

Para meriendar

Vespern wie in Spanien mit PA AMB OLI

Das Gericht besteht aus rustikalem Brot, das getoastet, mit Knoblauch und oft mit reifen Tomaten eingerieben und großzügig mit Olivenöl beträufelt wird

PA AMB OLI - TORTILLA FRANCESCA

Pan Tostado, Aceite, Ajo, Tortilla Francesa, Queso Manchego, Salchichón Ibérico, Aceitunas y Guinda Verde // Bauernbrot getoastet, Olivenöl, Knoblauch, französisches Omelett, Manchego-Käse, Iberische Salami, Oliven und grüne Chilischoten 15,5 €

PA AMB OLI - HUEVOS FRITOS

Pan Tostado, Aceite, Huevos Fritos, Bacon y Verduras Asadas, Aceitunas y Guinda Verde // Bauernbrot getoastet, Olivenöl, Spiegeleier, Bacon, Grillgemüse, Oliven und grüne Chilischoten 13,5 €

PA AMB OLI - HUEVOS REVUELTOS

Pan Tostado, Aceite, Huevos Revueltos, Bacon, Cebolla Caramelizada y Champinones, Aceitunas y Guinda Verde // Bauernbrot getoastet, Olivenöl, Rühreier, Bacon, karamellisierte Zwiebeln und Champignons, Oliven und grüne Chilischoten 15,5 €

PA AMB OLI - SIN HUEVO

Pan Tostado, Aceite, Tomate, Jamón Ibérico, Salchichón & Chorizo Ibérico, Aceitunas y Guinda Verde // Bauernbrot getoastet, Olivenöl, Tomate, Iberischer Schinken, Iberische Salami und Paprikawurst, Oliven und grüne Chilischoten 16,5 €

Mit einem Geschenkgutschein von uns, verschenkst du 2 Locations. Der oder die Beschenkte kann sich bei uns hier im ‚Noche Mediterranea‘ in Speyer und im ‚Der kleine Spanier‘ in Heidelberg kulinarisch verwöhnen lassen.



Salate / Ensaladas

ENSALADA MIXTA kleiner bunt gemischter Salat ^K Mixed fresh Salad with home-made vinaigrette ^K		6 €
ENSALADA templada con MARISCOS ^{F,0} Lauwarmer Salat mit Garnelen in Knoblauch-Öl ^{F,0} Salad with garlic-prawns ^{F,0}		17 €
ENSALADA MIXTA con TERNERA Bunt gemischter Salatteller mit gegrilltem Roastbeef Salad with fried beef		17 €
ENSALADA del CHEF con QUESO de CABRA ^H caramelizado Bunt gemischter Salatteller mit karamellisiertem Ziegenkäse ^H Salad with caramalized goat-cheese ^H		17 €

Para nos Niños – Für unsere kleinen Gäste

Portionsgröße für Kinder bis max. 6 Jahren geeignet

PASTA con TOMATE ^D Nudeln mit hausgemachter Tomatensauce ^D Pasta with home-made tomatoe-sauce ^D		5,5 €
NUGUETS con PATATAS FRITAS ^{A,E,D} Hähnchen-Nuggets ^{A,E,D} mit Pommes-frites // Chicken-Nuggets with potatoe-fries ^{A,E,D}		9 €
PATATAS FRITAS Pommes-Frites // Potatoe-fries		3,5 €
LACRIMA de POLLO con PATATAS FRITAS ^D Panierte Hähnchen-Brust ^{A,E} mit Pommes-frites ^D // Deep-fried chicken breast ^{A,E} with potatoe-fries		12 €

Para empezar – kalte Köstlichkeiten

ALIOLI^H – hausgemachtes Alioli^H mit Brot^D



5,5 €

TUMACA – hausgemachter Tomatendip mit Brot^D



PORCIÓN ACEITUNAS – eine Schale spanische Oliven mit Brot^D
Spanish olives



5,5 €

SURTIDO de QUESOS – gemischter Käseteller^{H,I}
Mixed cheese plate^H



Tapa 9 €

SURTIDO de QUESOS – **große** gemischte Käseplatte^{H,I}
Big portion mixed cheese plate^H



zum Teilen 22 €

JAMÓN SERRANO³ – handgeschnittener, luftgetrockneter spanischer Schinken^{3,D}
// SPANISH Ham³

9 €

SURTIDO de IBÉRICOS^{1,2,3,4} – Auswahl iberischer Wurstspezialitäten und Serrano
Schinken^{1,2,3,4}, Varieties of IBERIAN pork

Tapa 9 €

SURTIDO de IBÉRICOS^{1,2,3,4} – Auswahl iberischer Wurstspezialitäten und Serrano
Schinken^{1,2,3,4}, big portion of varieties of IBERIAN pork

zum Teilen 22 €

ENSALADILLA RUSA^{C,A} – spanischer Kartoffel-Thunfisch-Salat, Gemüse, Ei &
hausgemachte Mayonnaise

8 €

Dein Familienfest, oder das Firmen-Event bei uns im Noche Mediterranea – sprechen sie uns an!


Ob Geburtstagsfeier, Taufe, Hochzeit oder Weihnachtsfeier
wir sind gerne für Euch da und richten Ihr Fest ganz nach
Ihrem Gusto aus. Gerne nehmen wir uns Zeit für sie und
besprechen mit Ihnen ihre Ideen und Wünsche.



Sie erreichen uns direkt hier vor Ort oder mobil unter der 0173 698 75 72.

Para Continuar – weiter geht's mit...

CROQUETAS CASERA – hausgemachte Bechamel-Kroketten ^{D, H}	3 por Tapa	8 €
... de PESCADO ^{C, H, A, D} aus Fisch ^C // Croquetes made of fish ^C		
... de POLLO ^{H, A, D} – aus Hühnchen ^{H, A, D} // Croquetes made of chicken ^{H, A, D}		
... de JAMÓN IBERICO ³ – aus iberischem Schinken ³ // Croquetes made from iberian ham ³		
... de VERDURAS ^{H, A, D} – aus Gemüse ^{H, A, D} // Croquetes made of vegetables ^{H, A, D}		
SURTIDO de CROQUETAS – Auswahl von je einer Bechamel-Krokette	4 por Tapa	10 €
HUEVOS ROTOS con PATATAS ^A – zerstörte Spiegeleier ^A auf krossen Kartoffelecken // Fried eggs on top of fried potatoes ^A		7,5 €
PATATAS FRITAS con 3 SALSAS ^{E, A, H} – Pommes Frites serviert mit 3erlei Saucen ^{E, A, H} // Fries with 3 different sauces ^{E, A, H}		7 €
PATATAS BRAVAS – kross gebackene Kartoffelecken mit feuriger Sauce // deep-fried potatoes with spicy sauce		6,5 €
PATATAS con ALIOLI ^H – kross gebackene Kartoffelecken mit hausgemachter Alioli ^H // deep-fried potatoes with homemade garlic cream		6,5 €
PAPAS ARRUGADAS – kanarische Kartoffelchen im Salzmantel mit grünem und rotem Mojo // salty potatoes with two different sauces		8,5 €
TORTILLA de PATATAS ^A con ALIOLI ^H – Spanisches Kartoffelomelett ^A mit Alioli ^H // Spanish omelett with potatoes & onions, served with home-made garlic-cream		8 €
PIMIENTOS de PADRÓN – grüne Bratpaprika // green bell-paper		8 €
PISTO MANCHEGO – Gemüsepfännchen // Verduras with sauce		7 €
BASTONCILLOS de BERENJENA con MIEL – gebackene Auberginensticks mit Honig ^{E, D, 1} // Eggplant with honey		9,5 €
BERENJENAS fritas con QUESO y MIEL – panierte Auberginen mit Käsefüllung und Honig ^{E, D, 1} // Eggplant stuffed with cheese & honey		9,5 €
QUESO FRITO con CEBOLLA CAMELIZADA y CONFITURA del BOSQUE – gebackener Manchego mit Zwiebelmarmelade & Beeren // deep-fried manchego & caramelized onions		8,5 €

CHAMPIÑONES al AJILLO – Champignons in Knoblauchöl // Mushrooms cooked in garlic-oil 	7,5 €
DATILES con BAICON ^{1,2,3} – Datteln im Speckmantel ^{1,2,3} // Dates with bacon ^{1,2,3}	9 €
ALCACHOFAS con JAMON ³ – Artischocken mit Schinken ³ // Artichokes with ham ³	9 €

Pescados y Mariscos – FISCH & Meeresfrüchte

SALMON ^C – Lachsschnitte ^C vom Grill auf einem Bett aus Kürbis // Salmone ^C with pumpkin	10 €
BACALAO ^C a la PLANCHA – gegrilltes Kabeljaufilet ^{C,E} mit Salsa aus roter und grüner Paprika // Grilled Cod-fish ^{C,E}	9 €
BOQUERONES ^{C,E} FRITOS – kross gebackene Sardellen ^{C,E} // Deep-fried anchovies ^{C,E}	9 €
CALAMARES a la ROMANA ^{O,E} – Tintenfischringe, frittiert ^{O,E} mit Limetten-Alioli // Deep-fried squid-rings ^{O,E}	9 €
PULPO a la PLANCHA ^O – gegrillter Pulpo ^O // Grilled squid-arm ^O	13,5 €
PULPO a la GALLEGA ^O – gekochte Pulposcheiben ^O auf Kartoffelbett mit Meersalz, Olivenöl und zweierlei Paprikapulver	13,5 €
GAMBAS al AJILLO ^F – brutzelnde Garnelen ^F in Knoblauchöl // Fried prawns ^F with garlic-oil	10 €
GAMBAS a la PLANCHA ^F – Riesengarnelen ^F mit Schale auf grobem Meersalz, gegrillt // Grilled prawns ^F	12 €
GAMBAS con GABARDINA ^F – Garnelen ^F im Bierteig ausgebacken // deep-fried prawns ^F	12 €

Carnes - FLEISCH

SOLOMILLO de CERDO – Schweinelende an Tomaten-Salsa // pork-loin with tomatoe-sauce	9 €
COSTILLITAS de CERDO ASADAS – Zart geschmorte Schweinerippchen // steewed spare ribs	9 €
ALBÓNDIGAS ^{E,D,A,H} de TERNERA – Hackfleischbällchen ^{E,D,A,H} [100% Rindfleisch] // Home-made meat-balls [100% beef]	9 €
CARNE de TORO ESTOFADO – geschmortes Rindfleisch mit Gemüse // Stewed beef	9 €
LAGRIMAS de POLLO ^{A,E} – panierte & frittierte Hähnchenbrust ^{A,E} // Deep-fried chicken breast ^{A,E}	9 €

SUPLEMENTOS - EXTRAS

KETCHUP, MAYONNAISE, SENF	0,5 €
DRESSING & SAUCEN	2 €
PORCIÓN PAN – Portion Brot ^D	1 €



JAMÓN IBERICO

Das iberische Schwein unterscheidet sich äußerlich vom normalen Hausschwein durch die meist dunklere Hautfarbe. Es wird deshalb auch als schwarzes Schwein bezeichnet.

Weil iberische Schweine schwarze Klauen haben, nannte man den Schinken auch Jamón de Pata Negra („Schwarzklauenschinken“).

Die Tiere leben ‚wild‘ – jedes Tier verfügt über 1ha Weideland und wird ausschließlich von Eicheln ( bellotas) ernährt.

Die Tiere haben viel Bewegung, weil sie von Wasser- zu Futterstelle mehrere Kilometer zurücklegen müssen. Das macht das Fleisch wundervoll zart und verleiht ihm einen leichten Wild-Geschmack.



Paellas - REISPFANNEN

A PARTIR DE DOS PERSONAS - mínimo unos 45 minutos elaboración //

ab 2 Personen - ca. 45 Minuten Zubereitungszeit //

min. 2 persons & 45 minutes preparation-time required

PAELLA^{F,C,0} MIXTA

24 € p.P.

Spanisches Reisgericht mit Meeresfrüchten & Fisch^{F,C,0}, Hähnchenfleisch und Gemüse
Spanish rice-dish with seafood^{F,C,0}, chicken breast and vegetables

PAELLA^{F,C,0} MARINERA – pescado y marisco

24 € p.P.

Spanisches Reisgericht mit Meeresfrüchten^{F,C,0}, Fisch und Gemüse
Spanish rice-dish with seafood^{F,C,0}, seasonal fish and vegetables

PAELLA CARNE de Ternera y Pollo

24 € p.P.

Spanisches Reisgericht mit Rind- & Hähnchenfleisch – ganz ohne Meeresfrüchten oder Fisch // Spanish rice-dish with beef, chicken breast and vegetables

PAELLA de VERDURAS

20 € p.P.

Vegane Paella-Variante mit vieeeeeel Gemüse // Vegan rice-dish



Allergene & Unverträglichkeiten:

Für zusätzliche Informationen wenden Sie sich bitte vor der Bestellung an unser Servicepersonal. Die Zubereitungsprozesse in unserer Küche sind so konzipiert, dass die höchste Sicherheit bezüglich Allergien gegeben ist. Dennoch können wir nicht garantieren, dass keine Kontaminierungen passieren.

Food Allergies and Intolerances:

If you need further allergen information, please ask our staff before ordering. In our kitchen the food handling procedures are designed to maintain the maximum safety. However, we cannot guarantee that the products served are not free of cross-contamination.

WOW !!

Am 8. März 1992 wurde in Valencia eine Paella für 100.000 Personen zubereitet.

Es wurden folgende Zutaten verwendet:

- 5.000 kg Reis
- 6.800 kg Hähnchen
- 5.000 kg Kaninchen
- 400 kg Ente
- 1.000 kg Schnecken
- 2.400 kg Grüne Bohnen
- 1.400 kg Weiße Dicke Bohnen
- 1.000 kg Tomaten,
- 150 kg Salz,
- 5 kg Paprikapulver (mild)
- 1 kg Colorante
- 1.000 Liter Öl und 12.500 Liter Wasser




Die Pfanne hatte einen Durchmesser von **zwanzig** Metern, ein Fassungsvermögen von **210.000** Litern, eine Blechstärke von acht Millimetern und wies insgesamt 4.000 Meter Schweißnähte auf; das Gesamtgewicht der gefüllten Paellera betrug etwa **30.000** Kilogramm und wurde von **90** Stützpfählern getragen. Diese Paella wurde in das Guinness-Buch der Rekorde aufgenommen.

Postres – Desserts



CREMA CATALANA ^{A,H} - Creme-Dessert mit karamellisierter Zuckerkruste ^{A,H} Dessert-Cream with caramalized sugar crust ^{A,H}	7,5 €
MOUSSE de MANGO ^{H,A} – hausgemachte Mango-Mousse ^{H,A} // Mousse made of mango ^{H,A}	7,5 €
TARTA SANTIAGO ^{A,I} – Spanischer Mandelkuchen ^{A,I} // Spanish almond cake ^{A,I}	7 €
SELECCION de POSTRES ^{A,I,E,H} – Dessert-Variation ^{A,I,E,H} zum Teilen // Dessert-Variation ^{A,I,E,H}	15 €

 = VEGETARISCH

 = VEGAN