef and veal — Switzerland, Argentina

Cerdo — España, Suiza
Schwein — Spanien, Schweiz
Pork — Spain, Switzerland

Pollo — Suiza
Geflügel — Schweiz
Poultry — Switzerland

Gambas — Vietnam, Ecuador
Crevetten — Vietnam, Ecuador
Prawns — Vietnam, Ecuador

Bacalao — Islandia
Stockfisch — Island
Salt cod — Island

Calamares — España
Kalmar-Ringe — Spanien
Calamari rings — Spain

Sepia — España
Tintenfisch — Spanien
Squid — Spain

Boquerones — Grecia
Sardellen — Griechenland
Anchovies — Greece

Pulpo — España
Oktopus — Spanien
Octopus — Spain

ALÉRGENOS / ALLERGENE / ALLERGENS

En materia de alergias e intolerancias alimentarias, pueden acceder a la información sobre el contenido preguntando a nuestro personal.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Our employees will be happy to inform you about ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances upon request.

ALCOHOL Y TABACO / ALKOHOL & TABAK / ALCOHOL & TOBACCO

La ley prohíbe la venta y distribución gratuita de — Vino, cerveza, vino de manzana y cigarrillos/productos de tabaco para menores de 16 años — Espirituosos, aperitivos y alcopops para menores de 18 años.

Das Gesetz verbietet den Verkauf und die kostenlose Weitergabe von — Wein, Bier, Apfelwein und Zigaretten/Tabakwaren an unter 16-Jährige — Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.

The law prohibits the sale and free distribution of — Wine, beer, apple wine and cigarettes/tobacco products for under 16 years old — Spirits, aperitifs and alcopops to under 18 years old.

Aceptamos / Wir akzeptieren / We accept

VISA

MasterCard

Maestro

PostFinance

Informaciones sin garantía, sujeto a errores y modificaciones
Angaben ohne Gewähr, Irrtümer und Änderungen vorbehalten
Informations without guarantee, mistakes and changes are reserved

Precios / Preise / Prices — CHF
IVA / MWST / VAT — 8.1%

**AL-ANDALUS**
RESTAURANT BAR TAPAS

Restaurant Al-Andalus . Stadthausgasse 15 . CH-8200 Schaffhausen
+41 52 625 60 98 . info@alandalus-sh.ch . www.alandalus-sh.ch