



# DON JUAN



Tapas Bar



# ⌘ Herzlich Willkommen ⌘



Der Begriff Tapas gehört in Spanien zum täglichen Leben und beinhaltet die kleinen appetitanregenden kalten und warmen spanischen Speisen.

Der Ursprung der Tapas liegt in Andalusien und ist eng verbunden mit einem Glas Sherry oder Wein. Man sagt, dass das Stück Brot, die Scheibe Schinken oder Käse, die als „Deckel“ über das Sherry- bzw. Weinglas gelegt wurde, um das wunderbare Aroma im Glas zu bewahren, der Ursprung der Tapas-Kultur in Spanien ist.

Hinzu kam natürlich der Genuss und die Lebensart, sich an eine Theke zu lehnen und sich bei einem kleinen Imbiss und einem Glas Sherry oder Wein mit Freunden, Bekannten, Fremden, der Familie oder dem Wirt über dies und das zu unterhalten und dabei auch gerne die Zeit aus dem Auge zu verlieren. Wir hoffen, Ihnen mit unserer Tapas-Bar eben einen solchen Ort geschaffen zu haben.

Genießen Sie Ihren Abend!

*Ihr Don Juan Team*

## ✂ Tapas ✂

**ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TOMATE** ===== € 7,90  
Hausgemachte Fleischbällchen in Tomatensauce

**POLLO CON SALSA DE TOMATE** ===== € 8,20  
Hähnchen in Tomatensauce

**POLLO AL AJILLO CON CHAMPINONES** ===== € 8,90  
Hähnchen in Knoblauch mit frischen Champignons

**CHORICITOS AL VINO** ===== € 8,60  
Würstchen in scharfer Chili-Tomatensauce

**CHORICITOS A LA ANDALUZ** ===== € 8,80  
Würstchen mit Kichererbsen andalusische Art

**CODORNICES A LA PLANCHA** ===== € 12,90  
Gegrillte Wachteln

**CHULETAS DE CORDERO** ===== € 13,80  
Gegrillte Lammkotelettes

**BOQUERONES EN VINAGRE** ===== € 5,50  
Eingelegte Sardellen

**BOQUERONES FRITOS** ===== € 6,50  
Frittierte Sardellen

**CALAMARES A LA ROMANA** ===== € 8,50  
Tintenfischringe

**MUSLITOS DE MAR** ===== € 5,90  
Panierte Krebsbeine

## ✂ Tapas ✂

<b>GAMBAS AL AJILLO</b> =====	€ 9,50
Wildfang-Garnelen in Knoblauchöl	
<b>GAMBAS A LA PLANCHA</b> =====	€ 15,50
Gegrillte Wildfang-Garnelen	
<b>GAMBAS DE LA CASA</b> =====	€ 16,90
Garnelen mit frischen Kräutern und Kirschtomaten	
<b>GAMBAS A LA HEFNY</b> =====	€ 17,90
Garnelen in Orangen-Sherry-Sauce mit Datteln und Chili	
<b>GAMBAS VERDES</b> =====	€ 17,90
Garnelen mit frischem grünen Spargel, Kirschtomaten und Knoblauch	
<b>SEPIA CON SALSA MIEL</b> =====	€ 14,50
Sepia in einer Honig-Rosmarin-Sauce mit Chili und Weintrauben	
<b>SEPIA A LA BABA</b> =====	€ 13,50
Sepia mit frischem grünen Pfeffer und Tomatensauce	
<b>SEPIA A LA PLANCHA</b> =====	€ 13,20
Gegrillter Sepia mit Knoblauch und frischen Kräutern	
<b>BABY-OCTOPUS A LA MAMA</b> =====	€ 13,00
Baby-Octopus in einer Tomaten-Koriander-Sauce	
<b>MARISCOS DE LA CASA</b> =====	€ 6,90
Meeresfrüchtesalat mit hausgemachter Pesto	
<b>DATILES CON TOCINO</b> =====	€ 6,00
Datteln im Speckmantel	

## ✂ Tapas ✂

- PIMIENTOS FRITOS** € 5,90  
In Meersalz gebratene spanische Paprika
- ESPINACAS A LA MORISCO** € 6,80  
Frischer Spinat mit Rosinen und Pinienkernen
- ESPINACAS A LA ANDALUZ** € 6,80  
Frischer Spinat mit Kichererbsen andalusische Art
- ESPARRAGOS A LA PLANCHA** € 7,90  
Gegrillter grüner Spargel mit Meersalz und Olivenöl
- ESPARRAGOS AL AJILLO** € 7,90  
Gebratener grüner Spargel mit Knoblauch und Kirschtomaten
- ENSALADA DE ESPARRAGOS** € 8,20  
Warmer grüner Spargelsalat mit Kichererbsen und Kirschtomaten
- CHAMPINONES AL AJILLO** € 6,50  
In Knoblauch gebratene Champignons
- JUDIAS VERDES** € 6,50  
Gebratene grüne Bohnen
- ENSALADA DE ALCACHOFAS** € 5,50  
Artischockensalat
- PIMIENTOS DEL PIQUILLO** € 4,50  
Gegrillte rote Paprika in Essig und Öl
- QUESO MARINADO** € 5,20  
Eingelegter Schafskäse

## ✂ Tapas ✂

**PLATO COMBINADO** ===== € 15,00  
Serranoschinken, Chorizo, Salchichon, Queso Manchego

**ENTREMESES VARIADOS** ===== € 15,50  
Verschiedene kalte Tapas

**TORTILLA ESPANOLA** ===== € 4,90  
Spanisches Kartoffelomelett

**PAPAS ARRUGADAS CON SALSA DE TOMATE** ===== € 5,20  
Runzelkartoffeln in Tomatensoße

**PAPAS ARRUGADAS CON MOJO PICON** ===== € 5,90  
Runzelkartoffeln mit spanischer Mojo-Sauce

**PATATAS BRAVAS** ===== € 5,90  
Feurige Kartoffeln

**ACEITUNAS** ===== € 4,50  
Oliven grün und schwarz

**ENSALADA FRESCA** ===== € 5,00  
Kleiner Blattsalat

**EXTRA ALIOLI** ===== € 3,00

**EXTRA BROT** ===== € 1,00

## ✂ Ensalada ✂

- BLATTSALATE MIT GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST ===== € 13,50
- RUCOLASALAT MIT GEGRILLTEN  
LAMMKOTELETTS ===== € 17,50  
und gehobeltem Parmesan
- RUCOLASALAT MIT IN KNOBLAUCH GERÖSTETEN  
GARNELEN ===== € 17,00  
und gehobeltem Parmesan
- BLATTSALATE MIT SCHAFSKÄSE ===== € 12,00  
Peperoni und Oliven

## ✂ ...y además ✂

- TOMATENCREMESUPPE ===== € 6,50

## ✂ Postres ✂

- CREMA CATALANA ===== € 4,80

## ✂ Vino ✂

<b>SPANISCHER LANDWEIN – ROT, WEISS</b> =====	0,20 l	€ 6,00
(Tafelwein)	0,50 l	€ 15,00
<b>RIOJA JOVEN – ROT, WEISS, ROSÉ</b> =====	0,20 l	€ 6,60
(Qualitätswein)	0,75 l	€ 24,50
<b>RIOJA CRIANZA – ROT</b> =====	0,20 l	€ 8,60
(Qualitätswein)	0,75 l	€ 32,00
<b>PENEDÈS CRIANZA – ROT</b> =====	0,20 l	€ 8,20
(Qualitätswein)	0,75 l	€ 30,50
<b>SOMONTANO CRIANZA – ROT</b> =====	0,20 l	€ 9,00
(Qualitätswein)	0,75 l	€ 33,50
<b>RUEDA VERDEJO – WEISS</b> =====	0,20 l	€ 8,20
(Qualitätswein)	0,75 l	€ 30,50

## ✂ ...y además ✂

<b>SANGRIA – ROT</b> <sup>2 4</sup> =====	0,50 l	€ 12,00
(hausgemacht)	1,00 l	€ 22,00
<b>CALIMOCHO</b> =====	0,20 l	€ 5,80
Rotwein mit Cola <sup>1 2</sup>		
<b>TINTO DE VERANO</b> =====	0,20 l	€ 5,80
Rotwein mit Sprite <sup>2 4</sup>		
<b>WEISSWEINSCHORLE</b> =====	0,20 l	€ 5,00



## ✂ Cerveza ✂

SAN MIGUEL	0,33 l	€ 4,00
ESTRELLA DAMM	0,33 l	€ 4,00
CORONA	0,33 l	€ 5,00
HEFEWEIZEN	0,50 l	€ 5,20
KRISTALLWEIZEN	0,50 l	€ 5,20
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,50 l	€ 5,20
PILS ALKOHOLFREI	0,33 l	€ 4,00

## ✂ Longdrinks ✂

GIN TONIC <sup>6</sup>	4 cl	€ 8,50
TANQUERAY GIN TONIC <sup>6</sup>	4 cl	€ 11,50
HENDRICKS GIN TONIC <sup>6</sup>	4 cl	€ 13,50
WODKA LEMON <sup>6</sup>	4 cl	€ 8,50
CUBA LIBRE <sup>1 2</sup>	4 cl	€ 8,50
CAMPARI SODA <sup>2</sup>	4 cl	€ 7,50
CAMPARI ORANGE <sup>2</sup>	4 cl	€ 8,50

## ⌘⌘ Aperitivo ⌘⌘

SPANISCHER SHERRY	=====	5 cl	€ 4,50
MARTINI BIANCO, ROSSO, D'ORO	=====	5 cl	€ 5,50
CAVA	=====	0,10 l	€ 5,50
		0,75 l	€ 38,00

## ⌘⌘ Digestivo ⌘⌘

BRANDY 103	=====	4 cl	€ 5,00
BRANDY VETERANO	=====	4 cl	€ 5,50
BRANDY MAGNO	=====	4 cl	€ 6,00
BRANDY CARLOS I	=====	4 cl	€ 8,50
BRANDY CARDENAL MENDOZA	=====	4 cl	€ 9,50
LICOR (DIVERSE)	=====	4 cl	€ 5,50
CUARENTA Y TRES	=====	4 cl	€ 6,50
HIERBAS TUNEL	=====	4 cl	€ 6,50
ORUJO BLANCO	=====	4 cl	€ 6,50
ORUJO DE HIERBAS	=====	4 cl	€ 6,00
RAMAZOTTI	=====	4 cl	€ 6,50
AVERNA	=====	4 cl	€ 6,50

## ✂ Sin Alcohol ✂

### WASSER

Tafelwasser	0,20 l	€ 2,20
Mineralwasser Classic oder Naturell	0,25 l	€ 3,20
	0,75 l	€ 7,90

### SOFTDRINKS

Cola <sup>1 2</sup> / Fanta <sup>2 4 5</sup> / Sprite <sup>2 4</sup> /		
Cola Light <sup>1 2 3 4</sup> / Spezi <sup>1 2 4 5</sup>	0,20 l	€ 3,00
	0,40 l	€ 6,00
Bitter Lemon <sup>6</sup> / Ginger Ale <sup>2</sup> /		
Tonic Water <sup>6</sup>	0,20 l	€ 4,00

### SÄFTE UND NEKTARE

Apfel, Orangen, Rhabarber, Maracuja, Johannisbeere	0,2 l	€ 3,60
---	-------	--------

SAFTSCHORLEN	0,4 l	€ 5,80
--------------	-------	--------

## ✂ Café y Té ✂

ESPRESSO <sup>1</sup>	€ 2,80
-----------------------	--------

KAFFEE <sup>1</sup>	€ 2,80
---------------------	--------

CORTADO <sup>1</sup>	€ 3,20
----------------------	--------

CARAJILLO – ESPRESSO MIT VETERANO <sup>1</sup>	€ 5,00
--	--------

TEE	€ 2,80
-----	--------

<sup>1</sup> coffeinhaltig | <sup>2</sup> mit Farbstoff | <sup>3</sup> Süßstoff Cyclamat, Aspartan enthält Phenylalanin, Acesulfan

<sup>4</sup> Benzoesäure | <sup>5</sup> Betacarotin | <sup>6</sup> chininhaltig | <sup>7</sup> Aroma | <sup>8</sup> Konservierungsstoff

## ✂ Alioli ✂



Obwohl Franzosen diese kulinarische Legende immer wieder anfechten, behaupten spanische Historiker, dass die Mayonnaise nicht in Frankreich, sondern auf den Balearen ihren Ursprung hat und vom Herzog von Richelieu zum ersten Mal in Máhon, der Hauptstadt von Menorca, gekostet wurde. Der Legende nach nahm er die cremige Eier-Emulsion mit nach Paris und nannte sie sauce mahonnaise.

Die Tatsache, dass die Katalanen bereits eine Knoblauch-Öl-Emulsion herstellten, die schließlich auch mit Eiern zu einer cremigen Sauce verrührt wurde, verleiht dieser Darstellung eine gewisse Glaubwürdigkeit

# **DON JUAN**

## **Tapas Bar**



Textorstraße 56  
60594 Frankfurt am Main  
069-20 97 69 99  
[www.don-juan-ffm.de](http://www.don-juan-ffm.de)

Öffnungszeiten  
Montag – Samstag ab 18 Uhr