

TAPAS FRIAS

KALTE TAPAS

KLEIN / GROSS

- Hummus de Piquillo** 4,50 -
spanischer Hummus aus geröstete Paprika und Grissini
- Tapenade con Regañá** 5,50 -
Olivenpaste mit Anchovies und Kapern über Olivenöl Geback
- Tosta de Salmorejo y Boquerón** 5,90 -10,50
Tomatenbrot mit eingelegten Sardellen
- Coca de Trempó** 5,50 -10,00
mallorquinische "Pizza", belegt mit Gemüse
- Alcachofas con jamón** 5,90 - 9,90
Artischocken mit Serrano-Schinken
- Pan con Jamón** 7,50 -12,00
Tomatenbrot mit Serrano-Schinken
- Pan con Queso** 7,50 -12,00
Tomatenbrot mit verschiedenen spanischen Käsesorten
- Pata Negra** 17,00
Tomatenbrot mit Pata Negra-Schinken
- Tapas Teller kalt** 14,00
Hummus, eingelegte Sardellen, Serrano-Schinken, Käse, Oliven, Alioli und Brot

BIENVENIDOS A LA "LA CULINARIA"

Tapas gibt es in unterschiedlichsten Varianten.
Egal ob mit oder ohne Fleisch und Fisch,
traditionell oder neu interpretiert,
kalt oder warm.

Unsere Phantasie und Kreativität
setzen wir dabei keine Grenzen.
Jede unserer Tapas ist mit viel Herzblut
von uns Kreiert, zubereitet
und getestet worden.

Unsere Abendkarte gibt es
täglich von 17:00 bis 23:00 Uhr

Erleben Sie spanische Küche in einer modernen Variante.
Bei uns geht es nicht nur ums Essen,
sondern um Genuss, Geselligkeit
und Lebensfreunde.

Jose Garcia

SOLO SE VIVE UNA VEZ

SIE LEBEN NUR EINMAL

#spanischrevolution #laculinaría #cocinafusion #freiburg #andalucia #tapasfreiburg

- Ceviche "La Culinaria"** 10,00
marinierter Fisch des Tages mit Limetten, Koriander, Süßkartoffelchips und Mais (Kalt)
- Tacos de Pringá** 10,00
Tacos mit spanischem Pulled Pork und "Pico de Gallo" (pikant)
- Causa Limeña** 10,00
peruanisches Kartoffelpüree mit Thunfischsalat und gekochte Eier (Kalt)
- Burrata inyectada en Mojo, Tomates Secos y Espinaca** 12,00
gefüllter Burrata mit andalusischem Mojo, Baby-Spinat, Tomaten und Oregano (Kalt)
- Ensalada de Tomate, con Cebolla morada y Queso plancha** 12,00
Salat mit Tomaten, roten Zwiebeln und gegrilltem Ziegenkäse
- Ají de Gallina** 12,00
Geschnetzeltes vom Hühnchen mit gekochten Kartoffeln in cremiger "Ají amarillo Soße" (pikant)
- Langostinos Pil Pil** 14,00
Black Tiger Garnelen, Olivenöl, Knoblauch und Brot dazu
- Hamburguesa Black Angus (180 gr.)** 14,00
Burger vom Angus-Rind, Ziegenkäse, Rucola, Tomate, Kartoffelecken und Salat
- Hamburguesa Verde** 12,00
vegetarischer Burger mit Linsenspatty, Cheddar, rotes Pesto, Rucola und Kartoffelecken
- Cremoso de Secreto** 14,00
cremiger Reis mit Iberico-Scheiben und Pilze
- Cremoso de Sepia y Gambón** 15,00
cremiger schwarzer Reis mit Tintenfisch und Black Tiger Garnelen
- Kamasutra de Sepia** 16,00
gegrillter Sepia-Tintenfisch, Black Tiger Garnelen, Algen und Alioli
- Secreto Ibérico** 18,00
Iberico Schweinesteak mit Hummus aus gerösteter Paprika und "Pimientos del Padrón"

POSTRES

NACHSPEISEN

- La Rosa** 6,50
Käsekuchen, Heidelbeereis
und Oreoerde
- Tarta de Santiago y Baileys** ... 6,00
Mandelkuchen vom Jakobsweg
mit Baileys
- Leche frita con Helado** ... 7,50
frittierter Milchpudding mit Zucker,
Zimt und Cappuccino-Eis
- Churros Locos** 5,50
spritzgebäck mit Schokosoße
und Cappuccino-eis

TAPAS CALIENTES

WARME TAPAS

KLEIN / GROSS

- Arrugadas con mojo verde (vegan)**.. 5,50 - 9,90
Schrumpelkartoffeln mit grünem Mojo
- Patatas Bravolis** 5,50 - 9,90
frittierte Kartoffelecken mit Alioli und pikanter Tomatensauce
- Albondigas con Tomate**..... 6,50 -12,00
Fleischbällchen mit Tomatensauce nach andalusischer Art
- Croquetas Selva Negra** 5,90 - 9,90
Kroketten aus Schwarzwälderschinken
- Croquetas de Espinaca (vegetarisch)** 5,50 - 9,90
Kroketten aus Baby-Spinat
- Pimientos del Padrón (vegan)** 5,50 - 9,90
frittierte Paprikaschoten mit Meersalz
- Delicias del Elche** 5,90 - 9,90
Datteln mit Mandeln im Speckmantel
- Calamares** 7,50 -12,00
frittierte Tintenfischringe nach andalusischer Art
- Tapas Teller warm** -14,00
Bravolis, Paprikaschoten, Kroketten, Datteln, Alioli und Brot

EXTRAS

- Mojo verde** 2,00
Grüner Dip aus Avocado und Koriander
- Salsa Brava** 2,00
Tomaten-Chili-Kümmel-Dip
- Oliven** 3,00
- Alioli** 2,00
Knoblauch-Mayonnaise
- Pan con Tomate** 3,50
Tomatenbrot
- Portion Brot** 2,00

MENU "LA EXPERIENCIA"

18,90 € p.P.

Wir stellen das Tapas Menü
für euch zusammen
(Ab 4 Pers.)

* Bei Allergien und Unverträglichkeit fragen Sie nach unserer Allergikerkarte

APERITIVOS

Crodino ²	4,50
Martini bianco / rosso.....	4,50
Vermouth "La Copa".....	5,00
Geldermann Sekt Carte Blanche.....	5,00
Geldermann Sekt Rosé.....	6,00
Weinschorle.....	3,50
Tinto de Verano.....	3,50
Hugo.....	7,50
Aperol Sprizz ²	7,50
Lillet Wildberry.....	7,50
Negroni ²⁻³	7,50
Sangría.....	0,4l. - 5,50 - 1l. 13,50

BIER

GANTER vom Fass

Pils / Radler.....	0,3l. / 3,30
Weizen Hell.....	0,3l. / 3,50

FLASCHENBIERE

San Miguel.....	0,33l. / 3,30
Estrella Barcelona.....	0,33l. / 3,30
Freiburger Pilsner.....	0,33l. / 3,30
Freiburger Radler.....	0,33l. / 3,30
Kleiner Greif.....	0,33l. / 3,50
Ganter Pils alkoholfrei.....	0,3l. / 3,30



THEATER COCKTAILS

NORMAL - HAPPY HOUR

Piña Colada ³⁻⁷	9,50 - 7,50	Rum, Ananassaft, Sahne, Kokossirup
La Bamba ⁷	9,50 - 7,50	Licor43, Maracujasaft, Sahne, Kokossirup
Romeo y Julieta ²⁻³	9,50 - 7,50	Gin, Erdbeersirup, Limejuice, Gurke, Balsamico
Ibiza.....	9,00 - 7,50	Hierbas, Limetten, Zucker, Minze, Grüner Tee
Margarita.....	8,50 - 7,50	Tequila, Limettensaft, Zuckersirup, Triplesec
Daiquiri.....	8,50 - 7,50	Rum, Limettensaft, Zuckersirup
Mojito.....	8,50 - 7,50	Rum, Limetten, Zuckersirup, Minze, Soda
Mojito Wildberry.....	9,00 - 7,50	Rum, Limetten, Zucker, Minze, Wildberry
Caipirinha.....	8,50 - 7,50	Cachaça, Limetten, Zucker
Caipi Wildberry.....	9,00 - 7,50	Cachaça, Limetten, Zucker, Wildberrypüree
Pisco Sour ³	8,50 - 7,50	Pisco, Limettensaft, Zuckersirup
Whiskey Sour ³	8,50 - 7,50	Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup
Gin Fizz ³	8,50 - 7,50	Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda
Hamlet ²⁻³ (Alkoholfrei)	7,00 - 6,00	Maracuja, Limetten, Violetsirup, Soda
Faust ²⁻³ (Alkoholfrei)	7,00 - 6,00	Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Kokossirup, Sahne

ALKOHOLFREIE

GETRÄNKE

Apollinaris Selection.....	0,25l. / 2,50 - 0,75l. / 5,50
Vio Still.....	0,25l. / 2,50 - 0,75l. / 5,50
La Culinaria Wasser Sprudel / Limetten / Minze.....	0,5l. / 4,50
Coca-Cola / Zero ¹⁻²⁻⁸	0,2l. / 2,90
Fanta / Mezzo-Mix / Sprite ¹⁻²	0,2l. / 2,90
Thomas Henry Tonic / Spicy Ginger.....	0,2l. / 3,50
Saftschorle Apfel / Orange / Maracuja / Rhabarber / Johannisbeer.....	0,2l. / 3,50 - 0,4l. / 4,50
Honest Bio Eistee Zitrone / Honig / Pfirsich / Rosmarin.....	0,33l. / 4,50

GIN TONICS

Beefeater + Tonic ⁴	7,90
Beefeater 24 + Tonic ⁴	8,90
Tanqueray Sevilla + Tonic ⁴	8,90
Xoriguer + Tonic ⁴	9,90
Monkey 47 + Tonic ⁴	10,90

CUBATAS

Cuba Libre ²⁻³	7,50	Havana 3, Limette, Coca Cola
Cuba Libre Especial ²⁻³	8,50	Havana 7, Limette, Coca Cola
Absolut Vodka Lemon.....	7,50	
Absolut Vodka Energie ¹⁻⁶	9,50	
Moscow Mule.....	8,50	
Jack Daniels + Coca Cola ²⁻³	7,50	
Ballantines + Coca Cola ²⁻³	7,50	
Pisco + Coca Cola ²⁻³	7,50	

LIKÖRE, RUM & MEHR

Baileys ¹⁻²⁻⁷	4cl. / 4,00
Campari ²	4cl. / 4,50
Pacharan Zoco.....	4cl. / 4,50
Mari Mayans Hierbas Ibiza.....	4cl. / 5,00
Carlos 1.....	4cl. / 6,50
Cardenal Mendoza.....	4cl. / 7,50
Ron Flor de Caña.....	4cl. / 6,50
Ron Botucal.....	4cl. / 7,50
Ron Zacapa.....	4cl. / 12,50
Tequila Silber.....	2cl. / 3,00
Tequila Gold.....	2cl. / 3,00

HEISSE GETRÄNKE

Espresso ¹	2,50
Espresso Doppio ¹	4,50
Cafe Crema ¹	2,90
Cortado ¹	3,20
Cappuccino ¹	3,50
Carajillo ¹ Espresso mit Veterano.....	4,50
Heiße Schokolade.....	3,00
Tee verschiedene Sorten.....	3,00

ENHÄLT: ① koffein ② Farbstoffe ③ Konservierungsstoffe ④ Chinin ⑤ Guarana ⑥ Tau ⑦ Lact. ⑧ Penylalaninquelle