

TapaLoca



TapaLoca



Tapas

Tapas sind eine spanische Spezialität, bei der kleine Gerichte in geselliger Runde geteilt werden. Ursprünglich als Appetithappen gedacht, sind Tapas mittlerweile weltweit bekannt und beliebt. Sie bieten eine Vielzahl von Aromen, Texturen und Zutaten und verkörpern die entspannte Kultur des Genießens in Spanien.

Tapas MIX-Platte

Für Gruppen ab 4 Personen haben wir das ideale Angebot, um in die Genusswelt Spaniens einzutauchen. Bei der „Tapas Mix Platte“ stellen wir Ihnen verschiedene Tapas-Variationen zusammen.

Preis pro Person : 22,00 €

Preis pro Person mit Gambas : 25,00 €

Tapas
einzeln
4,50 €

Tapas
2er Pequeño
8,50 €

Tapas
4er Medio
15,50 €

Tapas
6er Grande
18,90 €

kalte Tapas

1

ACEITUNAS

Oliven (grün, schwarz oder gemischt)

Vegan

2

PIMIENTOS RELLENOS

Peperoni gefüllt mit Frischkäse und feinen Kräutern

3

JAMÓN SERRANO

spanischer Serranoschinken

4

QUESO MANCHEGO

spanischer Hartkäse (100% gereifter Schafskäse)

5

BOLITAS DE MOZZARELLA

Mozzarella-Kugeln mit getrockneten Tomaten und Balsamico

6

ALCACHOFAS CON RÚCOLA

Artischocken mit Rucola, Tomaten und Paprika in Olivenöl mariniert, dazu Parmesan

Vegan ohne Parmesan

7

VERDURA MARINADA

Auberginen, Zucchini, Paprika und getrocknete Tomaten gegrillt und mit Knoblauch und Kräutern mariniert

Vegan

8

BOQUERONES EN VINAGRETA

Sardellenfilet in Olivenöl und Essig mit Knoblauch mariniert

9

ENSALADILLA DE JUDIAS

Dicke Bohnen mit roten Zwiebeln, Tomaten und Paprika in Olivenöl mariniert, mit frischer Petersilie

Vegan

10

PISTO MANCHEGO

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und frische Kräuter verfeinert mit roter Paprika

Vegan



warme Tapas

- 
- 11 TORTILLA ESPAÑOLA**
Kartoffelomelette mit Ei, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch *g
- 12 PATATAS BRAVAS**
Kartoffelwürfel mit Tomatensauce und Aioli **Vegan ohne Aioli**
- 13 PAPAS ARRUGADAS**
Minikartoffeln mit Schale in Meersalz gekocht, mit Dip "MOJO ROJO" und Aioli *7, a, g **Vegan ohne Aioli**
- 14 ALBÓNDIGAS**
würzige Hackfleischbällchen in Zwiebel-Paprika-Tomatensauce *7, a, c, f, g, i, j, k
- 15 ROLLOS DE QUESO**
Blätterteigröllchen mit Schafskäse-Kräuterfüllung *a
- 16 EMPANADILLAS DE ATÚN**
Mini-Teigtaschen gefüllt mit Thunfischcreme *a, c, d, f, g
- 17 GAMBAS REBOZADAS TORPEDO**
geschälte und panierte Torpedo-Garnelen *a
- 18 CRISPY NUGGETS**
Auf Basis von Soja- und Weizenprotein **Vegan**
- 19 BERENJENA CON SALSA TOMATE**
gegrillte Aubergine in Zwiebel-Paprika-Tomaten Sauce *7 **Vegan**
- 20 CALABACÍN CON GORGONZOLA**
gebratene Zucchini in Sahne-Mandel Sauce *g, h
- 21 DÁTILES CON BACON Y ALMENDRAS**
Datteln im Speckmantel mit Mandeln *2, 3, 7
- 22 JALAPEÑOS**
pikante Paprikaschoten mit Frischkäse gefüllt *7, 9, a, g
- 23 MUSLITOS DE MAR**
Krebsschenkel (panierte Krabbenpfoten) *a, b, c, g, i, j, n
- 24 AROS DE CEBOLLA FRITOS**
frittierte Zwiebelringe mit BBQ-Dip **Vegan**

Entradas-Vorspeisen

- | | | |
|----|--|---------|
| 40 | PAN Y AIOLI
kräftige Knoblauchmayonnaise mit Brot *2, 9, e, g | 4,50 € |
| 41 | SOPA DE TOMATE
Tomatensuppe mit Käse und Sahne *2, 7, g, e, j | 6,50 € |
| 43 | KAROTTEN - INGWER SUPPE
mit geriebenem Käse und separater Sahne *g | 6,50 € |
| 44 | GAMBAS AL AJILLO
Gambas in Olivenöl und Knoblauch gegart *7, b | 13,50 € |
| 45 | PAN CATALAN (BRUSCHETTA)
drei Rostbrote mit Tomaten, Zwiebeln, Parmesan und Rucola | 7,50 € |

Ensaladas-Salate

- | | | |
|----|--|---------|
| 50 | ENSALADA MIXTA
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Mais, Zwiebeln und Senf-Honig Dressing *c, g, j | 11,50 € |
| 51 | ENSALADA CASTELLANA
Blattsalat, Tomaten, Gurken, gebratenes Hähnchen, Champignons und Zwiebeln, mit Sojasauce und Joghurtdressing *7, 9, 10, c, f, g, i, j | 15,50 € |
| 52 | ENSALADA CON ATÚN
Blattsalat mit Thunfisch, Ei, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Senf-Honig Dressing *c, d, g | 15,50 € |
| 53 | ENSALADA PRIMAVERA
Blattsalat mit Früchten, Hähnchenbrust und Senf-Honig Dressing *10, c, g, j | 16,00 € |
| 54 | ENSALADA DEL LOCA
Blattsalat mit Melonen, Serranoschinken, geraspelttem Parmesan und Senf-Honig Dressing *c, g, j | 16,00 € |

Fleischgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 60 | PECHUGA DE POLLO
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelecken und Tomatensauce *2, 7, 10, i, j | 18,50 € |
| 61 | PINCHOS MORUNO
marinierte Lammspieße mit Tomatensauce, Gemüse und Pommes *2, 3, 7, i, j | 21,50 € |
| 62 | PINCHO DE CERDO
gegrillter Schweinespieß mit Pfeffersauce, Gemüse und Kartoffelecken *2, 3, 7, 10, i, j | 18,50 € |
| 63 | SARTEN DEL PASTOR
gegrilltes Schweinefilet mit Champignons und Zwiebeln, Käse überbacken mit Kroketten und Gemüse, dazu Sauce hollandaise | 21,50 € |
| 64 | SOLOMILLO DE CERDO
Schweinemedallions im Speckmantel mit Champignonsauce mit Käse überbacken, dazu Nudeln *2, 7, a, g, i, j | 21,50 € |
| 65 | PLATO DE BISTEC
Rinderhüftsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrust mit Kroketten, Brokkoli und Pfeffersauce *2, 3, 7, 10, i, j | 23,00 € |
| 66 | PARRILLADA DE CARNE
Hähnchenbrust, Rinderhüftsteak, Schweinefilet, spanische Paprikawurst, Gemüse, Tomatensauce und Kartoffelecken *2, 7, i, g | 23,50 € |
| 67 | CHEESEBURGER
220 Gramm Rinderpatty gegrillt, Mozzarella überbacken, Cheddarsauce, Röstzwiebel dazu Pommes und Mayo | 16,00 € |
| 370 | CRISPY CHICKEN BURGER
Hähnchenbrustfilet paniert in Maistorilla, dazu Pommes und Mayo | 17,50 € |
| 371 | MADRID BURGER
220 Gramm Rinderpatty gegrillt mit Spiegelei und Baconstreifen und Cheddarsauce dazu Pommes und Mayo | 18,00 € |
| 68 | EL JEFE ESPECIAL
Rinderhackfleisch in Tortilla eingerollt und mit Tomatenkäse überbacken, mit Sour Cream und Cheddar | 22,00 € |



Rumpsteak

Entdecken Sie den Geschmack südamerikas mit unseren frisch zubereiteten Rumpsteaks, individuell nach ihren Wünschen.

Genießen Sie saftige Perfektion und erleben Sie die Qualität auf Ihrem Teller!

Willkommen zu einem einzigartigen kulinarischen Genuss!

Sie können zwischen folgenden Garstufen wählen:


englisch
(blutig gegrillt)


medium
(rosa gegrillt)


well done
(Ganz durch)

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 69 | RINDER RIPPCHEN SPEZIAL
werden 8 Stunden gegart und täglich frisch zubereitet mit Barbecue-Marinade | 28,00 € |
| 70 | BIFE MAITRE DE HOTEL
260 Gramm Rumpsteak mit Kräuterbutter *2, 7, g, i, j | 25,00 € |
| 71 | BIFE AL CABRALES
260 Gramm Rumpsteak mit asturianischer Käsesauce *2, 7, g, i, j | 25,00 € |
| 72 | BIFE AL PIMIENTA
260 Gramm Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce *2, 7, g, i, j | 25,00 € |
| 73 | BIFE A LA MEXICANA
260 Gramm Rumpsteak mit Champignons, Zwiebeln und Jalapeños *2, 7, g, i, j | 27,00 € |
| 74 | SOLOMILLO DE TERNERA
280 Gramm argentinische Rinderfilet mit Kräuterbutter *2, 7, g, i, j | 38,00 € |

Beilagen

- | | | | | | |
|-----------|-------------------------------|---------------|-----------|--------------------------------|---------------|
| 75 | Folienkartoffel mit Sauerrahm | 4,50 € | 81 | gebratene Champignons | 4,50 € |
| 76 | Bratkartoffeln mit Speck | 4,50 € | 82 | grüne Bohnen mit Speck | 4,50 € |
| 77 | Minikartoffeln mit Rosmarin | 4,50 € | 83 | gemischter Salat | 4,50 € |
| 78 | Pommes Frites | 4,00 € | 84 | Brokkoli mit Sauce Hollandaise | 4,50 € |
| 79 | Kroketten | 4,50 € | | | |

Saucen

- | | | | | | |
|-----------|--------------------|---------------|-----------|-------------------------|---------------|
| 85 | grüne Pfeffersauce | 2,00 € | 88 | asturianische Käsesauce | 2,00 € |
| 87 | Mandelsahne Sauce | 2,00 € | 89 | Sauce Hollandaise | 2,00 € |

pescados - Fischgerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 90 | FILET DE ZANDER
gegrilltes Zanderfilet mit Safransauce und Minikartoffeln, dazu Salat *2, 7, a, c, d, g, i, j | 21,50 € |
| 91 | SALMON A LA PLANCHA
gegrilltes Lachsfilet mit Safransauce und Bandnudeln, dazu Salat *2, 7, a, c, d, e, g, j | 23,50 € |
| 92 | PINCHOS DEL MAR
Lachs, Zander, Calamares und Gambas am Spieß mit Salatganitur dazu Minikartoffeln *a, c, d, g, i, j, n | 22,00 € |
| 93 | CALAMARES
frittierte Tintenfischringe mit Aioli und Kartoffelecken, dazu Salat *7, a, g, i, j | 19,00 € |
| 94 | PULPO A LA GALLEGA
gegrillter Oktopus mit pikanten Gewürzen, Olivenöl und Knoblauch, dazu Minikartoffeln, Mojo Rojo und Salat *7, a, g, i, j | 27,50 € |

Paellas - spanische Reispfanne (für 2 Personen)

- | | | |
|----|---|---------|
| 95 | PAELLA DE CARNE
mit Pute, Hähnchen und Schweinefilet, dazu Salat *2, 3, 7, 10, i, j | 38,00 € |
| 96 | PAELLA DE PESCADO
mit Fischfilet und Meeresfrüchten, dazu Salat *2, 3, 7, 10, i, j, d, n | 38,00 € |
| 97 | PAELLA LOCA
mit Meeresfrüchten, Fischfilet, Geflügel und Schweinefilet, dazu Salat *2, 3, 7, 10, i, j, d, n | 40,00 € |
| 98 | PAELLA FÜR JEDE WEITERE PERSON | 19,00 € |



Vegetarisch

- | | | |
|----|--|---------|
| 35 | CHAMPIÑONES RELLENOS
Champignons gefüllt mit Spinat, Zwiebeln und Knoblauch in
Tomaten-Béchamelsauce mit Gorgonzola überbacken ^{*7, g} | 15,00 € |
| 36 | MENSTRA DE VERDURAS CON PASTA
verschiedene Gemüsesorten mit Nudeln und Knoblauch in Tomaten-
Béchamelsauce, darauf Parmesan und Rucola ^{*7, g} | 14,50 € |

Postres - Desserts

- | | | |
|-----|--|--------|
| 100 | CREMA CATALANA
Pudding mit Karamellkruste ^{*2, 9, g}
mit 1 Kugel Eis +1,50€ | 6,50 € |
| 101 | TARTA DE SANTIAGO
Mandelkuchen mit Sahne und frischen Früchten ^{*2, 3, a, c, f, g, h} | 6,90 € |
| 102 | OREO BECHER
drei verschiedene Eissorten mit Oreo Stückchen ^{*2, g} | 7,50 € |
| 103 | CAULANT AU CHOCOLAT
Schoko-Soufflé mit Vanilleeis und Sahne ^{*2, 9, g, h} | 8,50 € |
| 104 | CHURROS
mit Schokoladensauce oder Zimt und Zucker ^{*1, 2, 3, 9, a, c, g} | 7,00 € |

Snacks

- | | | |
|----|---|--------|
| 33 | TORTILLA CHIPS
mit Sauerrahm und Diablo Salsa | 6,00 € |
| 34 | NACHOS ORIGINAL
mit Käse und Jalapeños überbacken, dazu Salsa Dip | 7,00 € |

Snacks gibt es solange wir da sind !

Getränke

Aperitifs & Sekte

172	Espresso Martini ^{*2,6,l}	0,20l	8,50 €
	Vodka, Kahlua, Baileys, Sirups		
173	Martini ^l	5cl	5,00 €
	Bianco, Rosso, Dry		
174	Scavi & Ray ^l	0,20l	6,50 €
	Prosecco		
350	Lillet		7,00 €
	mit Wild Berry, Himbeeren & Minzblättern		
351	Aperol Spritz		7,00 €
	mit Sekt & Soda		
353	Campari		7,00 €
	mit Orangensaft oder Soda ³		

Liköre

175	Herbas	2cl	3,50 €
	medium		
176	Crema Catalana ^{*g}	2cl	3,50 €
179	Sambuca	2cl	3,50 €
180	Baileys ^{*3,11}	4cl	4,50 €



Hausweine

199	Cáceres ^l	0,20l	8,50 €
	rot, weiß, rosé		
200	Rioja Tinto ^l	0,20l	6,50 €
	rot	0,50l	13,00 €
201	Rioja Blanco ^l	0,20l	6,50 €
	weiß	0,50l	13,00 €
202	Rioja Rosado ^l	0,20l	6,50 €
	rosé	0,50l	13,00 €
203	Vino Blanco dulce ^l	0,20l	8,50 €
	weiß - lieblich	0,75l	26,00 €
204	La Mancha ^l	0,20l	6,50 €
	rot - lieblich	0,50l	13,00 €
205	Weissweinschorle ^l	0,30l	7,00 €
206	Sangría Hausgemacht ^l	0,30l	6,50 €
	Rotwein und 43. Likör	0,50l	9,00 €
207	Tinto De Verano ^l	0,30l	4,50 €
	Rotwein - Sprite	0,50l	6,50 €

Flaschenweine

211	Marqués De Cáceres	0,75l	26,00 €
	weiß		
213	Marqués De Cáceres	0,75l	27,00 €
	rosé		
216	Marqués De Cáceres Reserva	0,75l	42,00 €
	rot		
217	Marqués De Cáceres Gran Reserva	0,75l	46,00 €
	rot		
218	Marqués De Cáceres Gaudium Reserva	0,75l	99,00 €
	rot		



TapaLoca

alkoholfrei

125	Coca Cola Zero ^{*3,11}	0,20l 0,40l	2,70 € 4,50 €
126	Coca Cola ^{*3,11}	0,20l 0,40l	2,70 € 4,50 €
128	Fanta ^{*3}	0,20l 0,40l	2,70 € 4,50 €
129	Sprite ^{*4}	0,20l 0,40l	2,70 € 4,50 €
130	Mezzo Mix ^{*3,11}	0,30l 0,40l	2,70 € 4,50 €
131	Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure)	0,25l	2,70 €
132	Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure)	0,75l	6,50 €

Schweppes

135	Bitterlemon ^{*12}	0,30l	4,00 €
136	Ginger Ale	0,30l	4,00 €
137	Tonic Water ^{*12}	0,30l	4,00 €
138	Original Wild Berry	0,30l	4,00 €

Fassbier

140	Bitburger	0,30l 0,50l	3,50 € 5,50 €
141	San Miguel	0,30l 0,50l	3,50 € 5,50 €
142	Radler	0,30l 0,50l	3,50 € 5,50 €
143	Pils Schuss	0,30l 0,50l	3,50 € 5,50 €

Säfte

145	Orangensaft	0,30l	4,00 €
146	Apfelsaft	0,30l	4,00 €
149	Cranberrysaft	0,30l	4,00 €
150	Ananassaft	0,30l	4,00 €
151	Maracujasaft	0,30l	4,00 €
152	Kiba (Kirsch-Banane)	0,30l	4,00 €
153	Rhabarberschorle	0,30l	3,80 €
154	Saftschorle mit allen Säften möglich	0,30l	3,80 €

Flaschenbier

160	Salitos Tequila ^{*4,6}	0,33l	3,50 €
166	Corona Extra	0,33l	4,50 €
167	Corona Extra Alkoholfrei	0,33l	4,50 €
164	Benedikter Weissbier	0,50l	5,20 €
163	Benedikter Weissbier Alkoholfrei	0,50l	5,20 €
165	Bananenweizen	0,50l	5,20 €
161	Bitburger Alkoholfrei	0,33l	3,50 €
162	Radler Alkoholfrei	0,33l	3,50 €

TapaLoca

Spirituosen

189	Averna	2cl	3,50 €
190	Jägermeister	2cl	3,50 €
191	Absolut Vodka	2cl	3,50 €
192	Malteser	2cl	3,50 €
193	Jubiläums Aquavit	2cl	3,50 €
194	Grapa Nonino Riserva	2cl	3,50 €
195	Ramazzotti	2cl	3,50 €
196	Tequila	2cl	3,50 €

Whiskey

181	Jack Daniel's	4cl	6,00 €
182	Jim Beam	4cl	5,00 €

spanischer Brandy

185	Osborne Veterano	2cl	3,50 €
186	Carlos Primero	2cl	6,50 €
187	Cardenal Mendoza	2cl	6,50 €

warme Getränke

110	Café ^{*11}	2,70 €	116	Carajillo ^{*11}	3,50 €
				Espresso mit Schuss	
111	Espresso ^{*11}	2,70 €	117	Latte Macchiato ^{*9,11}	4,00 €
112	doppelter Espresso ^{*11}	4,00 €	118	Kakao ^{*9}	3,20 €
113	Cappuccino ^{*9,11}	3,50 €	119	Kakao mit Sahne ^{*9}	3,50 €
114	Milchkaffee ^{*9,11}	3,80 €	120	Tee	2,50 €
				schwarz, Pfefferminz, Kamille, Hagebutte, Früchte	
115	Espresso Macchiato ^{*11}	2,70 €	121	spanischer Kaffee ^{*9,11}	5,00 €
	Espresso mit Milchschaum			mit Likör 43, braunem Zucker und Sahne	

Zusatzstoffe:

1. mit Phosphat
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Farbstoff
4. mit Süßungsmittel
5. enthält eine Phenylalaninquelle

6. mit Antioxidationsmittel
7. mit Geschmacksverstärker
8. geschwärzt
9. mit Milcheiweiß
10. mit Geflügelfleischanteil
11. koffeinhaltig
12. chininhaltig

Allergene:

- a. glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Soja(bohnen)
- g. Milch

- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeldioxid
- m. Lupinen
- n. Weichtiere

TapaLoca

Willkommen im TapaLoca, dem spanischen Restaurant in Holzminden, auch bekannt als "Stadt der Düfte"!

Bei uns erwartet Sie eine vielfältige Auswahl an köstlichen Tapas, saftigen Steaks und frisch zubereiteten Paellas, die alle von unserem talentierten Chefkoch Dogan liebevoll zubereitet werden.

In Holzminden, einer Stadt, die für ihre Düfte bekannt ist, wollen wir auch Ihren Gaumen verführen.

Unsere Tapas sind kleine kulinarische Köstlichkeiten, eine Vielzahl von Gerichten, die Sie zusammen mit Ihren Liebsten teilen können. Jedes Gericht wird sorgfältig zubereitet, um die Aromen und Texturen der Zutaten perfekt zur Geltung zu bringen.

Unsere Paella ist ein beliebtes Gericht, das die Herzen aller Liebhaber der spanischen Küche höherschlagen lässt. Mit saftigem Reis, frischem Gemüse und aromatischen Gewürzen nimmt Sie jeder Bissen mit auf eine Reise in das sonnige Spanien.

Natürlich darf in einem guten spanischen Restaurant auch das perfekt zubereitete Steak nicht fehlen. Unsere saftigen Steaks werden nach höchsten Qualitätsstandards und auf den Punkt gegart, um Ihnen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Neben unserem leckeren Essen steht bei uns auch das gesellige Beisammensein im Vordergrund. Sie können den Abend mit einem erfrischenden Cocktail in unserem gemütlichen Ambiente ausklingen lassen und dabei die Gesellschaft von Freunden und Familie genießen.

Vielen Dank für Ihren Besuch im TapaLoca!

¡Buen Provecho!

Zusatzstoffe:

1. mit Phosphat
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Farbstoff
4. mit Süßungsmittel
5. enthält eine Phenylalaninquelle
6. mit Antioxidationsmittel

7. mit Geschmacksverstärker
8. geschwärzt
9. mit Milcheiweiß
10. mit Geflügelfleischanteil
11. koffeinhaltig
12. chininhaltig

Allergene:

- a. glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Soja(bohnen)
- g. Milch

- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeldioxid
- m. Lupinen
- n. Weichtiere