

Don Luis



bar de tapas





Alimentos

ALIMENTOS
SPEISEN



Entrantes

ENTRANTES Y ENSALADAS VORSPEISEN & SALATE

- | | | | |
|--|----------------|---|----------------|
| 1 Pan con alioli ^{1,3,11,A1,A2,A4,C,I} | 4,00 € | 13 Patatas fritas caseras | 4,90 € |
| Brot (selbstgebacken) mit Aioli | | Hausgemachte Kartoffeln | |
| 2 Jamón Serrano ^{2,3} | 6,70 € | 14 Tortilla de patatas ^{1,C,I} | 4,90 € |
| Serrano Schinken | | Kartoffelomelette | |
| 3 Queso Manchego ⁹ | 6,30 € | 15 Pimientos de padron | 4,90 € |
| Manchego Käse | | Bratpaprika | |
| 5 Aceitunas aliñadas ^{2,6} | 4,30 € | 16 Ensalada mixta | 7,40 € |
| Marinierte Oliven | | Gemischter Salat, dazu Baguette | |
| 6 Plato combinado con Jamón, Queso, aceitunas y pan con alioli ^{1,2,3,6,11,A1,A2,A4,C,I} | 14,50 € | 17 Ensalada mixta con atún ^D | 8,40 € |
| Tapasteller mit Schinken, Käse, Oliven und Brot mit Aioli | | Gemischter Salat mit Thunfisch, dazu Baguette | |
| 7 Champiñones ^{5,L} | 6,90 € | 18 Ensalada con mango y nueces ^{HI} | 8,90 € |
| Gebratene Champignons | | Salat mit gegrillter Mango und Walnüssen, dazu Baguette | |
| 8 Croquetas de jamon con salsa de curry ^{2,3,11,A1,C,G,I} | 6,90 € | 19 Ensalada con salmon, gambas, aguacate, sesamo y salsa rosa ^{1,8,D,G,N} | 12,90 € |
| Serrano Schinken-Kroketten mit Curry Dip | | Salat mit Lachs, Garnelen, Avocado, Sesam und Cocktailsauce, dazu Baguette | |
| 9 Verduras a la plancha (berenjena, calabacín, pimiento) ^{1,5} | 5,50 € | | |
| Gegrilltes Gemüse (Aubergine, Zucchini und Paprika) | | | |
| 11 Dátiles con bacon ^{2,3,7} | 5,80 € | | |
| Datteln im Speckmantel | | | |
| 12 Patatas arrugadas con mojo rojo y verde ^{3,5,A1} | 5,80 € | | |
| Kanarische Kartoffeln mit roter und grüner Mojo | | | |

Unsere Empfehlung für 2 Personen

20 Tapas variadas con pan y alioli, aceitunas, dátiles con bacon, patatas fritas caseras, pimientos de padron, muslitos de mar, calamares a la romana, albondigas y carne al ajillo^{1,2,3,6,11,A1,A2,A4,B,C,I,L,N} **29,80 €**

Tapasplatte mit Brot und Aioli, Oliven, Datteln im Speckmantel, hausgemachten Kartoffeln, gebratenen Paprikaschoten, Krebsfleisch, Tintenfischringen, Rinderhackfleischbällchen und Geschnetzeltem in Knoblauch

Unsere Dressings: Olivenöl/Essig, Hausgemachtes Senf-Balsamico-Dressing^{1,3,5,11,J}, Hausgemachtes Curry-Dressing^{3,11,C,I}



21 Muslitos de mar con alioli^{1,3,11,A1,B,C,I} **5,90 €**
Frittiertes Krebsfleisch mit Aioli

23 Sepia a la plancha^N **9,50 €**
Gegrillte Sepia

24 Chocos fritos^{1,A1,N} **9,00 €**
Frittierte Sepia

26 Calamares a la romana^{1,A1,N} **8,00 €**
Frittierte Tintenfischringe

27 Gambas al ajillo^N **9,80 €**
Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl,
dazu Baguette

28 Gambas a la plancha^N **8,90 €**
Gegrillte Garnelen

29 Pinchos de gambas^{A1,N} **9,50 €**
Garnelenspieße

31 Mejillones al vino blanco^{5,L,N} **7,50 €**
Grünschalmuscheln in
Weißweinsauce

33 Boquerones fritos^{1,A1,D} **7,00 €**
Frittierte Sardellen

34 Pulpo a la gallega con patatas arrugadas^{3,5,A1,N} **13,50 €**
Gekochter Oktopus

38 Chorizo frito^{1,2,3,A1} **6,00 €**
Frittierte Paprikawurst

39 Albondigas de ternera con tomate^{11,A1,A2,A4} **6,70 €**
Rinderhackfleischbällchen in
Tomatensauce

40 Pinchos de pollo y pimiento^{A1} **6,90 €**
Hähnchenspieße mit Paprika

41 Carne al ajillo^L **6,30 €**
Hähnchengeschnetzeltes
in Knoblauch

43 Pinchos Morunos^{A1} **6,90 €**
Maurische Schweinefleischspieße



PRINCIPALES HAUPTSPEISEN



30 Plato de pescados con patatas fritas caseras, mojo verde y ensalada ^{1,A1,B,C,D,I,N} **27,90 €**

Fischplatte (– Tagesfisch –, Garnelen, Tintenfisch, Sardellen) mit hausgemachten Kartoffeln, grüner Mojo und Beilagensalat

35 Pulpo a la plancha con ensalada y patatas ^{3,5,A1,A2,A4,N} **16,50 €**

Gegrillter Oktopus mit Salat und Kartoffeln

37 Solomillo de cerdo con chalotas al vino tinto y patatas fritas caseras ^{5,1,L} **17,90 €**

Schweinefiletmedaillons mit Rotweinschalotten, hausgemachten Kartoffeln und Beilagensalat

36 Salmon a la plancha con patatas a la crema ^{8,11,D,G,I} **18,00 €**

Gegrillter Lachs mit Crème fraîche Kartoffeln

45 Centro de ternera (200 g) patatas fritas caseras y ensalada **19,90 €**

Rinderhüftsteak (200 g) mit hausgemachten Kartoffeln und Beilagensalat

46 Plato de carnes con patatas patatas fritas caseras, salsa chimichurri y ensalada ^{1,2,3,L} **27,90 €**

Fleischplatte (Hähnchenspieß, Schweinefleischspieß, Schweinelende, Schweinefiletmedaillon, Rinderhüftsteakstreifen) mit hausgemachten Kartoffeln, Chimichurri Sauce und Beilagensalat

47 Paella mixta ^{1,D,N} **pro Person 17,00 €**

Paella mit Hähnchen & Meeresfrüchten (Auf Vorbestellung & ab 2 Personen)





Pan y Salsa

PAN Y SALSAS BROT & SOSSSEN

Brot^{A1,A2,A4} 2,00€

Aioli^{1,3,11,C,I} 2,00€

Rote Mojosauce^{3,5,A1,A2,A4} 2,00€

Grüne Mojosauce^{3,5,A1,A2,A4} 2,00€

Bravas Sauce 2,00€
würzige Tomatensauce

Chimichurri Sauce 2,00€
Knoblauch-Kräuter-Sauce

Mayonnaise^{3,11,C,I} oder **Ketchup**^{1,3,5,11} 0,80€



Postre

POSTRE NACHTISCH



- X Flan^{C,G} 4,90€**
Hausgemachter spanischer Vanillepudding
- X Helado Crema Catalana^G 4,80€**
Crema Catalana Eis
- X Helado de naranja^{1,2,G} 4,80€**
Orangeneis
- X Helado de coco^{2,8,G} 4,80€**
Kokoseis
- X Crema de nata con vainilla y Mango^{8,11,A1,F,G} 4,90€**
Hausgemachte Vanille-Mango-Creme
- X Helado para niños vainilla, chocolate y fresa^{1,2,G} 3,70€**
Kindereis
Vanille oder Schokolade oder Erdbeer
- X Churros con Chocolate^{8,A1,C,E,F,G,H,I} 4,90€**
Spanisches Spritzgebäck mit Schokosauce
- X Souflé de chocolate caliente con helado de vainilla^{2,8,A,G} 5,50€**
Warmes Schokosouffle mit Vanilleeis
- X Pastel de Nata^{2,8,A,G} 5,50€**
Warmer Vanillepudding im Blätterteig mit Vanilleeis





Bebidas

BEBIDAS
GETRÄNKE

Bebidas

SIN ALCOHOL

ALCOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser
medium oder still 0,5 l **4,50 €**

Gerolsteiner Mineralwasser
mit Kohlensäure, 0,25 l **3,00 €**
medium oder still 0,75 l **6,80 €**

Coca Cola^{1,9} 0,2 l **3,00 €**
light^{1,9,11,12}, **Zero**^{1,9,11,12} 0,4 l **4,90 €**
Fanta^{1,3,13} oder **Sprite**

Niehoffs Vaihinger Saft/ 0,2 l **3,00 €**
Nektar auch als Schorle 0,4 l **4,90 €**
Apfel-, Ananas³- oder Rhabarbersaft,
Maracujanektar

Vitamalz^{1,A3} 0,33 l **3,50 €**

Schweppes Ginger Ale¹, 0,2 l **3,20 €**
Tonic Water¹⁰ oder 0,4 l **4,90 €**
Bitter Lemon^{3,10}



CERVEZAS

BIERE

Bitburger vom Fass^{A3} 0,3 l **3,70 €**
0,5 l **5,30 €**

Köstritzer Schwarzbier 0,3 l **3,70 €**
vom Fass^{A3} 0,4 l **4,80 €**

Nuestra Cerveza vom Fass^{A3} 0,3 l **3,80 €**
0,5 l **5,40 €**

Benediktiner Weissbier^{A1,A3} 0,5 l **5,40 €**
Hell, Dunkel oder alkoholfrei

Estrella Galicia 0,33 l **3,80 €**

Estrella Galicia 1906 0,33 l **4,00 €**

Estrella Damm^{A3} 0,33 l **3,80 €**

San Miguel^{A3} 0,33 l **3,80 €**

Bitburger 0/0^{A3} 0,33 l **3,70 €**
alkoholfrei

Estrella Galicia 0/0^{A3} 0,33 l **3,80 €**
alkoholfrei

Bebidas calientes

BEBIDAS CALIENTES WARME GETRÄNKE

Café solo [°]	2,50 €
Café solo doble [°]	3,50 €
Café solo largo [°]	2,90 €
Cortado ^{°,G}	2,70 €
Café con leche ^{°,G}	3,20 €
Cappuccino ^{°,G}	3,50 €
Manchado ^{°,G}	3,90 €
Carajillo ^{1,°}	4,50 €
Kamille-, Früchte-, Pfefferminz- oder Schwarzer Tee	2,80 €



CÓCTELES COCKTAILS

Don Luis	7,00 €
Wodka, Orangenlikör, Zitronensaft, Erdbeersirup, Melonensirup, Maracujasaft, Ananassaft	
Caipirinha	7,00 €
Cachaça, Limetten, Zitronensaft, Limettensaft, brauner Rohrzucker	
Mojito	7,00 €
Bacardi, Limettensaft, Soda, weißer Rohrzucker, Minze	
Temperamento	7,00 €
Likör 43, Orangen, Limettensaft, brauner Rohrzucker, Ginger Ale	
Don Luis 0.0 (alkoholfrei)	6,00 €
Zitronensaft, Erdbeersirup, Melonensirup, Maracujasaft, Ananassaft	
Ipanema (alkoholfrei)	6,00 €
Limetten, Zitronensaft, Limettensaft, brauner Rohrzucker, Ginger Ale	



Trago largo Aperitivo

TRAGO LARGO LONGDRINKS

Bacardi Cola^{1,9}	4 cl	7,00€
Brugal Cola^{1,9}	4 cl	7,00€
Barcelo Cola^{1,9}	4 cl	7,00€
Cacique Cola^{1,9}	4 cl	7,00€
Ballantines Cola^{1,9}	4 cl	7,00€
Jim Beam Cola^{1,9}	4 cl	7,00€
Jack Daniels Cola^{1,9}	4 cl	7,00€
Gin Larios Tonic¹⁰	4 cl	7,00€
Gin Bombay Sapphire Tonic¹⁰	4 cl	7,00€
Gin Hendricks Tonic¹⁰	4 cl	8,00€
Licor 43 mit Milch^{1,6}	4 cl	7,00€
Calimocho^{1,5,9,L} Rotwein mit Cola	0,3 l	5,00€
Tinto de Verano^{5,L} Rotwein mit Sprite	0,3 l	5,00€
Hausgemachte Sangria^{5,L}	0,2 l 1,0 l	5,50€ 20,50€

BRANDYS BRANDYS

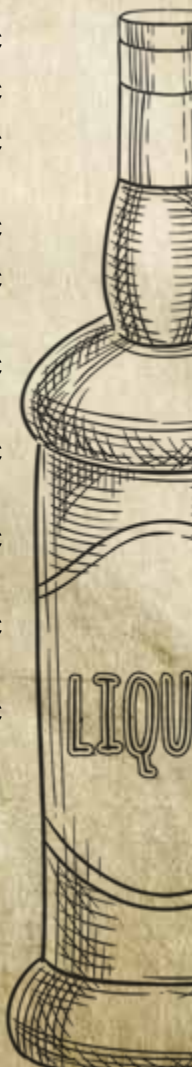
Brandy 103¹	4 cl	4,20€
Brandy Veterano¹	4 cl	4,20€
Brandy Soberano¹	4 cl	4,20€
Brandy Carlos 3¹	4 cl	4,50€
Brandy Carlos 1¹	4 cl	5,40€
Brandy Duque de Alba¹	4 cl	6,00€
Brandy Cardenal Mendoza¹	4 cl	6,00€
Brandy Lepanto¹	4 cl	6,00€

APERITIVO APERITIF

Martini Fiero Tonic^{5,10}	4 cl	5,50€
Martini Rosso oder Bianco⁵	4 cl	4,00€
Aperol Spritz		6,90€
Lillet Wildberry Beeren / Limette / Minze		7,50€

LICORES LIKÖRE

Crema Catalana^G	4 cl	4,10€
Crema de Orujo^G	4 cl	4,10€
Karamellikör	4 cl	4,10€
Ron Miel	4 cl	4,10€
Licor Café⁹	4 cl	4,10€
Licor Bellota	4 cl	4,10€
Licor 43¹	4 cl	4,20€
Tunel Hierbas süß, halbtrocken oder trocken	4 cl	4,20€
Mesclat	4 cl	4,20€
Anis süß oder trocken	4 cl	4,20€
Sol y Sombra¹ Anis mit Brandy	4 cl	4,20€
Pacharan Schlehenlikör	4 cl	4,10€
Orujo Spanischer Schnaps	4 cl	4,20€
Orujo de Hierbas Kräuterschnaps	4 cl	4,10€
Ron del Rey	4 cl	6,50€





Vino tinto
VINO TINTO
ROTWEIN



Vino tinto

VINO TINTO

ROTWEIN

RIOJA

0,1l 0,2l 0,75l
Gran Cartel^L 4,90€ 6,20€ 17,90€

– trocken –

Im Glas begeistert der Gran Cartel Tinto durch sein kräftiges Rot, mit Aromen von Kirsche, dunklen Früchten und einer feinen Vanillenote. Vollmundig, mit einer angenehmen Frucht- und Samtigkeit.

Valdepalacios^L 4,90€ 6,20€ 17,90€

– halbtrocken –

Der Valdepalacios, ein recht junger Wein, lässt sich durch eine saubere und helle rubinrote Farbe erkennen. Sein Bouquet umfasst sehr fruchtige Aromen. Er ist frisch und leicht, mit einem fruchtigen Nachgeschmack.

LAN Crianza^L 20,90€

– trocken –

Im Duft sehr aromatisch und ausgewogen mit Noten von reifen Kirschen, Pflaumen und Cassis. Dazu Pfeffer, frisches Holz, Vanille und ein wenig Tabak.

Leza Garcia Reserva^L 20,90€

– trocken –

Der Leza García Reserva lässt sich durch seine äußerst starke und intensive rote Farbe erkennen. Sein Bouquet enthält sehr reiche, komplexe und ausdrucksstarke Aromen. Im Mund sehr breit, intensiv und geschmackvoll im Bereich von reifen Früchten, mit einer sehr schönen Tannine.

RIBERA DEL DUERO

0,1l 0,2l 0,75l
Prios Maximus Roble^L 5,00€ 6,40€ 18,20€

– trocken –

Der Prios Maximus Roble lässt sich durch eine intensive Johannisbeerfarbe mit violetten Nuancen erkennen. Sein Bouquet ist kräftig, mit Aromen von Kirschen, Brombeeren und Johannisbeeren. Frisch und weich, mit süßen Tanninen und einem vollmundigen Nachgeschmack.

Prios Maximus Crianza^L 25,90€

– trocken –

Der Prios Maximus Crianza lässt sich durch eine sehr kräftige rubinrote Farbe mit violetten Nuancen erkennen. Sein Bouquet ist intensiv und balsamisch, mit Aromen von roten Früchten und würzigen Nuancen von Kakao und weißen Blüten. Rund, mit ausgeprägten Frucht nuances und einem äußerst seidigen Abgang.

Prios Maximus Reserva^L 34,50€

– trocken –

Der Prios Maximus Reserva hat eine rubinrote Farbe mit malvenfarbenen Nuancen und ist hell und lebendig. Sein Bouquet ist mineralisch und balsamisch, mit Aromen von roten Früchten und würzigen gerösteten Nuancen. Eine gute Struktur, mit ausgeprägten Frucht nuances und einem äußerst seidigen Abgang mit seidigen Tanninen.

Vino rosado

VINO ROSADO

ROSÉWEIN

RUEDA

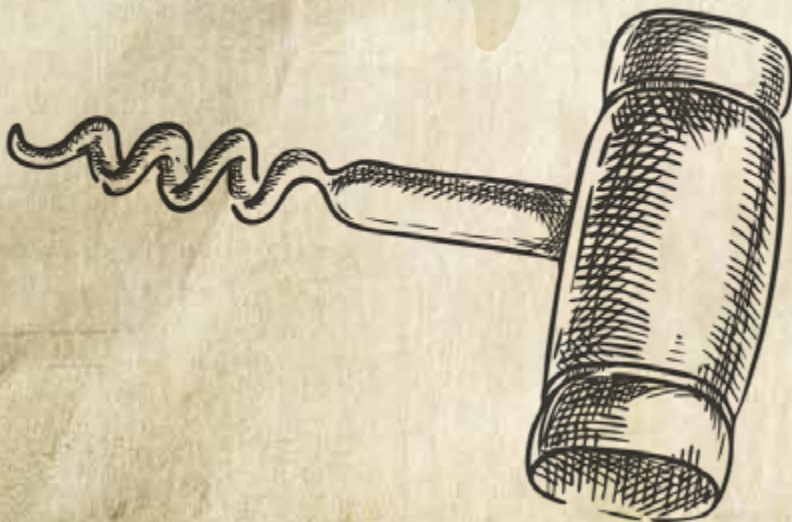
0,1l 0,2l 0,75l
Huerta del Rey^L 4,90€ 6,20€ 17,90€

– trocken –

Der Huerta del Rey Rosado besitzt eine klare und unverkennbare rosa Farbe. Sein Bouquet besitzt feine Aromen von roten reifen Früchten. Mit feinen und fruchtigen Frucht nuances und mit einer damit sehr gut eingebundenen Säure.

Vino blanco

VINO BLANCO
WEISSWEIN





Vino blanco

VINO BLANCO

WEISSWEIN

RIOJA

0,1l 0,2l 0,75l
Gran Cartel^L 4,90€ 6,20€ 17,90€
– trocken –

Im Glas begeistert der Gran Cartel durch seine brillante und fruchtig-frische Art.

Valdepalacios^L 4,90€ 6,20€ 17,90€
– halbtrocken –

Der Valdepalacios lässt sich durch saubere und hellgrüne Töne erkennen. Sein Bouquet umfasst sehr intensive fruchtige Aromen. Frisch und leicht, mit einem fruchtigen Nachgeschmack, welche seine Jugend bezeichnen.

NUBE^L 4,90€ 6,20€ 17,90€
– lieblich –

So weich, einhüllend und flauschig wie eine Wolke (NUBE). Der Leza García Nube Sweet Blanco ist durch eine blassgelbe Farbe mit grünen Tönen zu erkennen. Sein Bouquet enthält einen intensiven und ausdrucksvollen Geruch, welcher sehr komplex und aromatisch ist. Sehr überwältigend an Geschmack von blumigen und fruchtigen Empfindungen.

RÍAS BAIXAS

0,1l 0,2l 0,75l
Torre La Moreira Albariño^L 4,90€ 6,40€ 18,20€
– halbtrocken –

Guter Eintritt, der durch milde und leicht samtige Eindrücke abgerundet wird. Fruchtige Präsenz (nicht so intensiv, wie in der Nase). Eine genaue Säure. Andauerndes Finale. Ein leichter Wein, der einfach zu trinken ist. Ein helles Strohgelb mit stählernen Einsätzen. Sehr hell und sehr klar. Von mittlerer Intensität mit weißen, reifen Früchten, Noten von Zitrone und einem delikaten Hintergrund von Kräutern.

RIBEIRO

0,1l 0,2l 0,75l
Pazo do Mar^L 5,00€ 6,60€ 18,50€
– trocken –

Der Pazo do Mar Blanco besitzt eine goldene Farbe mit grünen Reflexen und ist sehr sauber und hell. Sein Bouquet besitzt sehr fruchtige Aromen mit frischen und floralen Noten. Sehr leicht, weich und fruchtig und besitzt eine lebendige Säure. Besonders sticht der fruchtige Aspekt heraus.

RUEDA

0,1l 0,2l 0,75l
Carrasviñas^L 4,90€ 6,40€ 18,20€
– trocken –

Der Carrasviñas Verdejo ist elegant und sehr breit am Eingang. Fleischig, mit guter Struktur. Strohgelb mit grünem Rand, sauber, hell und sehr attraktiv. High Potential der aromatischen mittlerer bis hoher Intensität. Shedding einige getrocknete Kräuter Aromen mit tropischen Früchten Erinnerungen wie Papaya und Ananas auf einem blumigen Hintergrund mit krautigen Noten, Anis und Menthol.

CAVA

SEKT

0,75l
Cava Brut^L 21,00€
Cava Rosé^L 21,00€
Scavi & Ray 22,50€

Don Luis

bar de tapas



August-Bebel-Platz 1
49074 Osnabrück

Telefon: 0541 335 797 24
E-Mail: info@don-luis.de
www.don-luis.de

BESUCHEN SIE UNS AUCH IM

el Hidalgo
bar de tapas
www.el-hidalgo.de



**WIR UNTERSTÜTZEN SIE GERNE BEI
IHRER FEIER MIT UNSEREM UMFANGREICHEN
CATERING-SERVICE. SPRECHEN SIE UNS AN!**

Allergene:

- A** Glutenhaltiges Getreide
(1 Weizen, 2 Roggen, 3 Hafer, 4 Gerste)
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
(einschließlich Laktose)
- H** Schalenfrüchte (1 Walnüsse, 2 Sonnenblumenkerne)
- I** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Schwefeldioxid und Sulfite
- M** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

- 1** Farbstoff
- 2** Konservierungsstoffe
- 3** Antioxidationsmittel
- 4** Geschmacksverstärker
- 5** Schwefeloxid
- 6** Schwärzungsmittel
- 7** Phosphat
- 8** Milcheiweiß
- 9** Koffeinhaltig
- 10** Chininhaltig
- 11** Süßungsmittel
- 12** Phenylalaninquelle
- 13** Gewachst