

Tapas-Wein-Cavas

Don Pérez

Pforzheim

BIENVENIDOS WILLKOMMEN

im Don Pérez Tapas & Wein,

wir freuen uns sehr über deinen Besuch!

Spanien ist ein Land geprägt von **Kultur und Traditionen**. Tapas gehören zu der spanischen Kultur wie **Flamenco, Fiesta und Siesta**. In den Tapas Bars spielt sich ein Teil des gesellschaftlichen Lebens ab.

Tapas zu essen ist mehr als nur eine Mahlzeit - es ist ein Lebensstil und wichtige gesellschaftliche Aktivität. Hierbei kommen Leute zusammen, um zu plaudern, zu lachen und dabei verschiedene lokale Gerichte zu genießen.

Wir möchten unseren Gästen im Don Pérez nicht nur **leckeres Essen und guten Wein** servieren, sondern auch **das spanische Lebensgefühl** vermitteln.

Aus **frischen Zutaten** zaubern wir mediterrane Köstlichkeiten. Die **traditionelle Zubereitung** der Gerichte durch unseren spanischen Koch soll ein Stück Spanien nach Pforzheim bringen.

Wir wünschen dir **viel Spaß, Freude, einen guten Hunger & Durst!**

APERITIVO APERITIF

Campari ^{*1, 10, 14}	5,50
Campari ^{*1, 10, 14} Orange oder Soda	6,80
Martini Bianco, Rosso oder Dry ^{1, 10}	5,50
Malaga Virgen ^{1, 10}	4,90
Sherry Manzanilla ^{1, 10}	4,90

(alle Aperitifs 0,4cl)



ESPUMOSOS

SPRITZIGES

Hugo ^{1,10}	0,20l	5,90
Holundersirup, Sekt, frische Minze & Soda		
Aperol	0,20l	5,90
Aperol mit Sekt & Soda		
Marilyn ^{1,10}	0,20l	5,90
Erdbeersirup mit Sekt & Soda		
Melone ^{1,10}	0,20l	5,90
Melonensirup mit Sekt & Soda		
Virgin Hugo ^{1,10}	0,20l	4,90
Holundersirup, frische Minze, Limette & Soda		
Sangria "Don Pérez" Clasica ^{N, 6}	0,20l	6,90
	1,00l	21,50
Weißer Sangria mit Cava (Sekt) ^{N, 6}	0,20l	6,90
	1,00l	21,50
Sangria Playa Alkoholfrei ^{1,10}	0,20l	4,90
Weinschorle ^{N, 6}	0,20l	4,20
Rot, Weiß oder Rose		
Cava "Don Pérez" trocken ^{1,10}	0,10l	4,20
Sekt Rose oder Weiß		
Cava "Don Pérez" auf Eis (Sekt auf Eis) ^{1,10}	0,20l	5,90
Tinto de Verano ^{N, 6, 10}	0,20l	4,20
Rotwein mit Orangenlimonade		

CERVEZAS

BIER

Ketterer Pils vom Fass ^A	0,33l	3,40
Ketterer Pils vom Fass ^A	0,50l	4,50
Schneider Kristallweizen ^A	0,50l	4,50
Caña vom Fass (wie in Spanien) ^A	0,20l	2,60
Jever Fun Alkoholfrei ^A	0,33l	3,60
Schoefferhofer Weizen Alkoholfrei ^A	0,50l	4,50
San Miguel (spanisches Flaschenbier) ^A	0,33l	3,90
Estrella Galicia (spanisches Flaschenbier) ^A	0,33l	3,90
Radler ^{A, 10}	0,40l	4,10



REFRESCOS

SOFT DRINKS

Tafelwasser (Glas)	0,40l	2,90
Tafelwasser (Karaffe mit Minze und Zitrone)	1,00l	6,50
Mineralwasser Medium (Flasche)	0,50l	4,50
Mineralwasser Still (Flasche)	0,50l	4,50
Cola (Glas) ***1, 9, 13	0,40l	4,20
Cola Light (Glas) **1, 10, 13	0,40l	4,20
Orangenlimonade (Glas) 1, 10	0,40l	4,20
Limonade (Glas) 10	0,40l	4,20
Saftschorle (Johannisbeer, Holunder, Apfel) 1,10	0,40l	4,20
Coca-Cola (Flasche) **1, 9, 10	0,20l	3,20
Coca-Cola Light (Flasche) **1, 10,13	0,20l	3,20
Coca-Cola Zero (Flasche) **1,10,13	0,20l	3,20
BiONADE Zitrone-Bergamotte	0,33l	3,90
BiONADE Ingwer-Orange	0,33l	3,90
BiONADE Litschi	0,33l	3,90
BiONADE Johannisbeere-Rosmarin	0,33l	3,90
Schweppes Tonic Water (Flasche) ***	0,20l	3,90
Schweppes Bitter Lemon (Flasche) ***	0,20l	3,90
Red Bull (Dose) ****15	0,25l	4,20

UNSER LIVE SERVICE PAELLA & CATERING



Du möchtest einen **Paella Tag live** erleben? Oder lieber ein **Tapas Buffet**? Oder doch nur **Fingerfood**?

Wir **passen unser Catering** ganz persönlich **deinen Wünschen an**.

Egal ob Familienfest, ein Mittagessen im Unternehmen oder ein Picknick - wir kommen zu dir! Du hast Interesse?

Dann frag uns doch einfach persönlich, ruf uns an oder schreib uns eine E-Mail an: **catering@donpereztapas.de**

Wir freuen uns auf deine Anfrage!



Das gehört zuerst auf den Tisch....

PA N

Brotkorb ^{A, ✓} 1,80

ALI OLİ

Knoblauchcreme ^{C, G ✓} 2,30

TU MACA

Tomatencreme [✓] 2,30

OLİ VEN

Oliven [✓] 3,80



EMBUTIDOS & QUESOS WURST & KÄSE

Jamon Iberico Iberischer Schinken	15,90
Queso Manchego ^G ✓ Manchego Käse	12,90
Tabla Mix ^G Iberischer Schinken & Käse	14,50
After Work Mix ^{G, A} Iberischer Schinken, Käse, Rote Paprikawurst, Iberische Salami, Oliven & Brot	18,50

T A P A S M I X

Don Perez Tapas A, B, C, D, G, M

18,90

Hähnchenspieße, Krebssklauen, Datteln im Speckmantel, Chicken Wings, Padrón-Paprika, Kartoffelwürfel mit Bravas-Sauce, Tumaca Brot & Salat

Mallorca Tapas A, C, G

16,90

Kartoffelomelette, Fleischbällchen in Tomatensauce, Iberische Schinken-Kroketten, Alioli Brot & Salat

Verde Tapas A, C, G, F ✓

15,90

Aubergine mit Zuckerrohsirup, Grüne Padrón-Paprikaschoten, Kartoffelwürfel mit scharfer Sauce, Pinker Hummus, Brot & Salat

Malaga Teller A, B, C, D, G, M

21,90

Gegrillte Garnelen, kleine frittierte Tintenfische, frittierte Sardellen, Calamaressticks (Tintenfisch), Krebssklauen & Salat



TAPAS

PESCADOS FISCH



Gambas Pilpil (6 Stück) ^{B, 6, 2} Garnelen in Knoblauchsauce	7,90
Muslitos de Cangrejo ^{A, B, C, 2} Krebssklauen mit Cocktailsauce	4,50
Boquerones fritos ^{A, D, 2} Frittierte Sardellen	5,20
Chipirones fritos ^{A, D, M, 2} Kleine frittierte Tintenfische	6,90
Boquerones en Vinagre ^D Sardellen in Essig eingelegt	5,20
Langostinos Plancha ^{B, 6, 2} Gegrillte Riesengarnelen mit Schale	6,90
Bombas Barcelonetas ^{A, D, G, 2} Gefüllte Thunfischbällchen mit Knoblauchcreme & scharfer Tomatensauce	5,20

CARNES FLEISCH

Alitas de Pollo con salsa BBQ ²

Hähnchenflügel mit BBQ-Sauce

4,50

Dátiles con Bacon ²

Datteln im Speckmantel

5,60

Albondigas "Don Perez" ^{A, C, I}

Fleischbällchen (100% Rind) mit
spanischer Tomatensauce
oder Käsefondue

5,80

Croquetas de Jamon ^{A, C, G}

Kroketten mit Iberischem Schinken

4,80

Hamburgesita Gourmet (60 gr) ^{A, C, I}

Miniburger mit Käse (1 Stück)

4,50

Pinchito de Pollo (3 Stück) ²

3 Hähnchenspieße mit Mangosauce

5,80

Chorizo a la Sidra ²

Rote Paprika Wurst in Cidre

5,80

TAPAS





VEGETARISCHE TAPAS

Hummus Rosa ^{2, ✓} Rote Beete-Hummus mit Crackern	4,20
Croquetas con espinacas y queso azul ^{A, C, G ✓} Kroketten gefüllt mit Spinat & Blaukäse	4,80
Pimientos del Padron [✓] Grüne Padrón-Paprikaschoten	4,50
Berenjenas con miel de caña ^{A ✓} Aubergine mit Zuckerrohrsirup	5,50
Patatas Bravas oder Alioli ^{I, G, C, 2 ✓} Kartoffeln mit scharfer- oder Knoblaussauce	4,20
Tortilla de Patatas ^{C, 2, A, ✓} Kartoffelomelett	4,20
Nachos con Queso ^{A, G, 2 ✓} Nachos mit Käse & Jalapeños	3,90
Pipirrana ^{G, I, 2 ✓} Tomaten-Gurken-Zwiebel Salat aus Málaga	4,80

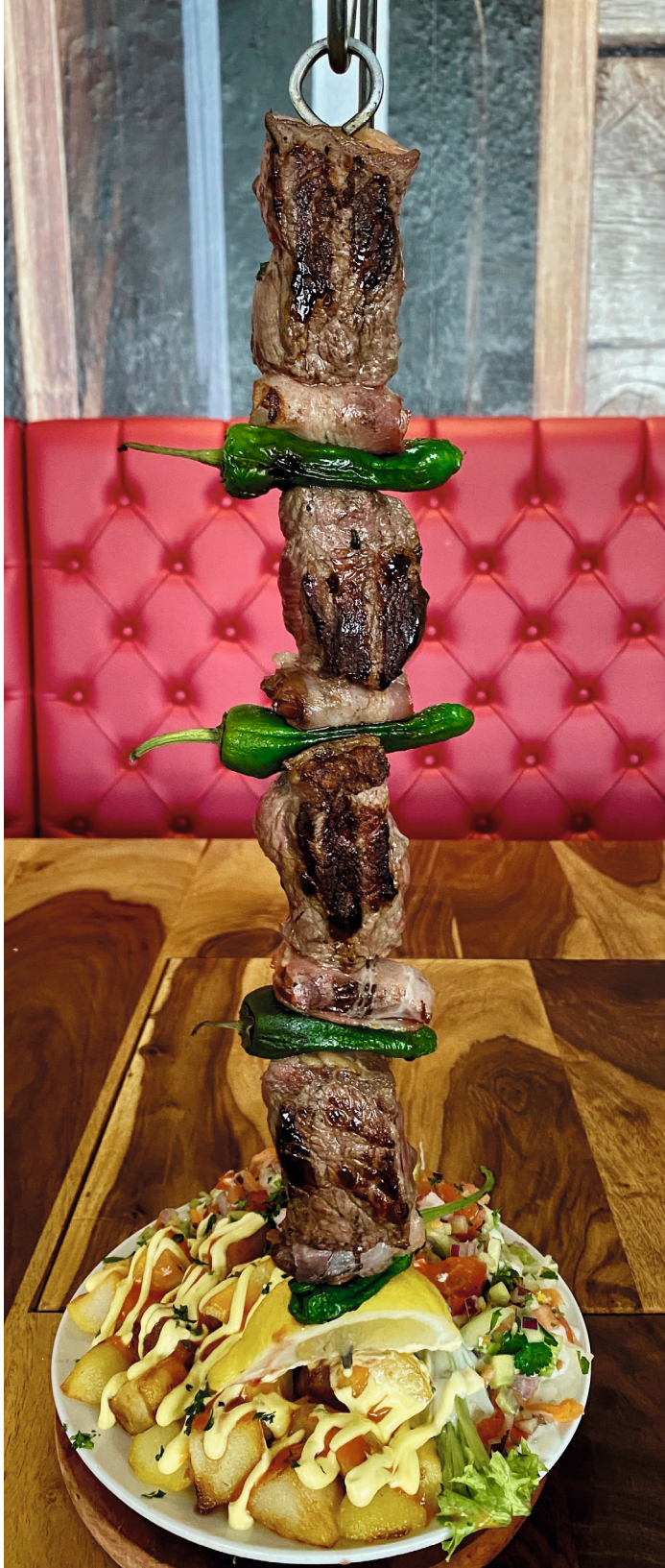


TAPAS

V.I.T.

Very Important Tapas

Tartar Lucien ^{C, G, D, 2, 4}	6,90
Tatar aus Kartoffeln, Thunfisch & Mayo	
Alcachofas con salsa Gaucha ^{I, G, 2} ✓	8,50
Artischocken mit Gauchasauce	
Avocado Tartar ^{I, 2, F} ✓	9,50
Avocado Tatar	
Queso de Cabra con mermelada de naranja ^{G, 2} ✓	9,50
Ziegenkäse mit Orangemarmelade	
Verduras a la plancha ✓	8,90
Gegrilltes Gemüse	



CARNES FLEISCH

TORERO SPIEß ² 25,90

Rindfleisch, Paprika &
Datteln im Speckmantel

ENTRECOTE DE
TERNERA TROCEADO 24,50

Entrectote filetiert auf
Gusseisen serviert

Beilagen

+ Kartoffelwürfel 3,90

+ Salat (Jogurtdressing) 4,80



PAELLAS

Paella Mixta ^{I, D, M, B, 2, 1}

17,50 p. P.

Spanische Reispfanne mit Gemüse, Hähnchen,
Tintenfisch, Miesmuscheln & Garnelen

Paella de Carne ^{I, 2, 1}

17,50 p. P.

Spanische Reispfanne mit Gemüse, Hähnchen,
Rindfleisch & Rote Paprikawurst

Paella de Pescado ^{I, D, M, B, 2, 1}

19,50 p. P.

Spanische Reispfanne mit Gemüse, Tintenfisch
Miesmuscheln & Garnelen

Vegetarische Paella ^{I, 1, 2} ✓

16,50 p. P.

Spanische Reispfanne mit Gemüse

Zubereitung ab 2 Personen - 40 Min. Kochzeit

EXTRASEI LAGEN

BROT	1,80	KETCHUP ¹	1,60
POMMES	2,50	GAUCHA-SAUCE ^{G, 2}	1,90
SALAT (Jogurtdressing) ^{G, 2}	4,80	BRAVAS-SAUCE ^{1, 2}	1,80
KARTOFFELWÜRFEL	3,80	SALAT-SAUCE ^G	1,80





POS TRES NACH TISCH

Happy End

Chocolate con churros ^{A, 2} 6,50

Spritzgebäck mit heißer Schokosauce

Brownie con helado vainilla ^{A, G, C, E} 6,90

Brownie mit Vanilleeis

Crema Catalana ^{A, C, G, 2} 5,50

Flambierter spanischer "Pudding"

Gemischter Nachtischsteller ^{A, C, G, E, 2} 16,50

Von allem etwas

KAFFEE & TEE



Espresso	2,10
Doppelter Espresso	2,80
Kaffee	2,40
Cortado	2,20
Espresso Macchiato	
Cafe con Leche	2,90
Milchkaffee	
Cappuccino	2,80
Nube	3,10
Latte Macchiato	
Carajillo	2,80
Espresso mit Brandy oder Anisschnaps	
Bombon	2,50
Espresso mit Kondensmilch	
Tee	2,90
Verschiedene Sorten	
Rooibos Tee mit Milch & Zimt	3,10

BITTER

Ramazzotti ^{1, 10}	4,50
Jägermeister ^{1, 10}	4,50
Fernet Branca ^{1, 10}	4,50
Averna ^{1, 10}	4,00
Grappa ^{1, 10}	4,60
El Afilador Orujo ^{1, 10}	4,00

WHISKY

Jack Daniel's ^{1, 10, A}	7,00
Glenfiddich ^{1, 10, A}	8,50
Ballantines ^{1, 10, A}	6,00
Lagavulin 12 years Malta ^{1, 10, A}	12,50
Browmore 12 years Malta ^{1, 10, A}	12,50

BRANDY

Terry ^{1, 10}	5,00
Carlos I. ^{1, 10}	7,60
Cardenal Mendoza ^{1, 10}	7,90
Gran Duque de Alba ^{1, 12}	7,60
Cardenal Mendoza Angelus ^{1, 10}	7,60





RUM VODKA & TEQUILA

Havana Club 3 years ^{10, H}	5,90
Havana Club 7 years ^{10, H}	7,50
Zacapa 23 years ^{10, H}	12,50
Pampero Aniversario ^{10, H}	7,50
Smirnoff	5,50
José Cuervo Blanco ^{1, 10}	4,50
José Cuervo Reposado ^{1, 10}	4,50

LIKÖR

Pacharan ^{1, 10}	4,50
Ponche Caballero ^{1, 10}	4,50
Anis (dulce & seco) ^{1, 10}	4,50
Licor 43 ^{1, 10}	5,50
Hierbas Ibiza ^{1, 10}	4,50
Cointreau ^{1, 10}	5,50
Baileys ^{1, 10}	4,50
Tia Maria ^{1, 10}	5,50
Orchata 43 ^{1, 10}	5,50

(Alle Getränke 0,4cl)

GIN

„They say the Dutch invented the Gin, the British added Tonic but the Spanish turned it into an art form.“

Spanien ist einer der größten und traditionsreichsten Gin Erzeuger der Welt.

Probiere unsere Lieblings Gins aus Spanien. Auch die internationalen BIG Player wie Bombay und Hendricks sind natürlich in unserem Sortiment vorhanden.

Larios ^{1,10}

6,90

Der Larios Dry Gin stammt aus Spanien und verkörpert dies mit seinem fruchtigen Geschmack. Der Gin wird speziell zweifach in Kupferbrennblasen destilliert.

Botanicals: Wacholder, Koriander, Zimt, Muskat, Angelikawurzel & Aromen von erfrischenden Zitrusfrüchten.

Geschmack: mediterran, frisch

Larios Citrus ^{1,10}

6,90

Die Brennerei aus Malaga vereint die Essenz von mediterranen Orangen, und schafft hiermit einen sanften und erfrischenden Gin.

Botanicals: Wacholder, Koriander, Muskatnuss, Angelikawurzel, Orange, Zitrone, Limette, Pampelmuse, Mandarine, Clementine & Tangerine.

Geschmack: frisch, intensiv

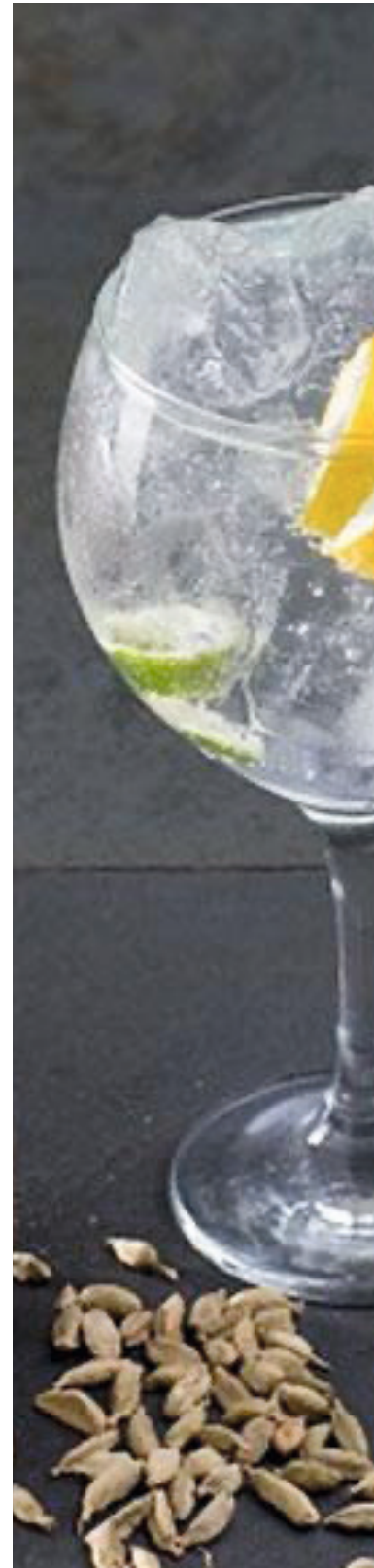
Larios Rosé ^{1,10}

6.90

Durch sein Erdbeer-Aroma ist er der perfekte Sommergin.

Botanicals: Wacholder, Muskatnuss, Angelikawurzel, Koriander, Zitrone, Orange, Mandarine, Clementine, Tangerine, Grapefruit, Limette & Erdbeeren.

Geschmack: frisch, süßlich





Gin Mare ^{1, 10}

11,50

Gin Mare spiegelt sein Herkunftsland Spanien wider. Der klassische Gin Geschmack wird von mediterranen Essenzen ergänzt.

Botanicals: Wacholder, Orangenschale, Zitronenschale, Kardamom, Koriander, Arbequina-Oliven, Rosmarin, Basilikum & Thymian.

Geschmack: herb-süßliches Aroma, floral, frisch, fruchtig

Hendricks ^{1, 10}

10,90

Mit seinem einzigartigen Geschmack nach einem Hauch von Gurke ist er einer der beliebtesten Gins auf dem Markt.

Botanicals: Wacholder, Orangenschalen, Holunderblüten, Zitronenschale, Iriswurzel, Kamille, Koriander, Kümmel, Engelwurz, Schafgarbe & Pfeffer.

Geschmack: floral, mild, geschmeidig

Bombai Sapphire ^{1, 10}

8,50

Erstaunlich glatt mit einem fein ausgewogenen Gleichgewicht von herbalen Noten ist der Sapphire unglaublich rein und trocken.

Botanicals: Wacholder, Engelwurz, Iriswurzel, Mandeln, Zitronenschale, Paradieskörner, Zimtkassie, Kubeben-Pfeffer, Süßholz & Koriander.

Geschmack: mild, blumig, aromatisch



TONIC

Wähle dein Lieblingstonic zu deinem Gin!

Thomas Henry Tonic

Fever Tree (Mediterran oder Aromatic)

Schweppes Tonic

*der Preis des Tonics ist im Gin Preis mit inbegriffen.

*Alle Gins 4cl

MOJITOS



Classico

Havanna 3-Year, Lime Juice, Limetten, brauner Zucker, frische Minze, Soda

Wassermelone

Waldbeere

Erdbeere

Maracuja

Piña Colada

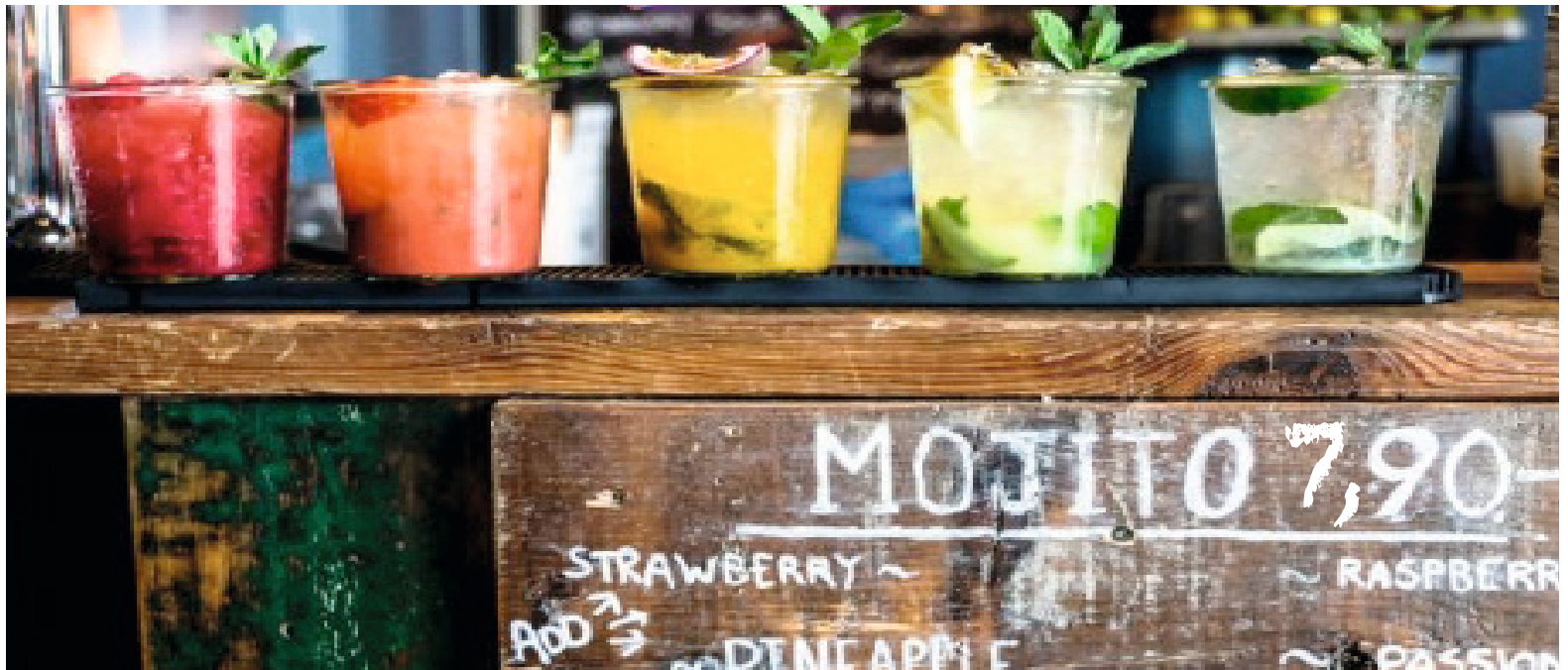
Mango

Sugar Free

Alcohol Free

*Alcoholfreier Mojito gibt es in allen Geschmacksrichtungen 6,90

*Sugar free nur in der "Clasico" Variante



ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

Zusatzstoffe

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoff
- 3** mit Nitritpökelsalz
- 4** mit Antioxidationsmittel
- 5** mit Geschmacksverstärker
- 6** mit Schwefeldioxid
- 7** mit Schwärzungsmitteln
- 8** gewachst
- 9** mit Phosphat
- 10** mit Süßungsmittel
 - *mit Farbstoff
 - **Koffeinhaltig
 - ***Chininhaltig
 - ****Taurin

Allergene

- A** Glutenhaltige Getreide
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier und Eierzeugnisse
- D** Fisch und Fischerzeugnisse
- E** Erdnüsse und Ernusserzeugnisse
- F** Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- G** Milch und Milcherzeugnisse
- H** Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamian- und Queenslandnüsse)
- I** Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J** Senf und Senferzeugnisse
- K** Sesam und Sesamerzeugnisse
- L** Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- M** Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- N** Schwefeldioxid und Sulfite



Don Pérez Tapas & Wein

Bahnhofstraße 12,
75172 Pforzheim

Tel.: 07231 6049414
pforzheim@donpereztapas.de