

APERITIVO Y COCKTAIL

506	SANGRIA (TYPISCH ESPAÑA) mit frischen Früchten und Eis. Fruchtig, spritzig und erfrischend. Selbergemacht.	7,80
450	SEX ON THE BEACH (ECHT RETRO) 1 Vodka, Pfirsichlikör, Eis, O-Saft, Ananas-Saft, Grenadine	9,90
447	ESPRESSO MARTINI (TOTAL ANGESAGT) 1, 3 Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zucker	9,90
433	LONDON MULE (Auch alkoholfrei möglich) Feurige Ingwernoten treffen auf die spritzigen Wacholderaromen vom Gin, mit Limette und Minze. Herrlich!	9,90

EL SPRIZZO

495	MIDORI SPRITZ 1, Er ist grün, sehr erfrischend und fruchtig süß. Japanischer Melonenlikör, Prosecco, Soda, Limette, Eis	7,80
434	NARANJA TÓNICO 1 (alkoholfrei) Unser neuer Aperitiv mit intensiven Noten von Orange und Bergamotte und bittersüßem, frischen Geschmack	7,80
442	CAMPARI SPRITZ Herrlich bitter 1 Campari, Prosecco, Soda, Orange, Eis	7,80
443	CRODINO SPRITZ (alkoholfrei) Der Aperitif mit bittersüßem Geschmack	7,80
444	SARTI SPRITZ Fruchtig-lieblich 1 Blutorange, Prosecco, Eis, Soda, Limette,	7,80
497	APEROL SPRITZ 1, 4 Der fruchtig-herbe Klassiker mit dem gewissen Etwas.	7,80
494	Flasche Prosecco auf Eis	0,75l 26,00
491	Glas Prosecco	0,10l 4,80
498	Sherry Fino oder Medium	0,05l 4,80

GIN 4cl

561	BOAR GIN Premium Dry Gin. Mit Zitronenzeste	7,80
562	THE BOTANIST Islay Dry Gin Mit Grapefruit	7,80
563	Hendrick's Scotland, Gurkenextrakt. Mit Gurkescheibe	7,80
565	MOOR GIN mit nur 1 Botanical. Mit Rosmarin, Grapefruitzeste	7,80
568	Gin Mare mediterrane Kräuter. Mit Rosmarin, Orangenze	7,80
572	Gin Sul Hamburg/Portugal. Zitrusnoten. Mit Zitronenzeste	7,80
582	MALFY Gin Italy Pink. Grapefruit. Mit Grapefruit	7,80
585	Tanqueray London, Finest Botanicals. Mit Zitronenzeste	7,80
586	Tanqueray London, Flor de Sevilla. Orange. Mit Orange	7,80
589	Gin Alkoholfrei Mit Zitronenzeste	7,80

TÓNICO

437	Schweppes Indian Tonic 4	0,20l	3,50
	mehr Chinin und Kohlensäure, weniger Süße		
438	Thomas Henry Tonic 4	0,20l	3,80
	mehr Chinin, angenehm bitter		
439	Fever Tree Mediterranean Tonic 4	0,20l	4,20
	Kräuter und Blumen		
440	Thomas Henry Spicy Ginger	0,20l	3,80
	Veganes Getränk mit Ingwergeschmack		

Alle Preise in Euro incl. MwSt.

LA SOPA

- 296 **Sopa de Pescado con Crutóns** 6, 8, 9, 14, 19, 20 10,90
Fischrahmsuppe mit Zwiebeln, Knoblauch, Fisch,
Gambas, Croutons

TAPAS FRÍAS

- 313 **Alioli con Pan** 9, 10, 11, 12 Knoblauchcreme mit Baguette 5,50

- 128 **Aceitunas** Eingelegte Oliven 2 **4,80**

- 102 **Queso Manchego** 14 gereifter Schafskäse(mikrobiell gelabt) 6,50

- 103 **Jamón Serrano** 2, 7 Spanischer Serrano Schinken 6,80

- 113 **Boquerones a la Marinera** 7, 16, 19 6,50
Marinierte Sardellen, Olivenöl, frische Kräuter, Zitrone

ENSALADAS

- 8 Kleiner bunter Blattsalat der Saison** 10, 9, 12 **7,90**
Mit Tomate, Gurke, Karotte, Apfel, Körner,
Croutons, Balsamdressing

- 10 Bunter Blattsalat der Saison** 9, 10, 12, **9,90**
Mit Tomate, Gurke, Karotte, Apfel, Körner,
Croutons, Balsamdressing

- 111 Tomates al Balsam** 13 **3,90**
Frische Tomaten, Zwiebel, Balsamdressing

- 152 Ensalada de Pepino** 10, 12 **3,90**
Gurkenstücke, Balsamdressing

- 11 **Grosser Bunter Salat "GAMBAS"** 9, 10, 12, 13, 20 17,80
Bunte Blattsalate, Körner, Croutons, Asia-Sauce,
ein Garnelenspieß vom Grill, frische Kräuter, Sesam-Dressing

- 12 **Grosser Bunter Salat "POLLO"** 9, 10, 12, 13, 16,80
Bunte Blattsalate, Körner, Croutons, Erdnuss-Sauce,
Hähnchenbrust-Spieß, Balsamdressing, frische Kräuter

TAPAS DE CARNE

- 161 **Pechuga de Pollo** 9, 7,20
Hähnchenbrustfilet vom Grill , grüne Mojo
- 104 **Costillas asadas** 8, 10, 12 Spare Ribs, BBQ Sauce 6,80
- 110 **Alitas de Pollo** 6, 8, 9, 11 6,80
Hähnchenflügel frittiert
- 164 **Rosbif a la Plancha** Angus-Rumpsteak rosa gebraten 11,20
- 181 **Chili con Carne** 6, 8, 9, 12 **Sehr sehr scharf!** 6,80
Pures Rindfleisch, Zwiebeln, Bohnen, Mais, Paprika
- 116 **Datiles con Bacon** 2, 7 6,80
Süsse orientalische Datteln im Speckmantel
- 124 **Estofado de Cordero** 6, ,8, 13 6,80
Kräftiges Lamm-Curry orientalisch gewürzt
- 150 **Lomo de Cerdo** 6, 8, 9, 14 7,20
Schweinerückensteak vom Grill, Pfefferrahmsauce

TAPAS DE MARISCOS

- 40 **Gambas al ajillo** 20 11,50
Garnelen, Olivenöl, Chili, Knofi, Meersalz, frische Kräuter
- 109 **Chipirones a la Plancha** 16, 7,90
Kleine Babycalamar mit Tentakel vom Grill, Zitrone
- 119 **Langostinos a la Plancha** 20 11,50
Riesengarnelen vom Grill, Zitrone
- 112 **Pescado gratinado** 6, 8, 9, 14, 19 7,80
Fischfilet in Weissweinsauce geschmort. Parmesan drüber
- 105 **Pescado a la Plancha** 19 7,50
Unser wechselnder Tagesfisch frisch zubereitet für Dich.

Fette Preise: Vegan.

Unterstrichene Preise: Ohne Knoblauch

TAPAS VEGETAL/VEGAN

293 **Verduras de la Plancha** 6,50

Buntes Grillgemüse der Saison mit frischen Kräutern

273 **Patatas al Horno** ¹⁴ 6,50

Kleine Backkartoffeln, Quark, Gurke, frische Kräuter

48 **Lentejas "Griego"** ^{14, 12, 6, 9, 10} 6,80

Cremige Belugalinsen mit Fetakäse bestreut

159 **Berenjenas rebozados** ^{6, 8, 9, 10, 11} 6,50

Gebratene Auberginen, Honig

81 **Feta gratinado** ^{14 (tierisch gelabt)} 6,80

Feta, Kräuter, Olivenöl, überbacken

80 **Garbanzos "Oriental"** ^{6, 8, 13,} 6,80

Kichererbsen-Gemüse-Curry orientalisch gewürzt

132 **Pimientos de Padrón** 6,50

Kleine frittierte Paprika, mit Meersalz bestreut

162 **Champiñones fritos** 6,50

Gebratene Champignons mit frischen Kräutern

309 **Papas arrugadas con Mojo Picón** ^{9, 12} 6,50

Runzelkartoffeln mit Meersalz gekocht , scharfe Mojo

71 **Gratinado de La Mancha** ¹⁴ 6,80

Kartoffelgratin mit Knoblauch. Überbacken mit Manchego

**Unsere Tapas werden ohne Baguette serviert.
Das bestellst Du am besten separat dazu.**

Fette Preise: Vegan.

Unterstrichene Preise: Ohne Knoblauch

TAPAS VARIACIONES

- 92 **"El Vegetariano"** 44,80 €
Vegetarische Tapas-Variation für zwei Personen

Als Vorspeise: Alioli mit frischem Baguette
Lentejas "Griego" Belugalinsen mit Fetakäse bestreut
Verduras de la Plancha Bunt Grillgemüse
Garbanzos "Oriental" Kichererbsen-Gemüse-Curry
Papas al Horno Kleine Backkartoffeln, Quark, Kräuter
Feta gratinado Feta, Kräuter, Olivenöl, überbacken
Champiñones fritos Gebratene Champignons
Tomates al Balsam Tomaten, Zwiebeln, Balsamdressing
6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14,

Keine Änderungen möglich.

- 91 **„La Oferta“** 52,00 €
Tapas-Variation für zwei Personen

Als Vorspeise: Alioli mit frischem Baguette
Alitas de Pollo Hähnchenflügel frittiert
Lomo de Cerdo Schweinerücken-Steak, Pfefferrahmsauce
Papas arrugadas Runzelkartoffeln, scharfes Sößchen
Verduras del Dia Mediterranes Tagesgemüse
Pescado a la Plancha Fischfilet vom Grill, Zitrone
Langostinos a la Plancha Riesengarnelen vom Grill, Zitrone
Tapa del Dia Das wechselnde Tages-Tapa
6, 8, 9, 14, 20, 19

Keine Änderungen möglich.

- 55 **"Grande Jakobo"** 56,00 €
Grillplatte für zwei Personen

Als Vorspeise: Alioli mit frischem Baguette
Schweinerücken-Steak, Angus-Rumpsteaks,
Fischfilet vom Grill, Babycalamar vom Grill,
Langostinos vom Grill, Mojo rot/grün,
als Beilagen Papas del Dia und Grillgemüse
6, 8, 9, 12, 14, 19, 20

Keine Änderungen möglich.

PLATOS PRINCIPALES

- 30 **Grillteller de Pescado** 2, 9, 19, 20, 27,80
Zwei Fischfilets, Babycalamar, Langostino, Grillgemüse,
Kleine Kartoffeln, scharfe Mojo
- 57 **Lammhaxl geschmort** 6, 8, 9, 22,80
Mit Gewürzen und Wurzeln sehr lange in Riojasauce geschmort.
Als Beilage mediterranes Gemüse und Papas arrugadas
- 182 **Argentinisches Angus-Steak vom Grill** 14 33,80
Aus der Rinderlende. Mit dem typischen Fettrand. Ca. 350g
Dazu: Kleine Backkartoffeln mit Quark,
mediterranes Grillgemüse und Knoblauchbutter
- 35 **Hamburguesa "Jakobo"** 6, 9, 10, 17,80
Großer Saftiger Burger mit Salat, Tomate, Käse,
Zwiebeln und BURGERSAUCE. Als Beilage: Dicke Stäbe
- 38 **Babycalamares vom Grill** 16, 12, 9 24,80
Als Beilage: Papas arrugadas, scharfe Mojo, Zitrone
- 97 **Costillas asadas** 8, 10, 12 13,80
Spare Ribs aus dem Ofen (12 Stück), BBQ Sauce

SALSA CASERO

- 302 **Frisch gebackenes Baguette** im Brotkorb 9 **3,30**
- 100 **Alioli** Knoblauchcreme (feini, feini, feini) 10, 11, 12 2,20
- 316 **Mantequilla de Ajos** 14 Knoblauchbutter 2,20
- 126 **Mojo picón** 9, 12 Scharfe kanar. Sauce, Chili, Knoblauch **2,20**
- 136 **Mojo verde** 9, 12 kanarische Sauce, Ruccola, Knoblauch, **2,20**
- 318 **Cáseo de Hierbas** 14 Quark, Gurken, frische Kräuter **2,20**

Fette Preise: Vegan.

Unterstrichene Preise: Ohne Knoblauch

EL POSTRE

- 172 **Crema Catalana** 14, 11 5,80
Die berühmte spanische Nachspeise mit Zuckerkruste
- 179 **La Bomba de Santiago** 9, 13, 14 7,80
Eisig, fruchtig, mandelig, eierlikörig. **Feini. Feini. Feini.**
- 180 **Manzana Fritas** 14, 9, 11, 7,80
Apfelspalten im Backteig, Zimt-Zucker, Vanille-Eis. **Hammer!**
- 170 **Eine Kugel Eis** 14, 9 2,20 245 **Zwei Kugeln Eis** 4,40
Vanille, Schoko, Amarena Kirsche, Passionsfruchtsorbet (Vegan)
- 174 **Mousse de Chocolate im Weck-Glas** 9, 11, 14 5,80
Schokoladen-Mousse mit Sahnetupf
- 347 **Espresso „Ahogado“** 14 4,70
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

SPANISCHE CHURROS

Churros sind ein beliebtes spanisches Fettgebäck aus einer festen Brandmasse ohne Ei zubereitet.

- 14 **Churros con Zwetschgen** 9, 14, 8,90
mit selbergemachtem Zwetschgenröster und Schoko-Eis
- 15 **CHURROS con Azúcar** 9 (Vegan)
in Zimt-Zucker gewälzt. **5,90**
- 16 **CHURROS con Chocolate** 9, 14 6,90
Schokoladensauce zum Eintauchen dazu.
- 17 **CHURROS con Caramel** 9, 14 6,90
Karamell-Sauce zum Eintauchen dazu.
- 18 **CHURROS con Nutella** 9, 13, 14 6,90
Warmes Nutella zum Eintauchen dazu.
- 19 **CHURROS con Erdbeeren** 9, 14 (Von Frühjahr bis Herbst) 8,90
mit frischen Erdbeeren und Vanille-Eis

CAFÉ ESPAÑOL

- 446 **Café solo** Espresso 2,60
- 452 **Cortado Canario (Cafe Bonbon)** 2,70
Cafe Solo mit süßer Kondensmilch 14
- 448 **Cortado Natural** 2,70
Cafe Solo mit einem Schuss heisser Milch 14
- 472 **Cortado Leche y Leche** 2,70
Cafe Solo, heisse Milch, süße Kondensmilch 14
- 457 **Café Carajillo** 3,40
Cafe Solo mit Brandy oder Anis 1
- 473 **Café Barraquito** 3,40
Cafe Solo mit Milch, Zitrone, Kondensmilch, Likör 43, 1, 14
- 471 **Doppelter Cafe Solo** Doppelter Espresso 3,90
- 449 **Cappuccino** 14 3,40
- 451 **Latte Macchiato** 14 4,00
- 441 **Café Americano (Tasse Kaffee)** 2,60
Ein Cafe Solo verlängert mit etwas heißem Wasser

INVIERNO

- 468 **HEISSE SANGRIA/GLÜHWEIN** mit Orange (Teeglas) 4,00
- 470 **HOT REGINA** (auch Alkoholfrei möglich 475) 5,90
Heisser Genuss aus Gin, Bratapfel, winterlichen Gewürzen, Vanille und einer Orangenscheibe
- 458 **Heisse dunkle Trink-Schokolade** 3,60
mit echter Schlagsahne 14
- 463 **Hot Leche 43** 14, 1 4,50
Heisse Milch mit einem Schuss Likör 43 verfeinert.
- 464 **Glas Tee** 2,60
Schwarz, Früchte, Hagebutte, Pfefferminze, Kräuter
- 465 **Glas Heisse Zitrone** Aus frischer Zitrone 2,60

CERVEZA

BIER

371 Rosenheimer Helles vom Faß 9	0,50l	4,40
385 Kleines Helles vom Faß (Pfiff) 9	0,25l	3,10
373 Rosenheimer Pils 9	0,33l	4,40
387 Rosenheimer Bajuwaren Dunkel 9	0,50l	4,70
382 Alkoholfreies Helles 9	0,50l	4,40
376 Cerveza Español Spanisches Bier 9	0,33l	4,40
378 Rosenheimer Weißbier vom Faß 9	0,50l	4,70
377 Rosenheimer Dunkles Weißbier 9	0,50l	4,70
380 UNERTL Weißbier aus Haag i. Obb. 9 im nostalgischen Schnagglbierflaschl	0,50l	4,70
381 UNERTL Leichtes Weißbier 9	0,50l	4,70
390 UNERTL Weißbier Alkoholfrei 9	0,50l	4,70
379 Radler Helles mit Zitronenlimo 9	0,50l	4,40
374 Russn Weißbier mit Zitronenlimo 9	0,50l	4,70
375 Goassn Weißbier mit Cola und Kirschlikör 1, 3, 9	0,50l	6,80
372 Ne & Ger Weißbier mit Cola 1, 3, 9	0,50l	4,40

REFRESCOS

WASSER & ALKOHOLFREIES

401 Coca Cola 1, 3	0,33l	3,80
421 Coca Cola ZERO SUGAR 1, 3, 15	0,33l	3,80
402 Original Paulaner Orangenlimo 1, 3	0,33l	3,80
403 Zitronenlimo	0,30l	3,80
404 Original Paulaner Spezi Cola-Mixgetränk 1, 3	0,50l	4,40
412 Flasche Mineralwasser mit Gas	0,75l	5,90
384 Flasche Mineralwasser ohne Gas	0,75l	5,90
411 Tafelwasser mit Gas	0,30l	3,10
413 Tafelwasser mit Gas	0,50l	3,90
425 Tafelwasser ohne Gas	0,30l	3,10
426 Tafelwasser ohne Gas	0,50l	3,90

ZUMO Y SCHORLE

406 Mango-Nektar	0,30l	3,70
408 Apfelsaft naturtrüb	0,30l	3,70
409 Johannisbeer-Nektar	0,30l	3,70
410 Maracuja-Nektar	0,30l	3,70
428 Rhabarber-Nektar	0,30l	3,70
453 Ananas-Saft	0,30l	3,70

423 „ Trübe Brühe “ 7		
erfrischend mit Minze, Limette und Eis,	0,50l	4,20
420 Mango-Schorle	0,50l	4,20
414 Apfel-Schorle	0,50l	4,20
415 Maracuja-Schorle	0,50l	4,20
416 Johann-Schorle	0,50l	4,20
454 Ananas-Schorle	0,50l	4,20
430 Rhabarber-Schorle	0,50l	4,20
504 Holunderperle	0,50l	4,20

417 Weinschorle weiss	0,50l	5,50
418 Weinschorle rot	0,50l	5,50

AGUARDIENTE

Unsere Brände und Geiste sind von regionalen Edeldestillieren

551 Williams Brand 40% vol.	5,20
552 Aprikosen Brand 40% vol.	5,20
553 Waldhimbeergeist 40% vol.	5,20
554 Haselnussgeist 35% vol.	5,20

530 Tequila weiß oder braun 38% vol.	4,00
556 Grappa fassgelagert 40% vol.	5,20

558 Slyrs Bavarian Single Malt 43% vol.	5,80
559 Ron Zacapa XO 40% vol.	9,80
550 Carlos I Solera Gran Reserva 40% vol.	5,80

548 Licor 43 1 Spanische Lebenslust. Mit Eis	4,00
526 Hierbas Túnel Spanischer Kräuterlikör mit Eis 1	4,00
546 Anis del Mono Spanischer Anislikör 30%	4,00
521 RAMAZZOTTI mit Zitrone und Eis	4,00

VINO TINTO

Reinhessen

732	Saint Laurent QbA	0,20l	9,20
733	Ein wunderbarer trockener Rotwein, der auch	0,75l	31,80
731	den anspruchsvollen Weintrinker überzeugt.	0,10l	5,10
	Dunkles rubinrot, Waldbeeraroma und Schwarzkirschen, samtig und weich.		

Spanien Rioja *vegan*

765	Marqués de Cáceres DOCa Tempranillo	0,20l	8,90
766	Rubinrot, feines Vanille-Aroma.	0,75l	29,80
764	ausgewogen, gute Struktur, feine Tannine	0,10l	4,90

Spanien Rioja *vegan*

Ramón Bilbao Spanien RIOJA DOCa.

756	Graciano, Mazuelo, Tempranillo, Reserva	0,20l	9,90
757	Komplexes Aroma nach Karamell und Vanille.	0,75l	35,00
755	Schwarze Kirschen, Brombeeren, Zimt, Pikante Tannine von Eiche und weicher Würze.	0,10l	5,20

Spanien LA MANCHA

774	THE GUV'NOR Tempranillo/Syrah	0,20l	8,90
775	Saftig und fruchtig Herrlicher Duft nach	0,75l	29,80
773	schwarzen u. roten Beeren, Ein Hauch Vanille und Röstaromen mit weichen Tanninen.	0,10l	4,90

FÜR UNSERE WEINKENNER

Spanien Rioja

730	Barón de Ley Gran Reserva DOCa.	0,75l	59,90
	Vina Imas Gold Edition		
	Cabernet Sauvignon/Tempranillo		

2 Jahre Reife in ausschließlich neuen Barriques
und weitere 5 Jahre in der Flasche verleihen
diesem außergewöhnlichen Gran Reserva seine
komplexen Aromen von Brombeeren und Schokolade.
Voller, weicher Körper und eine phänomenale Länge.

Unsere Weine enthalten Sulfite

VINO BLANCO

Spanien Galicien

753 Pulpo DO Albariño	0,20l	9,90
754 Pfirsichduft, Aprikose, Jasmin, sehr trocken	0,75l	35,00
752 Goldgelb, rund und geschmeidiger Weißwein	0,10l	5,20

Spanien Rueda

708 Blume DO Verdejo	0,20l	8,90
709 Zitronengelb mit goldenen Reflexen	0,75l	29,80
707 trocken, frisch, aromatisch, fruchtig, feine Säure	0,10l	4,90

759 Sauvignon Blanc trocken	0,20l	9,90
760 Duft von Johannis- und Stachelbeere.	0,75l	35,00
758 Leichter und herrlich frischer Weißwein	0,10l	5,20

Italien

747 Ca dei Frati DOC Lugana	0,20l	9,90
748 Fruchtbetontes Bouquet mit Nuancen von Wiese	0,75l	35,00
746 und Kräutern. Saftig, knackig und frisch. Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen	0,10l	5,20

Save Water Drink...

735 Riesling free fruchtig <i>Alkoholfrei</i>	0,20l	8,90
736 Überzeugt durch frische Zitronenaromen mit	0,75l	29,80
734 ausgewogener Süsse-Säure Balance	0,10l	4,90

VINO ROSADO

720 Vino Rosado, Rosé Wein	0,20l	8,90
721 Zartes Pink mit intensiv leuchtenden Reflexen.	0,75l	29,80
719 Dominierendes Aroma nach Erd.- und Himbeeren. Perfekte Balance zwischen Frucht und Säure. Frisch und saftig im Geschmack. Ein guter Roséwein	0,10l	4,90

Unsere Weine enthalten Sulfite

JAKOBOS TAPASBAR

Kammerer-Höger-Straße 27
83125 Eggstätt

Telefon: 0 80 56 14 46

Email: tapas@jakobo.de

Reservierung: www.jakobo.de



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM

Wir freuen uns über Deine Bilder und Storys auf Instagram



Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 koffeinhaltig,
4 chininhaltig, 5 mit Carotin, 6 mit Geschmacksverstärker,
7 mit Konservierungsstoffe,

Allergene:

8 mit Sellerie, 9 mit Gluten, 10 mit Senf, 11 mit pasteurisiertes Ei,
12 mit Schwefeloxid,
13 mit Nüssen, 14 mit Milch, 15 mit Süßungsmittel (Aspartam),
16 mit Weichtieren 17 mit Sojabohnen 18 mit Lupine
19 mit Fisch, 20 mit Krebstieren