



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 ===== € 8,80
Hausgemachte Fleischbällchen in Tomatensauce

POLLO CON SALSA DE TOMATE ===== € 9,20
Hähnchen in Tomatensauce

POLLO AL AJILLO CON CHAMPINONES ===== € 9,80
Hähnchen in Knoblauch mit frischen Champignons

CHORICITOS AL VINO ===== € 9,60
Würstchen in scharfer Chili-Tomatensauce

CHORICITOS A LA ANDALUZ ===== € 9,80
Würstchen mit Kichererbsen andalusische Art

CODORNICES A LA PLANCHA ===== € 14,20
Gegrillte Wachteln

CHULETAS DE CORDERO ===== € 15,50
Gegrillte Lammkotelettes

BOQUERONES EN VINAGRE ===== € 6,50
Eingelegte Sardellen

BOQUERONES FRITOS ===== € 7,50
Frittierte Sardellen

CALAMARES A LA ROMANA ===== € 9,20
Tintenfischringe

MUSLITOS DE MAR ===== € 6,50
Panierte Krebscheren, Surimi Krebsfleisch

✂ Tapas ✂

GAMBAS AL AJILLO	€10,50
Wildfang-Garnelen in Knoblauchöl	
GAMBAS A LA PLANCHA	€16,90
Gegrillte Wildfang-Garnelen	
GAMBAS DE LA CASA	€18,60
Garnelen mit frischen Kräutern und Kirschtomaten	
GAMBAS A LA HEFNY	€19,60
Garnelen in Orangen-Sherry-Sauce mit Datteln und Chili	
GAMBAS VERDES	€19,60
Garnelen mit frischem grünen Spargel, Kirschtomaten und Knoblauch	
SEPIA CON SALSA MIEL	€15,80
Sepia in einer Honig-Rosmarin-Sauce mit Chili und Weintrauben	
SEPIA A LA BABA	€14,80
Sepia mit frischem grünen Pfeffer und Tomatensauce	
SEPIA A LA PLANCHA	€14,50
Gegrillter Sepia mit Knoblauch und frischen Kräutern	
MARISCOS DE LA CASA	€7,90
Meeresfrüchtesalat mit hausgemachter Pesto	
DATILES CON TOCINO	€6,60
Datteln im Speckmantel	

✂ Tapas ✂

- PIMIENTOS FRITOS** € 6,50
In Meersalz gebratene spanische Paprika
- ESPINACAS A LA MORISCO** € 7,50
Frischer Spinat mit Rosinen und Pinienkernen
- ESPINACAS A LA ANDALUZ** € 7,50
Frischer Spinat mit Kichererbsen andalusische Art
- ESPARRAGOS A LA PLANCHA** € 8,60
Gegrillter grüner Spargel mit Meersalz und Olivenöl
- ESPARRAGOS AL AJILLO** € 8,80
Gebratener grüner Spargel mit Knoblauch und Kirschtomaten
- ENSALADA DE ESPARRAGOS** € 9,20
Warmer grüner Spargelsalat mit Kichererbsen und Kirschtomaten
- CHAMPINONES AL AJILLO** € 7,20
In Knoblauch gebratene Champignons
- JUDIAS VERDES** € 7,20
Gebratene grüne Bohnen
- ENSALADA DE ALCACHOFAS** € 6,50
Artischockensalat
- PIMIENTOS DEL PIQUILLO** € 5,00
Gegrillte rote Paprika in Essig und Öl
- QUESO MARINADO** € 6,00
Eingelegter Schafskäse

✂ Tapas ✂

PLATO COMBINADO ===== € 17,50
Serranoschinken, Chorizo, Salchichon, Queso Manchego

ENTREMESES VARIADOS ===== € 17,50
Verschiedene kalte Tapas

TORTILLA ESPANOLA ===== € 5,50
Spanisches Kartoffelomelett

PAPAS ARRUGADAS CON SALSA DE TOMATE ===== € 5,80
Runzelkartoffeln in Tomatensoße

PAPAS ARRUGADAS CON MOJO PICON ===== € 6,50
Runzelkartoffeln mit spanischer Mojo-Sauce

PATATAS BRAVAS ===== € 6,50
Feurige Kartoffeln

ACEITUNAS ===== € 4,90
Oliven grün und schwarz

ENSALADA FRESCA ===== € 6,00
Kleiner Blattsalat

EXTRA ALIOLI ===== € 3,00

EXTRA BROT ===== € 1,00

✂ Ensalada ✂

BLATTSALATE MIT GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST ——— € 14,80

RUCOLASALAT MIT GEGRILLTEN
LAMMKOTELETTS ===== € 19,50
und gehobeltem Parmesan

RUCOLASALAT MIT IN KNOBLAUCH GERÖSTETEN
GARNELEN ===== € 19,00
und gehobeltem Parmesan

BLATTSALATE MIT SCHAFSKÄSE ===== € 13,50
Peperoni und Oliven

✂ ...y además ✂

TOMATENCREMESUPPE ===== € 7,20

✂ Postres ✂

CREMA CATALANA ===== € 5,00

✂ Vino ✂

SPANISCHER LANDWEIN – ROT, WEISS (Tafelwein)	=====	0,20 l € 6,60 0,50 l € 16,50
RIOJA JOVEN – ROT, WEISS, ROSÉ (Qualitätswein)	=====	0,20 l € 7,20 0,75 l € 27,00
RIOJA CRIANZA – ROT (Qualitätswein)	=====	0,20 l € 8,80 0,75 l € 33,00
PENEDÈS CRIANZA – ROT (Qualitätswein)	=====	0,20 l € 8,60 0,75 l € 32,00
SOMONTANO CRIANZA – ROT (Qualitätswein)	=====	0,20 l € 9,60 0,75 l € 36,00
RUEDA VERDEJO – WEISS (Qualitätswein)	=====	0,20 l € 8,80 0,75 l € 33,00

✂ ...y además ✂

SANGRIA – ROT ^{2 4} (hausgemacht)	=====	0,50 l € 14,00 1,00 l € 26,00
CALIMOCHO Rotwein mit Cola ^{1 2}	=====	0,20 l € 5,80
TINTO DE VERANO Rotwein mit Sprite ^{2 4}	=====	0,20 l € 5,80
WEISSWEINSCHORLE	=====	0,20 l € 5,00

✂ Cerveza ✂

SAN MIGUEL	0,33 l	€ 4,50
ESTRELLA GALICIA	0,33 l	€ 4,50
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 ⁶	4 cl	€ 9,00
TANQUERAY GIN TONIC ⁶	4 cl	€ 12,00
HENDRICKS GIN TONIC ⁶	4 cl	€ 14,00
WODKA LEMON ⁶	4 cl	€ 9,00
CUBA LIBRE ^{1 2}	4 cl	€ 9,00
CAMPARI SODA ²	4 cl	€ 8,00
CAMPARI ORANGE ²	4 cl	€ 9,00

⌘⌘ Aperitivo ⌘⌘

SPANISCHER SHERRY	=====	5 cl	€ 5,00
MARTINI BIANCO, ROSSO, D'ORO	=====	5 cl	€ 6,00
CAVA WEISS	=====	0,10 l	€ 5,50
		0,75 l	€ 38,00

⌘⌘ Digestivo ⌘⌘

BRANDY 103	=====	4 cl	€ 5,50
BRANDY VETERANO	=====	4 cl	€ 6,00
BRANDY MAGNO	=====	4 cl	€ 6,50
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	€ 3,40
	0,75 l	€ 8,50

SOFTDRINKS

Cola ^{1 2} / Fanta ^{2 4 5} / Sprite ^{2 4} /		
Cola Zero ^{1 2 3 4} / Spezi ^{1 2 4 5}	0,20 l	€ 3,00
	0,40 l	€ 6,00
Bitter Lemon ⁶ / Ginger Ale ² /		
Tonic Water ⁶	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 ¹	€ 2,80
-----------------------	--------

KAFFEE ¹	€ 2,80
---------------------	--------

CORTADO ¹	€ 3,50
----------------------	--------

CARAJILLO – ESPRESSO MIT VETERANO ¹	€ 5,50
--	--------

TEE	€ 3,00
-----	--------

¹ coffeinhaltig | ² mit Farbstoff | ³ Süßstoff Cyclamat, Aspartan enthält Phenylalanin, Acesulfan

⁴ Benzoessäure | ⁵ Betacarotin | ⁶ chininhaltig | ⁷ Aroma | ⁸ 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

Öffnungszeiten
Montag – Samstag ab 18 Uhr