



Speisenkarte



BODEGA | TAPAS | BAR

Wir haben täglich ab 17.00 Uhr für Sie geöffnet!

El Torito
José Alvarez & Team
Klosterstrasse 14a · 34497 Korbach

Telefon: 05631 921501
www.eltorito-korbach.de
info@eltorito-korbach.de

Tapas de pescado y frutos de mar Fisch- und Meeresfrüchtehäppchen

Boquerones fritos
frittierte Sardellen 4,50 €

Calamares a la romana ¹⁾
Tintenfischringe paniert und frittiert
mit Allioli 5,00 €

Chipirones
Kleine Tintenfische gegrillt
mit Knoblauchöl 7,00 €

Mejillones con ajo
Pfahlmuscheln mit Knoblauchöl 5,00 €

Mejillones con tomate
Pfahlmuscheln mit Tomatensoße 5,00 €

Muslitos ^{1) 2) 6) 8)}
panierte Krebscheren mit Allioli 4,00 €

Gambas a la plancha ¹⁾
Krabben gegrillt (ungeschält) mit Allioli 6,00 €

Gambas al ajillo
Krabben (geschält) in Knoblauchöl 8,00 €

Pescado mixto ^{1) 2) 6) 8)}
Sardellen, Tintenfischringe,
Krebspfoten, Krabben gegrillt,
Pfahlmuscheln, Chipirones und Allioli 12,90 €

Merluza
Seehecht vom Grill mit Knoblauchöl,
frittierten Kartoffelscheiben
und Tomatensalat 11,50 €





Tapas de carne Fleischhäppchen

Pincho de pollo con ajo
Hähnchenspieß mit Knoblauchöl 5,00 €



Pollo pikante frito
Hähnchenflügel scharf mariniert und
fritiert 4,00 €

Albondigas de carne
Fleischbällchen mit Tomatensoße 4,00 €

Chorizo scharfe Paprikawurst (kalt) ^{2) 9)} 4,00 €



Chorizo con huevo ^{2) 5) 9)}
milde Paprikawurst vom Grill mit Ei 4,00 €

Jamón Serranoschinken 6,00 €

Croquetas de jamón ^{1) 2) 8) 9)}
Schinkenkroketten mit Allioli 4,00 €



Carnes mixtas ^{1) 2) 8) 9)}
Serranoschinken, scharfe Paprikawurst,
Hähnchen scharf, Fleischbällchen,
Hähnchenspieß, Kroketten,
Kichererbsenpüree 12,90 €



Entrecote
Rumpsteak (220g) mit frittierten
Kartoffelscheiben und Salatdekoration 13,90 €

Platos variados Hauptgerichte

Hähnchen in KnoblauchweißweinsöÙe
mit gebackenen Kartoffeln
und Tomatensalat 9,50 €

Schweinefilettopf aus dem Ofen
mit Kräuterchampignons, gebackenen
Kartoffeln und gemischten Salat 13,50 €

Grillteller
Lammkotelett, Rumpsteak und
Schweinefilet mit Folienkartoffel
und gemischten Salat 12,50 €

Lammkotelett
mit Folienkartoffel und Tomatensalat 11,50 €



Paella ab zwei Personen

Paella mit Meeresfrüchten ²⁾ 11,90 € p.P.

Paella mit Meeresfrüchten ²⁾
und Huhn 12,90 € p.P.



Bufete de tapas con paella Tapasbuffet mit Paella

Jeden ersten Freitag im Monat bieten
wir unser Tapasbuffet mit Paella an 12,90 €

Reservieren Sie sich gleich einen Platz!
Bei Sonderveranstaltungen kann das Tapasbuffet
ausfallen. Bitte erkundigen Sie sich bei unserem
Personal nach den genauen Terminen.





Vegetarianas vegetarische Häppchen

Aceitunas mixtas ^{1) 4) b)}
gemischte Oliven 2,50 €

Lupinien ^{1) 9)}
Wolfsbohnen 2,00 €

Queso
Original Manchegokäse (Schafskäse) 5,50 €
Ziegenkäse mit Oliven 5,50 €

Patatas fritas con salsa ^{2) 9) a)}
frittierte Kartoffelspalten mit Salsa 2,50 €

Tortilla con ajo
Omelett mit Kartoffeln und Allioli 4,00 €

Alcachofas empanadas y fritas
Artischocken paniert und frittiert mit
Allioli 4,00 €

Rodajitas de berenjena ^{2) 9)}
Auberginen paniert, frittiert mit
Tomaten-soße und geriebenen
Manchegokäse 4,50 €

Pimientos fritos ^{1) 2) 9)}
Paprika paniert und frittiert mit Allioli 4,00 €

Plato vegetariano mixto ^{1) 2) 4) 9)}
Auberginenscheiben, Artischocken, Käse,
Oliven, Allioli, Kichererbsenpüree 9,90 €



Ensalada Salat

Ensalada

bunt gemischter Salat mit
Weißweinessig, Walnuss-Olivenöl
Kichererbsenpüree und Baguette

6,00 €

Ensalada de pollo

bunt gemischter Salat mit Essig –
Sesamöl, Hähnchenbruststreifen und
geröstetem Sesam

8,50 €

Ensalada de tomate

Tomatensalat mit roten Zwiebeln,
Weißweinessig und Walnuss-Olivenöl

2,50 €

Ensalada de pescado

Bunt gemischter Salat mit Essig -
Sesamöl, Streifen vom Pangasiusfilet
und geröstetem Sesam

9,50 €



Salsas Dipps

Alioli ¹⁾

Knoblauchmayonaise mit Baguette

2,50 €

Puré de garbanzo

Kichererbsenpüree mit Baguette

2,50 €

Puré de tomate

Tomate und Knoblauch pürierte mit
Baguette

2,50 €



Postres Nachtsch



Flan con caramelo ^{1) 2)}
Karamelflan (Nationaldessert) 2,50 €

Crema catalana ²⁾
Puddingspezialität aus Catalunya
(mit gebrantem Zucker) 3,00 €



Churros ^{2) c)}
gebackenen Ölkringel mit
Schokoladensoße, Zucker oder Caramel 3,50 €

Helados Eisspezialitäten

Coco ^{2) b)}
Kokosnuß-Creme in eigener Schale 4,50 €

Naranja ^{2) b)}
Orangeneis in eigener Frucht 4,50 €

Limón ^{2) b)}
Zitroneneis in eigener Frucht 4,50 €

Copa de nata y nuez ^{2) b)}
Milchcreme Nußeis 4,50 €

Requesón con miel ^{2) b)}
Quark mit Honig 4,50 €

Helado para niños ^{2) b)}
Kindereis Schoko-Vanille 2,50 €



Cerveza Bier

Bier vom Fass		
Westheimer	0,3	2,00 €
Westheimer	0,5	3,20 €
Diebels-Alt	0,3	2,00 €
Diebels-Alt	0,5	3,20 €
Weizen Bier		
Kristall, Hefe, Dunkel	0,5	3,20 €
Alkoholfreies	0,5	3,20 €
Flaschenbier (0,33 Liter)		
Herforder, alkoholfrei		2,00 €
Malzbier		2,00 €
San Miguel		2,50 €
Cruzcampo		2,50 €
Salitos (Tequilabier) ^{5) f)}		3,00 €
Schöffelhofer Kaktusfeige ^{5) f)}		2,50 €
Schöffelhofer Grapefruit ^{2) 5) f)}		2,50 €



Bebidas Getränke

Softgetränke		
Mineralwasser	0,25	1,80 €
Mineralwasser	0,75	4,00 €
Coca Cola ^{2) d) f)}	0,3	2,00 €
Coca Cola, light ^{2) 6) 7) d) f)}	0,3	2,00 €
Fanta ^{2) 5) f)}	0,3	2,00 €
Sprite ^{f)}	0,3	2,00 €
Schweppes Bitter Lemon ^{5) e)} ,		
Tonic Water ^{e)} , Ginger Ale ²⁾	0,2	2,00 €
Säfte		
Orangensaft	0,2	2,20 €
Apfelsaft	0,2	2,00 €
Kirschsafft	0,2	2,20 €
Bananensaft	0,2	2,20 €
Tomatensaft	0,2	2,20 €
Ananassaft	0,2	2,20 €
Pfirsichsaft	0,2	2,20 €





Heißgetränke

Tasse Kaffee ^{d)}	1,90 €
Latte macchiato ^{d)}	2,30 €
Cappuccino ^{d)}	2,00 €
Espresso ^{d)}	1,90 €
Carajillo (mit Brandy 2cl) ^{d)}	3,00 €
Pott Schokolade	2,20 €

Tee 1,80 €
Lassen Sie sich unsere Teekarte geben!



Vinos Wein

Sol de penas (Spanischer Landwein)

Rotwein	1/4 Liter	3,50 €
Weißwein	1/4 Liter	3,50 €
Roséwein	1/4 Liter	3,50 €



El Torito

Trauben aus kontrolliert-biologischem Anbau

Rotwein	1/4 Liter	4,00 €
---------	-----------	--------

Rioja

Rotwein	1/4 Liter	4,50 €
Weißwein	1/4 Liter	4,50 €
Roséwein	1/4 Liter	4,50 €



Gern empfiehlt Ihnen unser Servicepersonal weitere ausgewählte spanische Weine, unterschiedlicher Qualität und Herkunft.

Cava (Sekt) (halb oder trocken)	0,1 Liter	3,50 €
Apfelwein	1/4 Liter	2,00 €
Sangria	1/4 Liter	4,00 €
Sommerwein	1/4 Liter	3,50 €

Sherry und Aperitifs

Martini Dry/Bianco	5 cl	3,00 €
Sherry Medium/Fino	5 cl	3,00 €
Campari ^{2) e)}	5 cl	3,00 €
Málaga	5 cl	3,00 €
Moscatel	5 cl	3,00 €



Liköre

Licor 43 ²⁾	2 cl	2,00 €
Anís seco o. dulce	2 cl	2,00 €
Ponche	2 cl	2,00 €
Baileys ^{enthält Milch}	2 cl	2,00 €
Melón	2 cl	1,50 €
Haselnuss	2 cl	1,50 €
Kaffeeликore	2 cl	1,50 €



Brandy

Veterano ²⁾	2 cl	2,50 €
103 ²⁾	2 cl	2,50 €
Magno ²⁾	2 cl	2,50 €
Cardenal Mendoza	2 cl	5,00 €
Carlos I ²⁾	2 cl	4,00 €



Whisky

Jim Beam	2 cl	2,50 €
Jack Daniels	2 cl	2,50 €
Jonny Walker Red Label ²⁾	2 cl	2,50 €
Chivas Regal ²⁾	2 cl	3,00 €
J & B	2 cl	2,50 €



Bitter und Kräuter

Hierbas seco / dulce	2 cl	2,00 €
Fernet	2 cl	2,00 €
Ramazotti	4 cl	3,50 €
Averna	4 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	2,00 €
Absinth	2 cl	4,00 €





Rum

Bacardi Rum	2 cl	2,00 €
Havana Club 3 Jahre	2 cl	2,00 €
Pitu	2 cl	2,00 €

Spirituosen

Gin	2 cl	2,00 €
Tequila gold oder silber	2 cl	2,00 €
Wodka	2 cl	2,00 €
Aguardiente (Trester)	2 cl	2,50 €
Williams Birne	2 cl	2,00 €
Obstwasser	2 cl	2,00 €
Longdrink	4 cl	5,00 €



Cóctel Cocktails

Caipirinha
Pitu (4 cl), Limetten, Rohrzucker 5,90 €

Sueño de Carmen
Likör 43 ²⁾ (4 cl), Milch, Pfirsichsaft 5,90 €

Piña colada
Bacardi Rum (4 cl), Kokossirup, Sahne,
Ananassaft 5,90 €

Mojito Havana
Havana Club (4 cl), Limetten,
Rohrzucker, Minzblättchen,
Mineralwasser 5,90 €



Anzeigepflichtige Zusatzstoffe

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) geschwefelt
- 4) geschwärzt
- 5) mit Antioxidationsmittel


- 6) mit Süßungsmittel
- 7) enthält eine Phenylalaninquelle
- 8) mit Geschmacksverstärker
- 9) mit Phosphat
- a) mit Backtreibmittel

- b) mit Milchsäure
- c) Guarkernmehl
- d) Koffeinhaltig
- e) Chininhaltig
- f) mit Säuerungsmittel

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Die abgebildeten Gerichte und Getränke in unserer Speisekarte dienen ausschließlich als Beispiel.

Es besteht kein Anspruch darauf, die Gerichte und Getränke in der abgebildeten Zusammenstellung zu erhalten.



Tapas-Kultur

Tapas stammen aus Andalusien, wo lange Sommertage unmerklich in warme Nächte übergehen. Südspanier sitzen gerne bei angeregter Unterhaltung im Freien und genießen dazu ein Glas gekühlten Fino Sherry. Dessen feiner Duft lockt Insekten an, weshalb man das Glas vorbeugend mit einem Deckel (tapa) oder Teller bedeckte, auf den man als Beigabe zum Getränk ein paar Oliven, etwas Fisch, Schinken, Wurst oder andere Appetithappen legte.

Möglicherweise geht die Kultur der Tapas auch auf die Mauren zurück, die vor allem in Andalusien reiche Spuren hinterließen, auch in kulinarischer Hinsicht. In Ihrer Heimat Nordafrika, speziell bei den arabischen Beduinen, ist bis heute das Auftischen von vielerlei kleinen Speisen ein Zeichen der kultivierten Gastfreundschaft. Nach wie vor gilt Sevilla als Hauptstadt der Tapas, hat sich jedoch von Spanien aus in alle Großstädte Europas und darüber hinaus verbreitet.

