



## KALTE TAPAS VOM LAND *...also tapas frías del país*



€

**Gazpacho andaluz** Kalte Paradeissuppe aus Andalusien - gibt's natürlich nur im Sommer, wenn's die Sonne gut meint **5,00**

**Aceitunas mixtas** Gemischte Oliven **3,10**

**Alioli** Knoblauchreiche Mayonnaise **3,10**

**Hummus** حمص Mus aus Kichererbsen und vielen orientalischen Gewürzen **3,10**

**Almendras** In Olivenöl schwimmend geröstete knusprige Marconamandeln aus Jijona (Auf Wunsch scharf dressiert) **3,80**

**Alcachofas de Almagro** Sauer eingelegte Artischocken aus La Mancha **3,50**

**Alcaparrones** Kapernbeeren aus Murcia **3,50**

**Mescolanza verde** Mischkulanz aus Oliven, Artischocken, Auberginen, Kapernbeeren **4,50**

**Llonganissa o Palles** Salami aus Valencia **3,80**

**Dátiles en abrigo de Jamón** Datteln im Serranomantel (Auf Wunsch gebraten) **5,00/6,00**

**Champiñones aliñados con jamón** Champignonsalat mit Jamón serrano **4,50**

**Selección rural** **9,50**

Auswahl ländlicher Leckerbissen (Zutaten variieren)

**Selección vegetariana** **8,00**

Auswahl vegetarischer Leckerbissen (Zutaten variieren)

Bei den kalten Tapas vom Meer finden Sie eine **Selección marítima** - das nur am Rande

## Woher kommen Tapas?

Jetzt haben Sie die kalten Tapas vom Land gesehen. Was verbirgt sich eigentlich hinter diesen (Einzahl: **die Tapa**)?

Die Leyenda sagt, ein spanischer Beiselier (= analog zu Hotelier, Batelier u. ä. französisierte Fassung von Beislkoberer oder Wirt) habe verhindern wollen, dass von der Decke irgendwelche Fremdkörper – vertrockneter Mörtel (keine Verbindung zum gleichnamigen Opernballgast!), Ruß, Spinnen etc. - in die Weingläser fielen. Zu diesem Behufe legte er mit Schinken, Käse, Oliven, Sardellen usw dekorierte Brotscheiben als Deckel auf die Gläser. Selbstverständlich gaben die Weingenießer diese köstlich belegten Brote nicht zurück, sondern aßen sie auf. Da **Deckel** ins Castellano übersetzt zu **tapa** wird, wurde dieses Wort mit seiner zweiten Bedeutung versehen. Die typisch spanische Kleinspeisenkultur war eröffnet - heute finden sich wahrscheinlich an die 3000 verschiedene Rezepte in der Tapaliteratur.

Auch ein Zeitwort hat sich aus der Tapa entwickelt: Wenn ein Spanier sagt „Vayamos tapearnos“, drückt er damit aus, daß er sein Umfeld auffordert, miteinander Tapas essen zu gehen. Was etwa unserem „Straßln“ entspräche.