

# CENTRO GALLEGO

## SPEISE & GETRÄNKEKARTE



Centro Gallego

An der Staufeuuauer 14 60311 Frankfurt am Main

kontakt@cc-gallego.de www.cc-gallego.de

Tel.: 069 / 21 99 58 40

# CENTRO GALLEGO



## Horario de apertura:

Lunes: Cerrado  
Martes a Domingo de 12:00 - 24:00

### La cocina está abierta:

Martes a Sabado de 12:00 - 23:00  
Domingo de 12:00 - 22:00

## Öffnungszeiten:

Montag : Geschlossen (Ruhetag)  
Dienstag bis Sonntag von 12:00 - 24:00 Uhr

### Die Küche ist geöffnet:

Dienstag - Samstag. von 12:00 - 23:00 Uhr  
Sonntag von 12.00 - 22:00 Uhr

## Opening Times:

Monday: Closed  
Tuesday to Sunday from 12:00 - 24:00  
The kitchen is open  
Tuesday - Saturday from 12:00 to 23:00  
Sunday from 12:00 - 22:00

## Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen  
können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren  
ServicemitarbeiterInnen!

*Ihr Gastgeber*

Centro Gallego

An der Staufeuuauer 14 60311 Frankfurt am Main  
Tel.: 069 / 21 99 58 40 Fax: 069 / 21 99 58 42  
www.cc-gallego.de kontakt@cc-gallego.de

# Tapas frias | Kalte Vorspeisen | Cold Tapas

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>1</b>  | <b>Aceitunas (V)*</b><br>Oliven<br>Olives   | <b>4,00 €</b>  |
| <b>2</b>  | <b>Porción de alioli (V)*</b><br>Spanische Knoblauchsoße<br>Spanish garlic sauce  | <b>4,00 €</b>  |
| <b>3</b>  | <b>Pimientos de Piquillo (V)*</b><br>Eingelegte und gebratene Paprika<br>Sauteed peppers  | <b>5,50 €</b>  |
| <b>4</b>  | <b>Jamón Serrano (porción pequeña)</b> <sup>2,3,8</sup><br>Spanischer Schinken (kleine Portion) <sup>2,3,8</sup><br>Spanish uncured ham (small portion) <sup>2,3,8</sup>  | <b>9,50 €</b>  |
| <b>5</b>  | <b>Jamón Serrano (porción grande)</b> <sup>2,3,8</sup><br>Spanischer Schinken (große Portion) <sup>2,3,8</sup><br>Spanish uncured ham (large portion) <sup>2,3,8</sup>  | <b>14,80 €</b> |
| <b>6</b>  | <b>Queso Manchego (porción pequeña)</b> <sup>2,8</sup><br>Käse aus Castilla la Mancha (kleine Portion) <sup>2,8</sup><br>Cheese from Castilla la Mancha (small portion) <sup>2,8</sup>  | <b>9,50 €</b>  |
| <b>7</b>  | <b>Queso Manchego (porción grande)</b> <sup>2,8</sup><br>Käse aus Castilla la Mancha (große Portion) <sup>2,8</sup><br>Cheese from Castilla la Mancha (large portion) <sup>2,8</sup>  | <b>14,80 €</b> |
| <b>8</b>  | <b>Entremeses de Queso, Jamón y Chorizo (porción pequeña)</b> <sup>2,3,8</sup><br>Vorspeiseplatte mit spanischer Käse, Schinken und Paprikawurst (kleine Portion) <sup>2,3,9</sup><br>Hors d'oeuvre of spanish cheese, ham and chorizo (small portion) <sup>2,3,8</sup> | <b>9,50 €</b>  |
| <b>9</b>  | <b>Entremeses de Queso, Jamón y Chorizo (porción grande)</b> <sup>2,3,8</sup>   | <b>14,80 €</b> |
| <b>10</b> | <b>Boquerones en Vinagre</b><br>Sardellen in Essig<br>Anchovies in vinegar  | <b>8,50 €</b>  |
| <b>11</b> | <b>Mariscos</b><br>Garnierte Meeresfrüchte<br>Garnished seafood   | <b>9,90 €</b>  |
| <b>12</b> | <b>Portion Brot</b>   | <b>2,00 €</b>  |



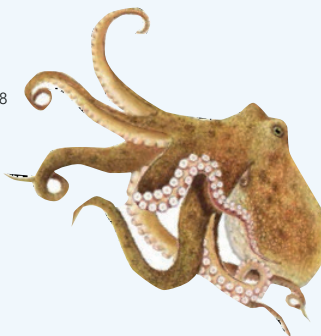
\* V - Vegetarische Gerichte

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsmittel - 3 mit Antioxidationsmittel - 4 mit Geschmacksverstärker - 5 Koffeinhaltig - 6 Chininhaltig  
7 geschwärzt - 8 mit Phosphat

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

# Tapas calientes | Warme Vorspeisen | Warm Tapas

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>15</b> | <b>Patatas fritas (V)*</b><br>Pommes frites<br>Potato chips  | <b>5,20 €</b>  |
| <b>16</b> | <b>Patatas bravas (V)*</b><br>Kartoffelwürfel mit pikante Tomatensauce hausgemacht<br>Diced potatoes with homemade spicy tomato sauce        | <b>5,90 €</b>  |
| <b>17</b> | <b>Dátiles con tocino</b> <sup>2,3,8</sup><br>Datteln im Speckmantel <sup>2,3,8</sup><br>Dates wrapped in bacon <sup>2,3,8</sup>             | <b>6,50 €</b>  |
| <b>18</b> | <b>Champiñones al ajillo (V)*</b><br>Frische Champignons im Olivenöl und Knoblauch gebraten<br>Fresh mushrooms fried in olive oil and garlic | <b>7,80 €</b>  |
| <b>19</b> | <b>Pimientos de Padrón (V)*</b><br>Spanische kleine grüne Paprikaschoten<br>Spanish fried small green peppers                                | <b>6,20 €</b>  |
| <b>20</b> | <b>Albóndigas</b> <sup>8</sup><br>Fleischbällchen in pikante Tomatensauce <sup>8</sup><br>Meatballs in spicy tomato sauce <sup>8</sup>       | <b>8,90 €</b>  |
| <b>21</b> | <b>Chipirones a la plancha</b><br>Gegrillte Baby calamari<br>Grilled squid   | <b>12,00 €</b> |
| <b>22</b> | <b>Calamares fritos</b><br>Gebratene Tintenfisch-Ringe<br>Fried squid rings  | <b>12,00 €</b> |
| <b>23</b> | <b>Pulpo a la "Gallega"</b><br>Krake nach galicischer Art (kleine Portion)<br>Octopus Galician Style (small portion)                         | <b>21,80 €</b> |



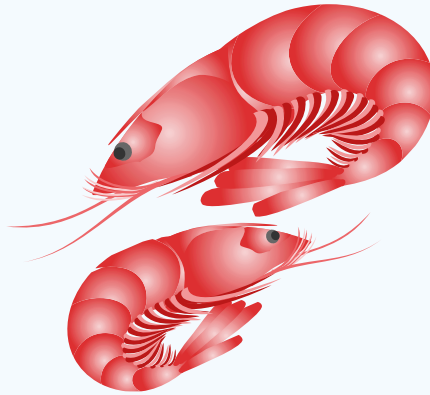
\* V - Vegetarische Gerichte

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoff - 3 mit Antioxidationsmittel - 4 mit Geschmacksverstärker - 5 Koffeinhaltig - 6 Chininhaltig  
7 geschwärzt - 8 mit Phosphat

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>25</b> | <b>Chorizo al Brandy</b> <sup>2,3,8</sup><br>In Brandy flambierte Paprikawurst <sup>2,3,8</sup><br>Chorizo brandy flambe <sup>2,3,8</sup> | <b>8,20 €</b>  |
| <b>26</b> | <b>Gambas al Ajillo</b><br>Garnelen in Knoblauch<br>Garlic shrimps  | <b>8,90 €</b>  |
| <b>27</b> | <b>Gambas a la Plancha</b><br>Gegrillte Garnelen<br>Grilled shrimps   | <b>9,30 €</b>  |
| <b>28</b> | <b>Sepia Tapas</b><br>Tintenfisch geschnitten<br>Sepia cut  | <b>11,90 €</b> |
| <b>29</b> | <b>Boquerones fritos</b><br>Gebratene Sardellen<br>Fried anchovies  | <b>8,80 €</b>  |
| <b>30</b> | <b>Mejillones</b><br>Miesmuscheln (nur in der Saison erhältlich)<br>Mussels (only available in season)                                    | <b>11,20 €</b> |
| <b>31</b> | <b>Muslitos de Mar</b> <sup>1,2,4</sup><br>Panierte Krebschenkel<br>Fried crab legs   | <b>8,20 €</b>  |
| <b>32</b> | <b>Pescaditos Fritos</b><br>Verschiedenen frittierte Fische<br>Various fried fish   | <b>14,20 €</b> |
| <b>33</b> | <b>Tortilla Española (V)*</b><br>Tortilla nach spanischer Art<br>Spanish omelette   | <b>8,00 €</b>  |
| <b>34</b> | <b>Tortilla de Jamón</b> <sup>2,3,8</sup><br>Tortilla mit Schinken <sup>2,3,8</sup><br>Omelette filled with ham <sup>2,3,8</sup>          | <b>8,00 €</b>  |
| <b>35</b> | <b>Tortilla de Gambas</b><br>Tortilla mit Krabben<br>Omelette filled with shrimp  | <b>9,50 €</b>  |
| <b>36</b> | <b>Croquetas de jamon</b><br>Croquetten mit Serrano Schinken<br>Croquettes with Serrano Ham   | <b>7,30 €</b>  |
| <b>37</b> | <b>Croquetas de bacalao</b><br>Stockfisch Croquetten<br>Stockfish Croquettes  | <b>7,80 €</b>  |



Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoff - 3 mit Antioxidationsmittel - 4 mit Geschmacksverstärker - 5 Koffeinhaltig - 6 Chininhaltig  
7 geschwärzt - 8 mit Phosphat

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

# Nuestras Sopas Caseras | Hausgemachte Suppen

## Homemade soup

### 39 **Sopa de Tomate (V)\***

Tomatensuppe

Tomato soup

**5,50 €**

### 40 **Sopa de Ajo (V)\***

Knoblauchsuppe

Garlic soup

**5,50 €**

### 41 **Sopa de Marisco**

Fischsuppe mit Meeresfrüchten

Seafood soup

**8,80 €**



## Ensalada | Salate | Salad

### 45 **Ensalada Española (pequeña)**

Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Thunfisch, Mais, Ei und Vinaigrette (klein)

Spanish salad (small) – Spanish salad with Tomato, Cucumbers, Onion, Paprika, Olive, Tuna, Corn, Egg and Vinegar source (small)

**8,10 €**

### 46 **Ensalada Española (grande)**

Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Thunfisch, Mais, Ei und Vinaigrette (groß)

Spanish salad (small) – Spanish salad with Tomato, Cucumbers, Onion, Paprika, Olive, Tuna, Corn, Egg and Vinegar source (large)

**12,10 €**

### 47 **Ensalada verde (pequeña) (V)\***

Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Vinaigrette (klein)

Green salad with Tomato, Cucumbers, Onion, Paprika, Olive and Vinegar source (small)

**5,40 €**

### 48 **Ensalada verde (grande) (V)\***

Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Vinaigrette (groß)

Green salad with Tomato, Cucumbers, Onion, Paprika, Olive and Vinegar source (large)

**9,50 €**

### 49 **Ensalada de tomate (V)\***

Tomatensalat

Tomato Salad

**7,30 €**



### 50 **Ensalada mixta con Queso y Jamón**

Gemischter Salat mit Käse und Schinken

Mixed salad with cheese and ham

**11,80 €**

\* V - Vegetarische Gerichte

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoff - 3 mit Antioxidationsmittel - 4 mit Geschmacksverstärker - 5 Koffeinhaltig - 6 Chininhaltig  
7 geschwärzt - 8 mit Phosphat

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

- 51 Ensalada Gallega de Marisco** **12,80 €**  
Gemischter Salat mit Meeresfrüchten nach galicischer Art  
Galician seafood salad

## Los Pescados | Fischgerichte | Fish dishes

- 55 Sardinias a la Plancha** **15,50 €**  
Gegrillte Sardinen mit Salzkartoffeln  
Grilled sardines and boiled potatoes
- 56 Sepia a la Plancha** **16,50 €**  
Gegrillter Tintenfisch mit Pommes Frites  
Grilled squid and potato chips
- 57 Merluza a la Romana** **17,70 €**  
Seehecht in Bierteig mit Pommes Frites  
Fried hake Roman style and potato chips
- 58 Merluza a la Plancha** **16,50 €**  
Gegrillter Seehecht mit Pommes Frites  
Grilled hake and potato chips
- 59 Merluza a la Gallega** **18,50 €**  
Seehecht nach galizischert Art mit Salzkartoffeln und Gemüse  
Hake Galician style and boiled potatoes, vegetables
- 60 Merluza a la Cazuela** **18,90 €**  
Seehecht im Tontiegel mit Meeresfrüchten  
Hake with seafood stew pot
- 61 Bacalao a la Cazuela** **19,90 €**  
Stockfisch im Tontiegel mit Meeresfrüchten  
Cod with seafood stew pot
- 62 Bacalao a la Gallega** **18,90 €**  
Stockfisch nach galizischer Art mit Salzkartoffeln und Gemüse  
Cod Galician style and boiled potatoes, vegetables
- 63 Bacalao a la Romana** **18,90 €**  
Stockfisch im Bierteig mit Pommes Frites  
Fried cod Roman style and potato chips



**65 Salmón a la Plancha**

Gegrillter Lachs mit Pommes Frites  
Grilled salmon and potato chips



**17,50 €**

**66 Lubina**

Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln und Gemüse  
Sea bass and boiled potatoes, vegetables

**22,40 €**

**67 Dorada a la Plancha**

Gegrillte Dorade mit Salzkartoffeln und Gemüse  
Grilled sea bream and boiled potatoes, vegetables

**22,40 €**

**68 Parrillada de Pescado para 2 personas**

Gegrillte Fischplatte für 2 Personen  
Grilled seafood platter for two

**38,60 €**

**69 Zarzuela de Pescado para 2 personas**

Fischplatte mit Sauce für 2 Personen  
Seafood platter with sauce for two

**42,20 €**

## Paellas

**75 Paella mixta para 2 personas \***

Paella für 2 Personen  
Paella for two



**37,00 €**

**76 Paella de Pescado para 2 personas \***

Paella mit Fisch für 2 Personen  
Seafood paella for two

**41,00 €**

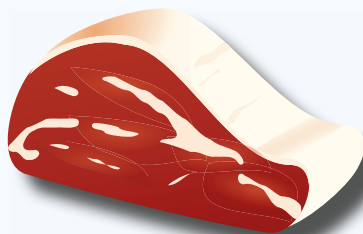
**\* Paella sólo encargo anticipado.**

**Paella nur nach Vorbestellung.**

**Paella only ordering.**

## Las Carnes | Fleischgerichte | Meat dishes

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>80</b> | <b>Pollo al Ajillo</b><br>Hähnchenteile mit Knoblauch und Pommes frites<br>Garlic fried chicken and potato chips   | <b>16,50 €</b> |
| <b>81</b> | <b>Pincho de Carne</b><br>Spieß vom Schwein nach Art des Hauses mit Pommes frites<br>Grilled pork skewers house style and potato chips                   | <b>17,50 €</b> |
| <b>82</b> | <b>Chuletas de Cordero</b><br>Lammkoteletts mit Pommes frites<br>Lamb rib chop steak and potato chips  | <b>24,90 €</b> |
| <b>83</b> | <b>Chuleta de Ternera</b><br>Kalbskotelett mit Pommes frites<br>Veal rib chops steak and potato chips  | <b>24,90 €</b> |
| <b>84</b> | <b>Lomo de Vaca</b><br>Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes frites<br>Rumpsteak with Herb butter and potato chips                                      | <b>25,90 €</b> |
| <b>85</b> | <b>Parrillada de Carne</b><br>Gegrillte Fleischplatte mit Pommes frites<br>Grilled meat platter with potato chips  | <b>20,50 €</b> |
| <b>86</b> | <b>Parrillada de Carne para 2 personas</b><br>Gegrillte Fleischplatte für 2 Personen mit Pommes frites<br>Grilled meat platter with potato chips for two | <b>39,00 €</b> |



## Los Postres | Dessert

- |           |  |               |
|-----------|--|---------------|
| <b>90</b> | <b>Flan de Caramelo</b><br>Vanillepudding mit Karamellsoße<br>Vanilla pudding with caramel sauce | <b>5,30 €</b> |
| <b>91</b> | <b>Crema catalana</b><br>Katalanische Creme<br>Catalan cream                                     | <b>5,30 €</b> |
| <b>92</b> | <b>Tarta helada</b><br>Eistorte<br>Ice cream cake  | <b>5,30 €</b> |



Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoff - 3 mit Antioxidationsmittel - 4 mit Geschmacksverstärker - 5 Koffeinhaltig - 6 Chininhaltig  
7 geschwärzt - 8 mit Phosphat

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

# CENTRO GALLEGO



# GETRÄNKEKARTE

Centro Gallego  
An der Staufenmauer 14 60311 Frankfurt am Main  
kontakt@cc-gallego.de [www.cc-gallego.de](http://www.cc-gallego.de)  
Tel.: 069 / 21 99 58 40

## Vinos abiertos de la Casa | Offene Tafelweine des Hauses | Open house wines

<b>95</b>	<b>Vino Tinto / Rotwein / Red wine</b> Trocken, kraftvoll und ausgeglichen Dry, powerful and balanced	<b>0,2 L</b>	<b>4,40€</b>
<b>96</b>	<b>Vino Tinto</b>	<b>0,5 L</b>	<b>10,60€</b>
<b>97</b>	<b>Vino Tinto</b>	<b>1,0 L</b>	<b>20,00€</b>
<b>98</b>	<b>Vino Blanco / Weisswein / White wine</b> Trocken, fruchtig, passend zu Fischgerichten Dry, fruity, suitable for fish	<b>0,2 L</b>	<b>4,40€</b>
<b>99</b>	<b>Vino Blanco</b>	<b>0,5 L</b>	<b>10,60€</b>
<b>100</b>	<b>Vino Blanco</b>	<b>1,0 L</b>	<b>20,00€</b>
<b>101</b>	<b>Vino Rosado / Roséwein / Rosé</b> Trocken, fruchtig, frisch für alle Gelegenheiten Dry, fruity, fresh for all occasions	<b>0,2 L</b>	<b>4,40€</b>
<b>102</b>	<b>Vino Rosado</b>	<b>0,5 L</b>	<b>10,60€</b>
<b>103</b>	<b>Vino Rosado</b>	<b>1,0 L</b>	<b>20,00€</b>

## Vinos abiertos de Rioja de Casa Offene Weine aus Rioja | Open wines from Rioja

<b>104</b>	<b>Preferido Tinto / Rot / Red</b> Intensiver Rubinrot mit violetten Schattierungen. Jung , Aromatisch und vollmundig. Intense ruby red with violet hues. Young aromatic and full bodied.	<b>0,2 L</b>	<b>5,60€</b>
<b>105</b>	<b>Preferido Tinto / Rot / Red</b>	<b>0,75 L</b>	<b>20,50€</b>
<b>106</b>	<b>Preferido Blanco / Weiss / White</b> Weiß moussierend, frisch und fruchtig. Das intensive Aroma der Vivra, mit einem leichten Hauch von Malven. White sparkling, fresh and fruity. The intense aroma of Vivra, with a slight hint of Malven.	<b>0,2 L</b>	<b>5,60€</b>
<b>107</b>	<b>Preferido Blanco / Weiss / White</b>	<b>0,75 L</b>	<b>20,50€</b>
<b>108</b>	<b>Preferido Rosado/ Rosé/ Rosé</b> Zurückhaltend frisch und fruchtig, passend zu allen Speisen. Restrained fresh and fruity, suitable for all dishes.	<b>0,2 L</b>	<b>5,60€</b>
<b>109</b>	<b>Preferido Rosado/ Rosé/ Rosé</b> Zurückhaltend frisch und fruchtig, passend zu allen Speisen. Restrained fresh and fruity, suitable for all dishes.	<b>0,75 L</b>	<b>20,50€</b>

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



## Vinos de Rioja | Rioja Weine | Rioja wines

- |   |               |                |
|---|---------------|----------------|
| <b>110 El Coto Rioja- Crianza</b>   | <b>0,75L</b>  | <b>32,50 €</b> |
| Der Klassiker vom verlässlichen Weingut El Coto ist zur Richtschnur für Weine aus der Rioja geworden. Vor allem in dieser günstigen Preisklasse. Der 100%tige Tempranillo hat ein nach Kirschen und Vanille duftendes Bouquet.  |               |                |
| <b>111 Coto De Imaz Rioja - Reserva</b>   | <b>0,75 L</b> | <b>44,50 €</b> |
| Coto de Imaz, Klassisch-schöne Rioja Reserva gereifte mit ihrer granatroten Farbe, dem typischen Aroma mit leichten Holznoten, Noten von getrockneten Feigen, Unterholz und Tabak, sowie dem kräftig-würzigen Nachhall ist sie eine klassische Vertreterin der Rioja-Reserva-Liga.  |               |                |
| <b>112 Coto De Imaz Rioja Gran - Reserva</b>  | <b>0,75 L</b> | <b>54,50 €</b> |
| Eine im besten Sinne des Wortes altmodische Gran Reserva klassischen Zuschnitts. Im Glas eine kirsch -granatrote Farbe. Feines Aroma mit ausdrucksstarken Fruchtnoten, Röstnoten von der Eiche (schwarzer Pfeffer, Tabak) und angenehmer animalischer Nuance.   |               |                |
| <b>203 Marqués de Cáceres Rioja Reserva</b>   | <b>0,75 L</b> | <b>63,80 €</b> |
| Der Name Marqués de Cáceres ist seit nunmehr fast 50 Jahren ein Synonym für beständige Rioja-Qualität. In mittlerweile fünfter Generation ist heute Cristina Forner für die Geschicke der Familie-Kellerei verantwortlich. Ihre Reserva, die nur in den besten Jahrgängen vinifiziert wird, ist der beste Beweis für das hohe Qualitätsniveau ihrer Weine |               |                |

## Vinos blancos de Galicia y Albariño Weissweine aus Galicien und Albariño White wines from Galicia and Albariño

- |  |               |                |
|--|---------------|----------------|
| <b>113 Pazo Ribeiro</b>  | <b>0,2 L</b>  | <b>5,60 €</b>  |
| Mit seiner blassen, strohgoldene Farbe ist dies der Wein mit dem Anschein einer tadellosen Reinheit. |               |                |
| <b>114 Pazo Ribeiro</b>  | <b>0,75 L</b> | <b>20,50 €</b> |
| <b>115 Vina Costeira (Spezial-Auslese)</b>   | <b>0,75 L</b> | <b>32,50 €</b> |
| <b>116 Marqués de Vizhoja</b>  | <b>0,75 L</b> | <b>28,80 €</b> |
| Fruchtiger Weißwein mit Strohgoldener Farbe, Ideal zum begleiten von Fischgerichte                   |               |                |

- 117 Torre la Moreira** **0,75 L 39,90€**  
Delikater, säure-betonter Wein mit einem äußerst aromatischen individuellen Bouquet. Ideal zum Begleiten von Fischgerichten.
- 204 Rueda Verdejo Blanco** **0,75 L 32,50€**  
Der Duft nach Birne vereint sich im Bukett dieses Nordspaniers harmonisch mit Noten frischen Schnittmulchs und der Frische von Ananas. Am Gaumen knackig, spritzig, frisch und fruchtig

## **Vinos de Ribera del Duero | Weine aus Ribera del Duro** **Wines from Ribera del Duero**

- 119 Pinna Fidelis Roble- Ribera del Duero** **0,75 L 34,80€**  
Ribera del Duero Wein, der in Fässern aus amerikanischer und Französisch Eiche für 6 Monate alt ist. Es hat intensive Aromen von Himbeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren mit einem Hauch von Eiche und geröstet. Der Gaumen ist persistent und ausgewogen. Helle Farbe Kirsche.
- 120 Pinna Fidelis Crianza** **0,75 L 47,80 €**  
Pinna Fidelis Crianza 14 Monate in amerikanischer Eiche und Französisch hat eine sehr intensive, tiefe kirschrote Farbe. Rote und schwarze Furtas, mit würzigen Noten von Vanille und Nelken. Leichte Töne von Zedernholz. Fleischig und glatt, mit guten Tanninen und gut integriert.
- 121 Pinna Fidelis Reserva** **0,75 L 62,80 €**  
Pinna Fidelis Reserva 2006 hat eine überdachte kirschrote Farbe mit Granat-Tönen dünne Schicht. Satin und glänzend. Hoch aromatische Intensität, Präsenz von reifen Früchten kombiniert mit gut integriert tertiären Aromen. Bemerkenswerte Noten von Kompott, Kakao, Schokolade, feine gerösteten Pfeffer und Nelken. Kraftvoll, fleischig Runde, süße Trauben Tannine, samtig und cremig.
- 122 Viña Pedrosa Crianza- Ribera del Duero** **0,75 L 68,90 €**  
PViña Pedrosa ist ein ungemein vielschichtiger Wein! Viña Pedrosa Crianza zeigt sich als eleganter Spitzen -Ribera, mit deutlichem Hang zur typischen Tinta del País-Aromatik. Brillantes Kirschrot mit granat roten Saum. Das Duftpanorama mit Brombeeren, Süßkirsche, Vanille, mediterranen Kräutern, Tabak und einem leichten Hauch Walnuss. Am Gaumen fein strukturiert, aristokratische Tannine, ungewöhnliche Intensität, ohne dabei aufdringlich oder gar eindimensional zu werden und mit mehr Frucht als im Bouquet. Das Finale dann doch mit wuchtiger Ribera-Kraft.

## Sangria

123	Glas / Copa	0,2L	4,40 €
124	Krug / Jarra	0,5 L	10,60 €
125	Krug / Jarra	1,0 L	20,50 €

## Cava | Sekt

126	Freixenet (picolo) – seco	0,25 L	8,50 €
127	Sekt - Brut / seco	0,75 L	29,90 €



## Aperitivos | Aperitif's

129	Ramazotti	0,4 cl	5,80 €
130	Averna	0,4 cl	5,80 €
131	Martini Bianco /Weiss	0,1 L	4,40 €
132	Martini Rojo / Rot	0,1 L	4,40 €
134	Sherry	0,5 cl	4,50 €
135	Prosecco	0,5 cl	4,50 €
136	Aperol ("Spritz" mit Prosecco)	0,2 L	6,80 €



## Whiskey's

137	Ballantines	0,4 cl	7,50 €
138	Jack Daniels	0,4 cl	8,50 €
139	Chivas Regal	0,4 cl	9,00 €

## Cubatas | Longdrink's

140	Cuba Libre de Gordon's	0,4 cl	8,50 €
141	Cuba Libre de Brugal	0,4 cl	8,50 €
142	Cuba Libre de Barcelo	0,4 cl	8,50 €
143	Cuba Libre de Bacardi	0,4 cl	8,50 €
144	Cuba Libre Havana Club	0,4 cl	8,50 €
145	Cuba Libre de Ballantines	0,4 cl	8,50 €
146	Cuba Libre de Cognac	0,4 cl	8,50 €
147	Campari Orange <sup>1,2,5</sup>	0,4 cl	8,80 €
148	Wodka Orange <sup>5</sup>	0,4 cl	8,80 €
149	Wodka Lemon <sup>1,2,6</sup>	0,4 cl	8,50 €
150	Wodka Red Bull <sup>1,2,4,7</sup>	0,4 cl	8,80 €



## Licores | Spirituosen

160	Orujo, Aguardiente / Branntwein	0,4 cl	6,00 €
161	Orujo de hierbas	0,4 cl	6,00 €
162	Tequila	0,2 cl	3,50 €
163	Anis dulce / Anis Likör, süß	0,4 cl	6,00 €
164	Anis seco / Anis Likör, trocken	0,4 cl	6,00 €
165	Wodka Moskovskaya	0,4 cl	6,00 €
166	Fernet Branca / Menta	0,4 cl	6,00 €
167	Amaretto Di Saronò	0,4 cl	6,00 €
168	Ponche	0,4 cl	6,00 €
169	Licor 43 / Likör süß	0,4 cl	6,50 €
170	Licor Café	0,4 cl	6,00 €
171	Baileys	0,4 cl	7,00 €
172	Patxarana	0,4 cl	6,00 €
173	Veterano Osborne	0,4 cl	6,00 €
174	Brandy 103	0,4 cl	6,00 €
175	Magno Osborne	0,4 cl	6,50 €
176	Carlos I	0,4 cl	7,50 €
177	Cardenal Mendoza	0,4 cl	7,90 €
178	Duque de Alba	0,4 cl	7,90 €



\*\* Zusatzstoffe:

1=mit Farbstoff, 2=mit Süßungsmitteln, 3=Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle, 4=koffeinhaltig, 5=mit Konservierungsstoffen E202, E250, 6=mit Antioxidationsmittel, 7=mit Geschmacksverstärker, 8= Chininhaltig

## Bebidas calientes | Warme Getränke | Warm drinks



180	Taza de Café / Tasse Kaffee / Cup of coffee	2,40 €
181	Espresso	2,40 €
182	Cortado / Espresso mit Milch / Espresso with milk	2,60 €
183	Café con Leche / Milchkaffee / Coffee with milk	2,90 €
184	Cacao von Leche / Kakao mit Milch / Cocoa with milk	2,90 €
185	Capuchino	3,40 €
186	Carajillo / Kaffee mit einem Schuss Brandy Coffee with a shot of brandy	4,80 €
187	Taza de Té / Tasse Tee (schwarz, Pfefferminz, Kamille) Cup of Tee (black, mint, scallop)	2,40 €

## Bebidas sin alcohol | Alkoholfreie Getränke Non-alcoholic beverages

190	Agua con y sin Gas / Mineralwasser / Mineral water	0,25 L	2,00 €
191	Agua con y sin Gas / Mineralwasser / Mineral water	1 L	7,20 €
192	<i>Coca-Cola</i> <sup>1,4,6</sup>	0,2 L	2,60 €
193	<i>Coca-Cola light</i> <sup>1,4,6</sup>	0,2 L	2,60 €
194	<i>Fanta</i> <sup>1,2,6</sup>	0,2 L	2,60 €
195	Schweppes Bitter Lemon <sup>1,2,6</sup>	0,2 L	2,90 €
196	Schweppes Tonic Water <sup>1,2,6,8</sup>	0,2 L	2,90 €
197	Zumo de manzana / Apfelsaft / Apple juice <sup>5</sup>	0,2 L	3,00 €
198	Zumo de naranja / Orangensaft / Orange juice <sup>5</sup>	0,2 L	3,50 €
199	Zumo de uvas / Traubensaft / Grape juice <sup>5</sup>	0,2 L	3,50 €
200	Zumo de Multivitamin / Multivitaminsaft / Multivitamin juice <sup>1,5</sup>	0,2 L	3,50 €
201	Red Bull <sup>1,2,4,7</sup>	0,25 L	5,20 €

\*\* Zusatzstoffe:

1=mit Farbstoff, 2=mit Süßungsmitteln, 3=Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle, 4=koffeinhaltig, 5=mit Konservierungsstoffen E202, E250, 6=mit Antioxidationsmittel, 7=mit Geschmacksverstärker, 8=Chininhaltig

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

## Cervezas de Barril | Bier vom Fass | Beer on tap

(Gezapftes Bier wird im obigen Speisesaal nicht serviert)

210 **Licher** PILSNER

211 **Licher** PILSNER



0,3 L 3,10 €

0,4 L 4,00 €

## Cervezas de Botella | Flaschenbier | Bottles of beer

212 **Estrella Galicia** (Galicisches Bier / Galician beer)

0,33 L 3,50 €

214 **Licher** ISOTONISCH  
ALKOHOLFREI

0,33 L 3,50 €

215 **Benediktiner Weissbier Naturtrüb Alkoholfrei**

0,5 L 4,50 €

216 **Benediktiner Weissbier**

0,5 L 4,50 €

\*\* Zusatzstoffe:

1=mit Farbstoff, 2=mit Süßungsmitteln, 3=Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle, 4=koffeinhaltig, 5=mit Konservierungsstoffen E202, E250, 6=mit Antioxidationsmittel, 7=mit Geschmacksverstärker, 8= Chininhaltig

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



### Centro Gallego

An der Staufenmauer 14 60311 Frankfurt am Main  
 kontakt@cc-gallego.de www.cc-gallego.de  
 Tel.: 069 / 21 99 58 40