

Tapas-Wein-Cavas

Don Pérez

Pforzheim

BIENVENIDOS WILLKOMMEN

im Don Pérez Tapas & Wein,

wir freuen uns sehr über deinen Besuch!

Spanien ist ein Land geprägt von **Kultur und Traditionen**. Tapas gehören zu der spanischen Kultur wie **Flamenco, Fiesta und Siesta**. In den Tapas Bars spielt sich ein Teil des gesellschaftlichen Lebens ab.

Tapas zu essen ist mehr als nur eine Mahlzeit - es ist ein Lebensstil und wichtige gesellschaftliche Aktivität. Hierbei kommen Leute zusammen, um zu plaudern, zu lachen und dabei verschiedene lokale Gerichte zu genießen.

Wir möchten unseren Gästen im Don Pérez nicht nur **leckerer Essen und guten Wein** servieren, sondern auch **das spanische Lebensgefühl** vermitteln.

Aus **frischen Zutaten** zaubern wir mediterrane Köstlichkeiten. Die **traditionelle Zubereitung** der Gerichte durch unseren spanischen Koch soll ein Stück Spanien nach Pforzheim bringen.

Wir wünschen dir **viel Spaß, Freude, einen guten Hunger & Durst!**

APERITIVO APERITIF

Campari 0,4cl *1,10,14	6,90
Campari 0,4cl*1,10,14 Orange oder Soda	7,80
Martini Bianco, Rosso oder Dry 0,4cl 1,10	6,50
Malaga Virgen 0,10cl 1,10	5,90
Sherry Manzanilla 0,10cl 1,10	5,90



ESPUMOSOS

SPRITZIGES

Hugo ^{1,10} Holundersirup, Sekt, frische Minze & Soda	0,20l	7,90
Aperol Aperol mit Sekt & Soda	0,20l	7,90
Marilyn ^{1,10} Erdbeersirup mit Sekt & Soda	0,20l	7,90
Melone ^{1,10} Melonensirup mit Sekt & Soda	0,20l	7,90
Limoncello ^{1,10} Limoncello mit Sekt & Soda	0,20l	7,90
Lillet ^{1,10} Lillet Wild Berry mit Sekt & Soda	0,20l	7,90
Virgin Hugo ^{1,10} Holundersirup, frische Minze, Limette & Soda	0,20l	6,90
Sangria "Don Pérez" Clasica ^{N, 6}	0,20l	8,20
	1,00l	29,50
Weiße Sangria mit Cava (Sekt) ^{N, 6}	0,20l	8,20
Sangria Playa Alkoholfrei ^{1,10} Weinschorle ^{N, 6} Rot, Weiß oder Rose	0,20l	6,90
Cava "Don Pérez" trocken ^{1,10} Sekt Rose oder Weiß	0,10l	6,90
Cava "Don Pérez" auf Eis (Sekt auf Eis) ^{1,10}	0,20l	8,90
Tinto de Verano ^{N, 6,10} Rotwein mit Orangenlimonade	0,20l	6,90

CERVEZAS

BIER

Ketterer Pils vom Fass ^A	0,33l	3,90
Ketterer Pils vom Fass ^A	0,50l	5,20
Schöfferhofer Kristallweizen ^A	0,50l	5,20
Caña vom Fass (wie in Spanien) ^A	0,20l	2,90
Estrella Galicia Alkoholfrei ^A	0,33l	4,40
Schöfferhofer Hefeweizen ^A	0,50l	5,20
Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei ^A	0,50l	5,20
San Miguel (spanisches Flaschenbier) ^A	0,33l	4,40
Estrella Galicia (spanisches Flaschenbier) ^A	0,33l	4,40
Radler ^{A,10}	0,40l	4,90



REFRESCOS

SOFT DRINKS

Tafelwasser (Glas)	0,40l	3,90
Tafelwasser (Karaffe mit Minze und Zitrone)	1,00l	7,90
Mineralwasser Medium (Flasche)	0,50l	5,50
Mineralwasser Still (Flasche)	0,50l	5,50
Cola (Glas) ***1, 9, 13	0,40l	4,90
Cola Light (Glas) **1, 10, 13	0,40l	4,90
Orangenlimonade (Glas) 1, 10	0,40l	4,90
Saftschorle (Johannisbeer, Holunder, Apfel) 1, 10	0,40l	4,90
Coca-Cola (Flasche) **1, 9, 10	0,20l	3,90
Coca-Cola Light (Flasche) **1, 10, 13	0,20l	3,90
Coca-Cola Zero (Flasche) **1, 10, 1	0,20l	3,90
Pfirsich Eistee 1, 10	0,40l	4,90
Schweppes Tonic Water (Flasche) ***	0,33l	4,90
Schweppes Bitter Lemon (Flasche) *** Red	0,33l	4,90
Bull (Dose) ****15	0,25l	4,90
Sprite ** 1, 9, 13	0,20l	3,90

UNSER LIVE SERVICE PAELLA & CATERING



Du möchtest einen **Paella Tag live** erleben? Oder lieber ein **Tapas Buffet**? Oder doch nur **Fingerfood**?

Wir **passen unser Catering** ganz persönlich **deinen Wünschen an**.

Egal ob Familienfest, ein Mittagessen im Unternehmen oder ein Picknick - wir kommen zu dir! Du hast Interesse?

Dann frag uns doch einfach persönlich, ruf uns an oder schreib uns eine E-Mail an: **pforzheim@donpereztapas.de**

Wir freuen und auf deine Anfrage!



Das gehört zuerst auf den Tisch....

PA N

Brotkorb ^{A, ✓} 3,10

ALI OL I

Knoblauchcreme ^{c, g ✓} 3,50

TU MACA

Tomatencreme [✓] 3,60

OLI VEN

Oliven [✓] 4,90



EMBUTIDOS & QUESOS WURST & KÄSE

Jamon Iberico Iberischer Schinken & Brot Tomatecrem	18,90
Queso Manchego ^{G V} Manchego Käse & Brot Tomatecrem	15,90
Tabla Mix ^G Iberischer Schinken & Käse & Brot Tomatecrem	16,90
After Work Mix ^{G, A} Iberischer Schinken, Käse, Rote Paprikawurst, Iberische Salami, Oliven & Brot Tomatecrem	22,50

T A P A S M I X

Don Perez Tapas

Hähnchenspieße,
Krebsklauen,
Datteln im Speckmantel,
Kroketten mit Iberischem Schincken
Hähnchenflügel mit BBQ-Sauce
Padrón-Paprika,
Kartoffelwürfel mit Bravas-Sauce,
Salat und Brot und Alioli

34,90

A, B, C, D, G, M



TAPAS

V . I . T .

Very Important Tapas



Chili con Carne ^{F, G, 2}	12,50
Chili con Carne mit Käse überbacken und Nachos	
Flamenkito ^{A, C, G}	15,90
Schnitzelröllchen, gefüllt mit Serrano-Schinken und Käse	
Moje de Bacalao, 100gr ^{2, D}	13,90
Stokfisch Carpaccio mit Geraspelte Tomate, Kapern und Lauchzwiebeln	
Avocado Tartar ^{2, F} ✓	13,90
Avocado Tatar	
Queso de Cabra con ^G mermelada de naranja	14,90
Gegrillter Ziegenkäse mit Orangemarmelade	

CARNES FLEISCH

TORERO SPIEß ² 31,90

Rindfleisch, Paprika &
Datteln im Speckmantel

ENTRECOTE DE
TERNERA TROCEADO 29,50

Entrecote filetiert

Beilagen

+ Kartoffelwürfel 4,90

+ Salat (Jogurtdressing)^{2, G} 5,80

+ Trüffelpommes ^{2, C, G} 8,90



TAPAS

PESCADOS FISCH



Muslitos de Cangrejo ^{A, B, C, 2} Krebssklauen mit Cocktailsauce	6,80
Boquerones en vinagre ^{D, 2} Sardellen in Essig eingelegt	7,90
Calamares fritos ^{A, D, M, 2} Frittierte Tintenfische	8,90
Gambas Pilpil (6 Stück) ^{B, 6, 2} Garnelen in Knoblausaauce	11,90
Mejillones en escabeché ^{D, 2} Marinierte Miesmuschelne	6,90
Vieras con mantequilla de ajo ^{D, 2, G} Tiefseescalops mit Kräuterbutter 2 Stück	8,50
Bombas de Barcelona ^{A, D, C, 2} Kartoffelbällchen gefühlt mit Thunfisch.	9,50

CARNES FLEISCH

Alitas de Pollo con salsa BBQ ² 7,90
Hähnchenflügel mit BBQ-Sauce

Datiles con Bacon ² 7,90
Datteln im Speckmantel

Albondigas "Don Perez" ^{A,C} 8,90
Fleischbällchen (100% Rind) mit
spanischer Tomatensauce

Croquetas de Jamon ^{A, C, G} 7,90
Kroketten mit Iberischem Schinken

Pinchito de Pollo (3 Stück) 7,90
3 Hähnchenspieße mit Mangosauce

Hamburguesita "Gourmet" 60g ^{A,C} 6,90
Minihamburger mit Käse und
Pommes

Chistorra a la Sidra ² 7,80
Rote Paprika Wurst in Cidresauce

TAPAS





VEGETARISCHE TAPAS

Garbanzos con Espinacas [✓] Kichererbsen mit Spinat	6,90
Croquetas con Boletus ^{A, C, G} [✓] Kroketten gefüllt mit Steinpilzen mit rote Paprikamarmelade	7,80
Pimientos del Padrón [✓] Grüne Padrón-Paprikaschoten	7,50
Patatas Bravas oder Alioli ^{I, G, C, 2} [✓] Kartoffeln mit scharfer oder Knoblaussauce	6,90
Tortilla de Patatas ^{C, 2, A} [✓] Kartoffelomelett	6,90
Pimientos con Queso ^{G, 2} [✓] Paprika gefüllt mit Käse	6,90
Berenjenas con Miel de Caña ^A [✓] Aubergine mit Zuckerrohsirup	7,90
Nachos Don Perez ^{A, 2} [✓] Tortillaschips mit Avocado und Tomate Dip	6,90



PAELLAS

Paella Mixta ^{I, D, M, B, 2, 1, 11}

21,50 p. P.

Spanische Reispfanne mit Gemüse, Hähnchen,
Tintenfisch, Miesmuscheln & Garnelen

Paella de Carne ^{I, 2, 1, 11}

20,50 p. P.

Spanische Reispfanne mit Gemüse, Hähnchen,
Rindfleisch

Paella de Pescado ^{I, D, M, B, 2, 1, 11}

23,90 p. P.

Spanische Reispfanne mit Gemüse, Tintenfisch
Miesmuscheln & Garnelen

Vegetarische Paella ^{I, 1, 2, 11} ✓

18,50 p. P.

Spanische Reispfanne mit Gemüse

Zubereitung ab 2 Personen - 40 Min. Kochzeit

EXTRAS BEILAGEN

BROT	3,90	KETCHUP ¹	1,40
POMMES	4,90	GAUCHA-SAUCE ^{G,2}	1,90
SALAT (Jogurtdressing) ^{G,2}	6,80	BRAVAS-SAUCE ^{1,2}	1,80
KARTOFFELWÜRFEL	5,90	SALAT-SAUCE ^{G,2}	1,80
POMMES MIT TRÜFELL ^{G,2}	8,90		



POS TRES NACH TISCH

Happy End



- | | |
|---|-------|
| Chocolate con churros ^{A, 2}
Spritzegebäck mit heißer Schokosauce | 7,50 |
| Brownie con helado vainilla ^{A, G, C, E}
Brownie mit Vanilleeis | 8,90 |
| Crema Catalana ^{A, C, G, 2}
Flambierter spanischer "Pudding" | 7,50 |
| Gemischter Nachtischsteller ^{A, C, G, E, 2}
Von allem etwas | 19,50 |

K A F F E E & T E E



Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,50
Kaffee	2,60
Cortado Espresso Macchiato	2,90
Cafe con Leche Milchkaffee	3,50
Capuccino Milchkaffee	3,80
Carajillo Espresso mit Brandy oder Anisschnaps	3,50
Bombon Espresso mit Kondensmilch	2,90
Tee Verschiedene Sorten	3,10

BITTER

Ramazzotti ^{1,10}	5,50
Jägermeister ^{1,10}	5,50
Fernet Branca ^{1,10}	5,50
Averna ^{1,10}	5,00
Grappa ^{1,10}	5,60
El Afilador Orujo ^{1,10}	5,00

WHISKY

Jack Daniel's ^{1,10, A}	8,50
Glenfiddich ^{1,10, A}	9,50
Ballantines ^{1,10, A}	6,90
Lagavulin 12 years Malta ^{1,10, A}	13,50

BRANDY

Terry ^{1,10}	6,50
Carlos I. ^{1,10}	9,60
Cardenal Mendoza ^{1,10}	8,90
Gran Duque de Alba ^{1,12}	8,60
Cardenal Mendoza Angelus ^{1,10}	8,60





RUM VODKA & TEQUILA

Havana Club 3 years ^{10, H}	6,90
Havana Club 7 years ^{10, H}	8,50
Smirnoff	6,50
José Cuervo Blanco ^{1, 10}	5,50
José Cuervo Reposado ^{1, 10}	5,50

LONGDRINKS

alle Longdrinks mit 5cl Spirituosen 9,90

LIKÖR

Pacharan ^{1, 10}	6,50
Ponche Caballero ^{1, 10}	6,50
Anis (dulce & seco) ^{1, 10}	6,50
Licor 43 ^{1, 10}	6,50
Hierbas Ibiza ^{1, 10}	6,50
Cointreau ^{1, 10}	6,50
Baileys ^{1, 10}	5,50
Tia Maria ^{1, 10}	6,50
Horchata 43 ^{1, 10}	6,50

(Alle Spirituosen 0,4cl)

GIN

„They say the Dutch invented the Gin, the British added Tonic but the Spanish turned it into an art form.“

Spanien ist einer der größten und traditionsreichsten Gin Erzeuger der Welt.

Probiere unsere Lieblings Gins aus Spanien. Auch die internationalen BIG Player wie Bombay und Hendricks sind natürlich in unserem Sortiment vorhanden.

Larios ^{1,10}

9,90

Der Larios Dry Gin stammt aus Spanien und verkörpert dies mit seinem fruchtigen Geschmack. Der Gin wird speziell zweifach in Kupferbrennblasen destilliert.

Botanicals: Wacholder, Koriander, Zimt, Muskat, Angelikawurzel & Aromen von erfrischenden Zitrusfrüchten.

Geschmack: mediterran, frisch

Larios Citrus ^{1,10}

9,90

Die Brennerei aus Malaga vereint die Essenz von mediterranen Orangen, und schafft hiermit einen sanften und erfrischenden Gin.

Botanicals: Wacholder, Koriander, Muskatnuss, Angelikawurzel, Orange, Zitrone, Limette, Pampelmuse, Mandarine, Clementine & Tangerine.

Geschmack: frisch, intensiv

Larios Rosé ^{1,10}

9.90

Durch sein Erdbeer-Aroma ist er der perfekte Sommergin.

Botanicals: Wacholder, Muskatnuss, Angelikawurzel, Koriander, Zitrone, Orange, Mandarine, Clementine, Tangerine, Grapefruit, Limette & Erdbeeren.

Geschmack: frisch, süßlich





Gin Mare ^{1,10}

13,50

Gin Mare spiegelt sein Herkunftsland Spanien wider. Der klassische Gin Geschmack wird von mediterranen Essenzen ergänzt.

Botanicals: Wacholder, Orangenschale, Zitronenschale, Kardamom, Koriander, Arbequina-Oliven, Rosmarin, Basilikum & Thymian.

Geschmack: herb-süßliches Aroma, floral, frisch, fruchtig

Hendricks ^{1,10}

11,90

Mit seinem einzigartigen Geschmack nach einem Hauch von Gurke ist er einer der beliebtesten Gins auf dem Markt.

Botanicals: Wacholder, Orangenschalen, Holunderblüten, Zitronenschale, Iriswurzel, Kamille, Koriander, Kümmel, Engelwurz, Schafgarbe & Pfeffer.

Geschmack: floral, mild, geschmeidig

Bombai Sapphire ^{1,10}

10,50

Erstaunlich glatt mit einem fein ausgewogenen Gleichgewicht von herbalen Noten ist der Sapphire unglaublich rein und trocken.

Botanicals: Wacholder, Engelwurz, Iriswurzel, Mandeln, Zitronenschale, Paradieskörner, Zimtkassie, Kubeben-Pfeffer, Süßholz & Koriander.

Geschmack: mild, blumig, aromatisch

& TONIC

Wähle dein Lieblingstonic zu deinem Gin!

Thomas Henry Tonic

Fever Tree (Mediterran oder Aromatic)

Schweppes Tonic

*der Preis des Tonics ist im Gin Preis mit inbegriffen.

*Alle Gins 4cl

MOJITOS



Classico

Havana 3-Year, Lime Juice, Limetten, brauner Zucker, frische Minze, Soda

Wassermelone

Waldbeere

Erdbeere

Maracuja



Piña Colada

Mango

Sugar Free

Alcohol Free

9.90€

*Alkoholfreier Mojito gibt es in allen Geschmacksrichtungen 6,90€

*Sugar free nur in der "Clasico" Variante



ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

Zusatzstoffe

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoff
- 3** mit Nitritpökelsalz
- 4** mit Antioxidationsmittel
- 5** mit Geschmacksverstärker
- 6** mit Schwefeldioxid
- 7** mit Schwärzungsmitteln
- 8** gewachst
- 9** mit Phosphat
- 10** mit Süßungsmittel
- 11** E-102 kann aktivität und aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
 - *mit Farbstoff
 - **Koffeinhaltig
 - ***Chininhaltig
 - ****Taurin

Allergene

- A** Glutenhaltige Getreide
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier und Eierzeugnisse
- D** Fisch und Fischerzeugnisse
- E** Erdnüsse und Ernusserzeugnisse
- F** Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- G** Milch und Milcherzeugnisse
- H** Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamian- und Queenslandnüsse)
- I** Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J** Senf und Senferzeugnisse
- K** Sesam und Sesamerzeugnisse
- L** Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- M** Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- N** Schwefeldioxid und Sulfite



Don Pérez Tapas & Wein

Bahnhofstraße 12,
75172 Pforzheim

Tel.: 07231 6049414

pforzheim@donpereztapas.de