

R E S T A U R A N T E E S P A Ñ O L
C O C I N A T Í P I C A E S P A Ñ O L A

Picasso
seit 1985

Haben Sie besondere
Speisewünsche?
Sprechen Sie uns gern an!

Rathausstraße 14 (bei der Petrikirche) · 20095 Hamburg
Tel.: 040 / 32 65 48 · Fax: 040 / 32 28 77

SOPAS

Sopa de Gallina^a € 7,00
Hühnersuppe

Sopa de Pescado *Picasso*^{b,d} € 10,50
Fischsuppe nach Art des Hauses

ENSALADAS

Ensalada Mixta € 7,00
Verschiedene Salate, Tomate, Zwiebel und Gurke

Ensalada de Tomate y Cebolla € 7,50
Tomatensalat mit Zwiebeln

Ensalada Mixta con Atún € 13,50
Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei

Ensalada con Queso de Cabra y frutos secos^h € 17,50
Großer Salat mit lauwarmem Ziegenkäse, Nüssen (Balsamicocreme⁸)
und Trockenpflaumen

ALLE SALATE MIT OLIVENÖL UND SHERRYESSIG-DRESSING

VORSPEISEPLATTEN

Tapas <i>Picasso</i> ^{a,b,c,d,g,h,n}	für 1 Person	€ 19,50
Gemischte Vorspeisenplatte mit kalten und warmen Tapas (auf Wunsch vegetarisch)	für 2 Personen	€ 37,50
.....		
Tapas „Serranas“ ^g		€ 9,50
Gemischte kalte Aufschnittplatte mit Serranoschinken ³ , Ibericokäse ³ , Chorizo (Paprikawurst) und Salchichón (Span. Salami)		

UNSER SPANISCHER AUFSCHNITT BEINHÄLTET KEINE KÜNSTLICHEN ZUSATZ- UND FARBSTOFFE.
ES WERDEN AUSSCHLIESSLICH NUR FLEISCH, GEWÜRZE UND SALZ VERWENDET.

TAPAS (FISCHVORSPEISEN)

Tapa Calamares Romana ^{a,c,i}	€ 6,00
In Eihülle fritierte Tintenfischringe mit Cocktailsauce ⁵	
Tapa Boquerones Fritos ^a	€ 6,00
Fritierte Sardellen	
Tapa Chipirones a la Plancha	€ 7,00
Tintenfische natur vom Grill	
Tapa Chipirones Fritos ^a	€ 7,00
Tintenfischringe (knusprig fritiert)	
Tapa Boquerones en Vinagre	€ 7,50
In Essig und Knoblauch eingelegte Sardellenfilets	
Tapa Ensalada de Aguacate con Gambas ^{g,i}	€ 10,50
Avocadosalat mit grünem Salat, Gambas und Cocktailsauce ⁵	
Tapa Tigres ^{a,b,d,g,n}	€ 10,50
Miesmuschel-Bechamelkroketten (in der Muschelschale serviert)	
Tapa Pulpo a la Gallega (ca. 80 g)	€ 10,50
In Olivenöl und gemahlenem Rosenpaprika gedünstete Krake	
Tapa Atún	€ 10,50
Frischer Thunfisch mit Kräutern gegrillt	
Tapa Gambas al Ajillo	€ 12,50
Fünf Gambas in einer Knoblauch-Weissweinsauce	

TAPAS (FLEISCHVORSPEISEN)

Tapa Chuleta de Cordero a la Ciruela Lammkotelett in Pflaumensauce ⁵	Stück €	5,00
Tapa Chorizo a la Plancha Gegrillte Paprikawurst	€	5,50
Tapa Albóndigas ^{a,c,g} Hackbällchen (Schweine- und Rindfleisch)	€	6,00
Tapa Dátiles con Bacon Datteln im Speckmantel ^{2,3}	€	6,00
Tapa Cerdo Adobado (Zorza) In Paprika eingelegte Schweinelende aus der Pfanne, mit Kartoffeln	€	6,50
Tapa Croquetas de Jamón ^{a,g} Schinken ³ -Bechamelkroketten	€	6,50
Tapa Morcilla de Burgos Reisblutwurst vom Grill mit gebratenen Zwiebeln auf Weißbrot ^a	€	8,00
Tapa Jamón Serrano Serranoschinken ³	€	10,00
Tapa Vueltas Canarias Dünne Rindfleischscheiben aus der Pfanne (mit Kräutern gewürzt)	€	10,00
Tapa Jamón Ibérico „Joselito“ Gran Reserva Edler Schinken von freilebenden iberischen Schweinen, handgeschnitten	€	28,50

TAPAS (VEGETARISCHE VORSPEISEN)

Tapa Tortilla de Patata ^c Saftiges Kartoffelomelette (kalt)	€	5,50
Tapa Pisto Manchego Gemüseratatouille nach spanischer Art	€	5,50
Tapa Champiñones al Ajillo Geschmorte Champignons in Knoblauch-Weissweinsauce, auf Wunsch auch natur vom Grill	€	5,50
Tapa Berenjena Frita ^{a,c,g} Knusprig fritierte Auberginenscheiben mit Zuckerrübensirup	€	5,50
Tapa Pimientos de Padrón Kleine, fritierte grüne Paprikas	€	6,50
Tapa Papas Arrugadas Kanarische Kartoffeln (mit Schale) dazu mojo verde und mojo rojo	€	6,50
Tapa Queso Frito de Oveja ^{a,c} Fritierter Schafskäse mit einem Pflaumendip ⁶	€	6,50
Tapa Ensalada de Aguacate (Vegetariana) ^g Avocadosalat mit grünem Salat, Apfel und Cocktailsauce ⁵	€	10,50

PESCADOS

Gallineta Nórdica a la Plancha Rotbarschfilet vom Grill	€ 18,50
Calamares a la Romana ^{a,c,j} In Eihülle fritierte Tintenfischringe mit Cocktailsauce ⁵	€ 20,50
Salmón a la Plancha Lachsfilet vom Grill	€ 22,50
Bacalao Fresco a la Plancha Kabeljaufilet vom Grill	€ 22,50
Chipirones a la Plancha Ganze Tintenfische natur vom Grill	€ 22,50
Chipirones a la Cazuela Ganze Tintenfische in einer Tomatensauce geschmort	€ 22,50
Parrillada de Pescado Gemischte Edelfischplatte vom Grill	€ 25,50
Rape a la Plancha Seeteufelfilets vom Grill	€ 25,50
Rape a la Cazuela ^g Seeteufelfilets in einer Tomatenrahmsauce	€ 25,50
Zarzuela de Pescado (ca. 30 Minuten) Spanische Fischkasserole in einer Brandytomatensauce, mit Gambas und Muscheln	€ 29,50

ZU ALLEN GRILLGERICHTEN SERVIEREN WIR EINE BEILAGE IHRER WAHL:
FRISCHE POMMESECKEN, GEM. SALAT, SALZKARTOFFELN, KNOBLAUCHKARTOFFELN
ODER KANARISCHE KARTOFFELN.

ZU DEN GRILLGERICHTEN SERVIEREN WIR ZUSÄTZLICH TAGESGEMÜSE!

CARNES

Bistec de Buey Hüftsteaks vom Grill	ca. 250 g € 20,50
Rumpsteak vom Grill mit Fettrand (auf Wunsch auch ohne)	ca. 200 g € 22,50 ca. 300 g € 25,50
Solomillo de Buey Rinderfilets vom Grill	ca. 200 g € 28,50 ca. 300 g € 34,50
Auf Wunsch mit Champignonrahmsauce [§] / Pfefferrahmsauce [§] oder Valdeonrahmsauce [§] + € 3,50	
Filete de Pollo a la Plancha Hähnchenbrustfilet vom Grill	€ 17,50
Carne de vaca Guisada (Morcillo) Rindergulasch nach spanischer Art	€ 19,50
Fabada Spanischer Bohneneintopf mit Speck ^{2,3} , Chorizo und Schweinelende	€ 19,50
Conejo a la Cazuela Kaninchen im Keramiktopf geschmort (mit Knochen)	€ 22,50
Solomillo de Cerdo Schweinefilet vom Grill mit gebratenen Zwiebeln	€ 22,50
Solomillo de Cordero Lammfilet vom Grill oder in einer dunklen Mandelbratensauce ^{6,i} (+ € 3,50)	€ 25,50
Chuletillas de Cordero Lammkotelettes aus der Lammkrone	€ 26,50

ZU ALLEN GRILLGERICHTEN SERVIEREN WIR EINE BEILAGE IHRER WAHL:
FRISCHE POMMESECKEN, GEM. SALAT, SALZKARTOFFELN, KNOBLAUCHKARTOFFELN
ODER KANARISCHE KARTOFFELN.

ZU DEN GRILLGERICHTEN SERVIEREN WIR ZUSÄTZLICH TAGESGEMÜSE!
ALLE UNSERE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT.

MARISCOS

Espaguetis con Gambas ^a Spaghettis mit Gambas (ohne Schale) und Knoblauch	€ 20,50
Pincho de Gambas y Salmón Gamba-Lachsspieß (ohne Schale) mit großem gemischtem Salat (Senfdressing)	€ 22,50
Gambas a la plancha Gambas (mit Schale) vom Grill dazu gemischter Salat	€ 23,50
Gambas al Ajillo Gambas (ohne Schale) in einer Knoblauch-Weissweinsauce dazu gem. Salat	€ 23,50
Pulpo a la Gallega In Olivenöl und gemahlenem Rosenpaprika gedünstete Krake	€ 24,50

PAELLAS

(ca. 35 Minuten) (ab 1 Person) (pro Person)

Paella Vegetariana Spanische Reispfanne mit Gemüse und Champignons	€ 20,50
Paella de Carne (nur Fleisch) Spanische Reispfanne mit Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet	€ 23,50
Paella gemischt ^{b,d} Spanische Reispfanne mit Hähnchen, Schweinefilet, Calamares Miesmuscheln und Gambas	€ 25,50
Arroz negro ^{b,d} Spanische schwarze Reispfanne (Tintenfischtinte) mit Seeteufel, Gambas und Calamares	€ 28,50
Paella <i>Picasso</i> (nur Fisch) Spanische Reispfanne mit Tagesfisch, Calamares, Miesmuscheln und Gambas ^{b,d}	€ 28,50

UNSERE PAELLAS WERDEN OHNE KÜNSTLICHE FARBSTOFFE ZUBEREITET.

BEI HAUSGEMACHTEN PAELLAS KANN EINE REISKRUSTE
AM PFANNENBODEN ANSETZEN, DER IN SPANIEN SO BELIEBTE „SOCARRAT“.
ALLE UNSERE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT.

VEGETARISCHE GERICHTE

Tortilla española ^{c,8} Saftiges spanisches Kartoffelomelett dazu gemischter Salat (auf Wunsch auch durch)	€ 14,50
Espaghettis con Verduras Spaghetti mit Gemüse	€ 17,50
Paella de Verduras Spanische Reispfanne mit Gemüse	€ 20,50
Variación de tapas vegetarianas Vegetarische Tapasvariation	€ 21,00

BEILAGEN

Extra glutenfreies Weißbrot	Stück € 3,00
Extra Pommesecken	€ 3,50
Extra Salzkartoffeln	€ 3,50
Extra Knoblauchkartoffeln	€ 3,50
Extra All i Oli ^c	€ 3,50
Extra Oliven (schwarze ⁴ und grüne)	€ 3,50

POSTRES

Kugeleis	
Vanille, Schokolade, Walnuß oder Cassis	Stück € 3,00
Flan ^{c,g}	€ 7,00
Hausgemachter Karamelpudding	
Cubanito ^{a,c,g,h}	€ 8,00
Hausgemachte mit halbgefrorener Orangensahne gefüllte Mandel-Biskuitrolle und Schoko-Sauce	
Crema catalana ^{a,c,g}	€ 8,00
Hausgemachte Vanillecreme mit karamelisierter Zuckerschicht	
Tarta de Santiago ^{c,g,h}	€ 8,50
Hausgemachter Galizischer Mandelkuchen mit Vanilleeis	
Bomba de Chocolate (ca. 15 Minuten) ^{a,c,g,h}	€ 8,50
Hausgemachte warme Schoko-Mandeltörtchen mit flüssigem Schokoladenkern, dazu eine Kugel Cassis-Eis	

Fragen Sie auch nach unserem Monatsnachtisch!

QUESOS

Queso Mezcla	€ 5,50
3 Monate gereifter, leichter spanischer Mischkäse aus Schafs-, Kuh- und Ziegenmilch	
Queso Valdeón	€ 6,00
Kantabrischer Edelpilzkäse aus Ziegen- und Kuhmilch	
Queso Mahón	€ 6,50
Drei Monate gereifter Kuhmilchkäse von der Insel Menorca	
Provoleta al horno (ca. 15 Minuten)	€ 7,00
mit Kräutern gewürzter argentinischer Kuhmilchkäse <u>vom Grill</u>	
Queso Manchego	€ 8,50
Manchegokäse - kräftiger, 12 Monate gereifter Schafsmilchkäse aus La Mancha	
Spanische Käseplatte (ein bisschen von allem...)	€ 15,50

Preise einschließlich MwSt. und Bedienung.

Die Bedienung ist angewiesen, nur die auf den Rechnungen gedruckten Beträge zu kassieren.

APERITIVOS

Martini

Rosso, Bianco oder Dry, 15% 5 cl € 4,00

Sherry

Fino „La Ina“ trocken, 15% 5 cl € 4,50

Medium halbtrocken, 15% 5 cl € 4,50

Pedro Ximenez süß, 19% 5 cl € 4,50

Portwein

Rot, „Dona Antonia“ Ferreira Reserva, 20% 5 cl € 4,50

Cava „Anna de Codorníu“

Spanischer Sekt, 11,5% 0,11 € 7,50

Flasche 0,71 € 29,50

Prosecco

Blanc Pescador, spanisch - trocken, leicht perlend 0,21 € 7,00

Aperol^{6,7} Spritz 0,21 € 8,00

Campari⁶ Soda oder Orangensaft 0,21 € 8,50

Bombay Gin Tonic⁷ € 9,50

APERITIVOS (ALKOHOLFREI)

Bitter Kas^{5,6} 0,21 € 4,50

BLANCOS

Blanc Pescador „Vino de Aguja“ Trocken, leicht perlend, 11,5 %, Macabeo, Parellada und Xarel.lo	€ 19,00
Pazo do Mar Trocken, RIBEIRO D.O.–2019–12,5%, Treixadura, Torrontes und Godello	€ 20,50
Viña Esmeralda Halbtrocken, sehr fruchtig, PENEDÉS D.O.–2019–11,5 %, Moscatel und Gewürztraminer	€ 23,00
José Pariente Trocken, fruchtig, RUEDA D.O.–2018–13,0%, Verdejo	€ 26,50
Viñas del Vero Trocken, kräftig, SOMONTANO – 2017 – 13,5 % Chardonnay	€ 29,00
Terras Gauda Trocken, elegant, RIAS BAIXAS D.O.–2019–12,5%, Albariño – Caiño Branco – Loureira	€ 33,50

– Alle unsere Weine enthalten Sulfite –

TINTOS

Guelbenzu Vierlas Trocken, sehr fruchtig, 14,5% RIBERA DEL QUEILES – 2 MESES – 2017	€ 19,50
Protos Trocken, kräftig, 14,5%, RIBERA DEL DUERO D.O., ROBLE – 2018	€ 26,50
Barón de Ley Modern, samtig trocken, 13,5% RIOJA D.O. Ca. – RESERVA – 2015	€ 29,50
Viña Alberdi Barrique betont, trocken, 13,5% RIOJA D.O. Ca. – RESERVA – 2014	€ 33,50
Pesquera Kräftig, trocken, elegant 14,5% RIBERA DEL DUERO D.O. – CRIANZA – 2017	€ 49,50
Viña Ardanza Traditioneller Rioja alter Machart, trocken, 13,5% RIOJA D.O. Ca. – RESERVA – 2009	€ 52,50
Mauro Trocken, ausdrucksvoll, 14,5 %, 15 MONATE IM BARRIQUE GEREIFT – 2018 VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN	€ 65,00
Aalto Kräftig, elegant, 14,5% 18 MONATE IM BARRIQUE GEREIFT – 2017 RIBERA DEL DUERO D.O.	€ 69,50

– Alle unsere Weine enthalten Sulfite –

ROSADOS

El Coto rose € 19,00
Trocken, frisch, 12,5%
RIOJA D.O. Ca –2019–

Marqués de Cáceres € 21,50
Trocken, frisch, fruchtig, 13,5%
RIOJA D.O. Ca –2019–

VINOS ABIERTOS

Rioja – unser HAUSWEIN –

Trocken, rot, weiß oder rosé

Glas 0,20 l	€ 7,00
0,25 l	€ 8,00
0,50 l	€ 15,00
0,75 l	€ 19,50

Las Chanas, halbsüß

rot

Glas 0,20 l	€ 8,00
0,25 l	€ 8,50
0,50 l	€ 15,00
0,75 l	€ 21,50

Viña Esmeralda, halbtrocken

weiß

Glas 0,20 l	€ 8,00
0,25 l	€ 8,50
0,50 l	€ 15,00
0,75 l	€ 21,50

FRAGEN SIE AUCH NACH ANDEREN OFFENEN WEINEN.

– Alle unsere Weine enthalten Sulfite –

CERVEZAS

Flensburger Pilsener vom Fass	0,30 l	€	4,50
	0,40 l	€	5,00
Alsterwasser	0,30 l	€	4,50
Bier mit Sprite	0,40 l	€	5,00
Erdinger Hefeweizen	(Flasche) 0,50 l	€	5,50
Erdinger Alkoholfrei	(Flasche) 0,50 l	€	5,50
Estrella Galicia Spanisches Bier	(Flasche) 0,33 l	€	4,50
Estrella Galicia 0,0%, Alkoholfrei	(Flasche) 0,33 l	€	4,50

VINOS DE VERANO

Weissweinschorle	0,20 l	€	7,00
Weisswein trocken mit Mineralwasser (medium)			
Tinto de verano	0,20 l	€	7,50
Rotwein mit Brause und Orange			
Sangría frisch zubereitet	0,50 l	€	16,50
	1,00 l	€	29,50

– Alle unsere Weine enthalten Sulfite –

BEBIDAS SIN ALCOHOL

	klein (0,20 l)	groß (0,40 l)
Coca Cola ^{2,5,9} , Fanta ^{2,5} , Sprite	€ 3,00	€ 4,50
Coca Cola Zero ^{2,5,9,10}	€ 3,00	€ 4,50
Spezi ^{2,5,9} (Fanta mit Cola)	€ 3,00	€ 4,50

Mineralwasser	klein (0,25 l)	groß (0,75 l)
mit oder ohne Kohlensäure	€ 2,50	€ 7,00

Schweppes	klein (0,20 l)	groß (0,40 l)
Bitter Lemon ⁷ , Tonic Water ⁷ oder Soda	€ 3,50	€ 5,00

Säfte Klindworth	klein (0,20 l)	groß (0,40 l)
Orange, Apfel, Rhababer ²	€ 2,50	€ 3,50
Apfelschorle	€ 2,50	€ 3,50
Apfelsaft ² mit Mineralwasser Medium		
Rhabarberschorle	€ 2,50	€ 4,00
Rhabarbersaft mit Mineralwasser Medium		

BEBIDAS CALIENTES

Espresso - Segafredo	€ 2,50
Cortado Espresso mit einem Schuss Milch	€ 3,00
Cafe con leche typischer spanischer Milchkaffee	€ 3,50
Capuccino mit geschäumter Milch	€ 4,00
Capuccino mit Schlagsahne	€ 3,50
Cortado - leche y leche - Espresso mit einem Schuss Milch und etwas Kondensmilch	€ 4,50
Manchado Espresso mit viel heißer Milch und Milchschaum	€ 4,50
Chocolate caliente con nata Heiße Schokolade mit Schlagsahne	€ 4,50
Carajillo Espresso mit einem Schuss heißen Brandy	€ 6,50

ALLE KAFFEESPEZIALITÄTEN AUCH KOFFEINFREI

Tés

Schwarz	€ 3,50
Rotbuschvanille	€ 3,50
Kamille	€ 3,50
Minze	€ 3,50
Grün	€ 3,50

BRANDY ' S

Veterano - Osborne -	30%	0,40 cl	€ 4,00
Brandy „103“ negra	36%	0,40 cl	€ 4,50
Carlos III	36%	0,40 cl	€ 5,00
Torres 10	38%	0,40 cl	€ 5,50
Carlos I	40%	0,40 cl	€ 7,50
Cardenal Mendoza	40%	0,40 cl	€ 8,50
Lepanto	36%	0,40 cl	€ 8,50
Duque d´Alba	40%	0,40 cl	€ 8,50
Brandy „1866“	40%	0,40 cl	€ 12,00
Imperial - Carlos I -	38%	0,40 cl	€ 13,50
Luis Felipe	40%	0,40 cl	€ 15,50
Martin Codax - Caña de Orujo kräftiger galicischer Grappa	42%	0,40 cl	€ 4,50
El Afilador - Orujo de hierbas galicischer Kräutergrappa	30%	0,40 cl	€ 4,50

LICORES

Anis „del Mono“ - dulce -	22%	0,40 cl	€	4,50
Anis „del Mono“ - seco -	44%	0,40 cl	€	4,50
Melody - Licor Crema Catalana	17%	0,40 cl	€	4,50
Calisay	19,5%	0,40 cl	€	4,50
Pacharán „Zoco“	25%	0,40 cl	€	4,50
Baileys ^{6,9}	17%	0,40 cl	€	4,50
Sol y Sombra		0,40 cl	€	4,50
Licor „43“	31%	0,40 cl	€	5,00
Hierbas „Túnel“ - dulces -	22%	0,40 cl	€	5,00
Hierbas „Túnel“ - secas -	40%	0,40 cl	€	5,00
Hierbas Ibecencas (dulces)	26%	0,40 cl	€	5,00
Gecko – Wodka Karamell	30%	0,40 cl	€	5,00

WHISKEY ' S

Ballantines - Scotch -	40%	0,40 cl	€	5,00
Jim Beam - Bourbon -	40%	0,40 cl	€	5,00
Johnnie Walker Red Label - Scotch -	40%	0,40 cl	€	5,50
Chivas Regal - Scotch -	40%	0,40 cl	€	7,00
Jack Daniel's - Tennessee -	40%	0,40 cl	€	8,00
Johnnie Walker Black Label - Scotch -	42%	0,40 cl	€	8,50

AGUAS DE VIDA

Jubiläums Aquavit	40%	0,40 cl	€	4,50
Helbing Unser Hamburger Kümmel	35%	0,40 cl	€	4,50
Moskovskaja Wodka	40%	0,40 cl	€	4,50
Tequila braun	38%	0,40 cl	€	4,50
Pisco - „Alto del Carmen“ - Chilenischer Trester	35%	0,40 cl	€	4,50
Bacardi Rum	37,5%	0,40 cl	€	4,50
Bombay Sapphire Gin	40%	0,40 cl	€	6,00
Cacique 500 Rum (Venezuela)	40%	0,40 cl	€	8,00
Hendrick's – Gin	44%	0,40 cl	€	8,00

AMARGOS

Jägermeister	35%	0,40 cl	€	4,50
Fernet Branca	39%	0,40 cl	€	4,50
Averna	29%	0,40 cl	€	4,50
Ramazzotti	30%	0,40 cl	€	4,50

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Geschmacksverstärker
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz
- 4 geschwärzt
- 5 mit Süßungsmittel
- 6 mit Farbstoff
- 7 chininhaltig
- 8 geschwefelt
- 9 koffeinhaltig
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

ALLERGENE

- a glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupine
- n Weichtiere