

EL CIELO

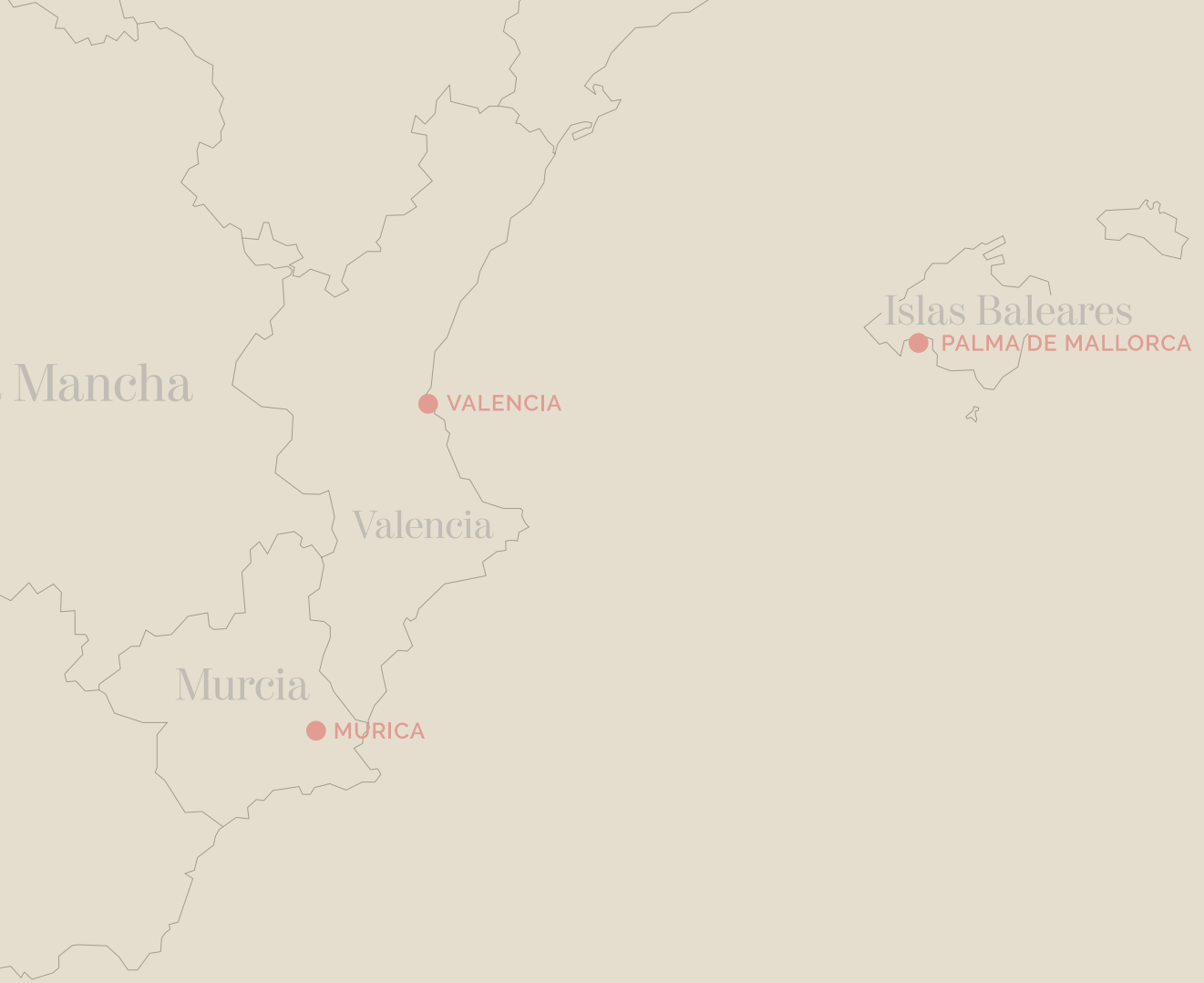
TAPAS y VINOS



 [elcielo_rath](#)

 [elcielotapas](#)





HOLA

H A L L O

Wir freuen uns, Euch in unserem Restaurant El Cielo -Tapas & Vinos- begrüßen zu dürfen. Wir legen Wert auf eine authentische Zubereitung, die Speisen werden frisch und nach Maßstäben der modernen Küche zubereitet unter Berücksichtigung der individuellen Wünsche. Die meisten Gerichte werden nach klassischen Rezepten zubereitet, viele sind Kreationen des Hauses und andere gehören der Internationalen Küche an.

Wir tun alles dafür, Euren Besuch zu einem Erlebnis werden zu lassen. Also genießt das besondere Ambiente des Restaurants und verbringt ein paar schöne Stunden in unserem El Cielo -Tapas & Vinos-

„Rath lugar de encuentro con Espana“ – Der Ort wo Rath auf Spanien trifft

In diesem Sinne, auf einen schönen Abend
Euer El Cielo Team

ENTRADAS

VORSPEISEN

250 FUENTE DE APERITIVO	9,90 €
Gemischte Platte mit sechs hausgemachten Vorspeisen nach Wahl aus unserer Frischetheke, serviert mit Aioli und Brot	
WEITERER BROTKORB (zu allen Tapas bestellbar)	2,40 €
251 ESPECIALIDAD MIXTA DE JAMÓN Y CHORIZOS	9,90 €
Gemischte spanische Wurst- und Schinkenspezialitäten	
252 ESPECIALIDAD MIXTA DE QUESO	10,90 €
Gemischte spanische Käsespezialitäten	
253 CARPACCIO DE RES	12,40 €
Carpaccio vom Rinderfilet	
254 TARTAR DE SALMÓN MARINADO	9,40 €
Tartar vom Lachs, mariniert, auf Avocadocreme	
255 PAN TOSTADO	4,90 €
Scheiben geröstetes Knoblauchbrot, mit Tomate, Olive und Alioli	

TAPAS FRIAS

KALTE TAPAS

275 QUESO MANCHEGO	7,40 €
Spanische Schafskäsescheiben aus der Region Kastilien-La Mancha	
276 JAMÓN SERRANO	7,90 €
Luftgetrockneter Serrano-Schinken	
277 CHORIZO	7,40 €
Würzige Paprikasalami	
278 SALCHICHÓN IBÉRICO	7,40 €
Luftgetrocknete iberische Hartwurst	

Habt Ihr Fragen zu den Lebensmittelzusatzstoffen oder Allergenen in unseren Speisen und Getränken, dann fragt unser Personal. Gerne händigen wir Euch auch unsere Produktinformation aus.

TAPAS CALIENTES

W A R M E T A P A S

VEGETARIANAS – VEGETARISCH

- | | |
|---|---------------|
| 300 PATATAS LOCAS CON ALIOLI | 4,90 € |
| Frittierte Kartoffelstücke mit Alioli | |
| 301 PATATAS FRITAS CON ALIOLI | 4,90 € |
| Frittierte Süßkartoffelstäbchen mit Alioli | |
| 302 PAPAS ARRUGADAS | 4,90 € |
| Kleine, feste, gesalzene Kartoffeln mit kanarischer Soße | |
| 303 PIMIENTOS DE PADRÓN | 4,90 € |
| Kleine gegrillte grüne Paprikas aus Galicien mit grobem Meersalz - mal scharf, mal mild | |
| 304 CHAMPIÑONES AL AJILLO | 4,90 € |
| Champignons in Knoblauch und Olivenöl | |
| 305 CHAMPIÑONES EMPANIZADOS CON ALIOLI | 4,90 € |
| Panierte Champignons mit Alioli | |
| 306 QUESO DE CABRA TEMPLADO | 4,90 € |
| Warmer Ziegenkäse mit Mandeln und Honig | |
| 307 TORTILLA DE VERDURAS Y PATATAS | 4,90 € |
| Spanisches Kartoffel-Gemüseomelette | |
| 308 ESPINACA GRATINADA | 4,90 € |
| Würziger Blattspinat mit Mozzarella und Cheddar-Käse überbacken | |

Habt Ihr Fragen zu den Lebensmittelzusatzstoffen oder Allergenen in unseren Speisen und Getränken, dann fragt unser Personal. Gerne händigen wir Euch auch unsere Produktinformation aus.

DE CARNE – MIT FLEISCH

325 ALBÓNDIGAS	5,90 €
Kleine Rinderhackfleischbällchen in würziger Tomatensoße	
326 MUSLO DE POLLO CON HIERBAS	6,40 €
Zwei marinierte Hähnchenkeulen im Kräutersud	
327 CHORIZO AL VINO BLANCO	5,90 €
Luftgetrocknete Paprikawurst in Cidre gegart	
328 PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CURRY Y COCO	5,90 €
Hähnchenbrustwürfel in Kokos-Currysoße	
329 SUCUK CON HUEVO	5,90 €
Gebratene Knoblauchwurst mit Ei überbacken	
330 DATILES CON BACON	4,90 €
Datteln im Speckmantel	
331 PINCHOS DE POLLO	7,90 €
120g Hähnchenspieß	
332 PINCHOS DE RES	9,90 €
120g Rindfleischspieß	
333 PINCHOS DE CARNE MOLIDA	8,90 €
120g Rinderhackspieß	
334 PINCHOS DE CORDERO PICADO	8,90 €
120g Lammhackspieß	

DEL MAR – AUS DEM MEER

- | | |
|--|---------------|
| 350 GAMBAS AL AJILLO | 7,80 € |
| 5 Gambas in Olivenöl und Knoblauch gebraten – pikant | |
| 351 SARDINAS REBOZADAS EN HARINA EN MAÍZ | 6,90 € |
| In Maismehl gebratene Sardellen | |
| 352 CALAMARES EMPANADOS | 6,40 € |
| Tintenfischringe in hausgemachter Panade | |
| 353 CHIPIRONES AL AJILLO | 6,90 € |
| Baby Calamari in Olivenöl und Knoblauch gebraten | |
| 354 CHIPIRONES FRITOS | 7,90 € |
| Baby Calamari in hausgemachter Panade | |
| 355 PULPO A LA PLANCHA | 8,90 € |
| Gegrillter Octopus | |
| 356 GAMBAS EN SALSA AGRIDULCE | 5,90 € |
| 3 panierte Garnelen mit Süß-sauer-Sauce | |
| 357 PINCHOS DE SALMÓN | 9,40 € |
| Lachsspies auf pikanter Sauce | |

ESPECIALIDADES – SPEZIALITÄTEN

- | | |
|---|---------------|
| 375 CARACOLES | 6,60 € |
| Weinbergschnecken im Kräuter-Knoblauchsud | |
| 376 CIGARROS DE QUESO | 5,20 € |
| Würzige, knusprige Reisteigröllchen mit Schafskäse, Ei und Petersilie | |
| 377 CONEJO ESCABECHADO | 8,40 € |
| Kaninchenkeule in Weißwein mariniert, nach Hausart gegart | |
| 378 CHULETAS DE CORDERO | 8,90 € |
| 2 marinierte Lammkoteletts vom Grill | |
| 379 EMPANADAS DE CARNE | 4,90 € |
| 2 Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Rinderhack und Käse | |

PAELLAS

PFANNENGERICHT
(AB 2 PERSONEN)

**NUR AUF VORBESTELLUNG
(BITTE MINDESTENS EINEN TAG VORHER)**

**PRO
PERSON**

400 PAELLA DE CARNE **17,90 €**
Paella mit verschiedenen Fleischsorten

401 PAELLA DE MAR **19,90 €**
Paella mit Meeresfrüchten

402 PAELLA MIXTA **18,90 €**
Paella mit verschiedenen Fleischsorten und Meeresfrüchten

POSTRES – DESSERT

450 CREMA CATALANA **4,90 €**
Hausgemachte Vanillecreme mit karamellisiertem braunen
Rohrzucker

451 CHURROS **5,90 €**
Traditionelles Teiggebäck serviert mit Nuss-Nougat Creme

452 SOUFFLE DE CHOCOLATE **5,40 €**
Schoko Soufflé mit Vanilleeis

453 HELADOS **5,90 €**
Fruchteis serviert in eigener Fruchtschale, Orangeneis oder
Kokosnusseis

Habt Ihr Fragen zu den Lebensmittelzusatzstoffen oder Allergenen in unseren Speisen und Getränken,
dann fragt unser Personal. Gerne händigen wir Euch auch unsere Produktinformation aus.

BEBIDAS

GETRÄNKE

HAUSGEMACHTE LIMONADEN UND ICE TEA

TD LIMONADE	0,20 l	3,20 €
Limonade aus frischen Zitrusfrüchten und Minze		
TD ICE TEA	0,20 l	3,20 €
Ice Tea aus versch. Teesorten und Sternanis		

REFRESCOS – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GEROLSTEINER	0,25 l	2,40 €
medium oder still		
GEROLSTEINER (groß)	0,75 l	6,50 €
medium oder still		
GEROLSTEINER APFELSCHORLE	0,25 l	2,50 €
SOFTDRINKS	0,20 l	2,70 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola light, Mezzo Mix, Fanta, Sprite		
THOMAS HENRY	0,20 l	3,40 €
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water oder Spicy Ginger		
RED BULL	0,25 l	4,50 €
FRUCHTSCHORLE	0,20 l	3,20 €
Apfel, Cranberry, Rhabarber oder Maracuja		
FRUCHTSAFT	0,20 l	3,20 €
Apfel, Orange		
FRUCHTNEKTAR	0,20 l	3,20 €
KiBa, Maracuja, Banane, Kirsch, Cranberry oder Rhabarber		

Habt Ihr Fragen zu den Lebensmittelzusatzstoffen oder Allergenen in unseren Speisen und Getränken, dann fragt unser Personal. Gerne händigen wir Euch auch unsere Produktinformation aus.

BEBIDAS CALIENTES

HEISSGETRÄNKE

SPANISCHE KAFFESPEZIALTÄTEN

CORTADO 2,90 €
Espresso, warme Milch

CARAJILLO 3,90 €
Espresso, spanischer Brandy

CARAJILLO DE CATALAN 4,60 €
Espresso, spanischer Brandy, Milchmädchen, Sahne, Rohrzucker

BARRAQUITO 4,60 €
Espresso, Milch, Licor43, Milchmädchen, Limettenschale, Zimt

WEITERE KAFFEES UND WARMGETRÄNKE

KAFFEE 3,20 €

ESPRESSO 2,80 €

ESPRESSO MACCHIATO 2,90 €

DOPPELTER ESPRESSO 4,40 €

CAPPUCCINO / CAPPUCCINO MIT SAHNE 3,90 €

MILCHKAFFEE 3,90 €

LATTE MACCHIATO 3,90 €
Mit Aroma – Vanille, Kokos, Karamell oder Haselnuss +0,50 €

KAKAO MIT ODER OHNE SAHNE 3,60 €

KAKAO MIT AMARETTO UND SAHNE 5,20 €

HEISSE ZITRONE MIT HONIG 2,90 €

FRISCHER TEE 3,90 €
Minze, Ingwer oder Gemischt

TEE 2,90 €
Früchte, Schwarzer, Chai, Rooibos Vanille, Kamille oder grüner Tee

CERVEZAS

BIERE

BIERE VOM FASS

ESTRELLA GALICIA	0,25 l	3,40 €
GAFFEL KÖLSCH	0,20 l	2,20 €
BENEDIKTINER WEIZEN	0,50 l	5,50 €
KÖLSCH-COLA	0,20 l	2,20 €
RADLER	0,20 l	2,20 €
ALSTER	0,20 l	2,20 €
SCHUSS	0,20 l	2,20 €
WEIZEN MISCHGETRÄNKE Banane, Kirsch, Cola oder Russe	0,50 l	5,50 €

FLASCHENBIERE

BITBURGER PILS	0,33 l	3,60 €
BITBURGER PILS ALKOHOLFREI	0,33 l	3,60 €
BENEDIKTINER WEIZEN ALKOHOLFREI	0,50 l	5,50 €
GAFFEL'S FASSBRAUSE Zitrone oder Orange	0,33 l	3,40 €
MALZBIER	0,20 l	2,20 €

Habt Ihr Fragen zu den Lebensmittelzusatzstoffen oder Allergenen in unseren Speisen und Getränken, dann fragt unser Personal. Gerne händigen wir Euch auch unsere Produktinformation aus.

VINOS

WEINE

WEISS

0,2L 0,75L

GRAUBURGUNDER, TROCKEN, WEINGUT SINSS 7,90 € 27,70 €

Pikanter Geschmack, toller Schmelz am Gaumen, Trinkfreude pur

VALDELAINOS VERDEJO DO RUEDA, TROCKEN 7,50 € 26,30 €

BODEGAS PEDRO ESCUDERO, SPANIEN

Intensives Bouquet von Wiesenblumen, würziges Aroma, deutliche Fruchtnuancen, lebendig

MONOLOGO ARINTO P24 TROCKEN BIO 8,40 € 29,40 €

QUINTA DOS ESPINHOSOS, PORTUGAL

Feine intensives Bouquet von tropischen Früchten, harmonisches Säurespiel

VINHO VERDE RESERVA, TROCKEN, PORTUGAL 7,50 € 26,30 €

Frische, ausbalancierte Aromen von gelben Früchten, Lebendige Säure, feiner Schmelz

ROSE

VINHO VERDE ROSÉ, PORTAL DA CALCADA, PORTUGAL 7,50 € 26,30 €

Intensive Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Erfrischende Mineralität, spritzige Lebendigkeit

ROT

CUVÉE ROT „ALTE WELT“ TROCKEN BIO 7,80 € 27,30 €

WEINGUT WEISBRODT, DEUTSCHLAND

Saftige Kirsch- und Beerenfrucht, dezente Würze, schöne Dichte und ein weiches Tanningerüst

RIOJA CRIANZA, TROCKEN 8,00 € 28,00 €

HERACLIO ALFARO, SPANIEN

Fruchtig & ausdrucksstark, Rote Waldbeeren, etwas Konfitüre, Vanille und warme Holzwürze. Weiche Tannine

DOMINIO DE CALLES ROBLE, CABERNET SAUVIGNON & 7,60 € 26,60 €

TEMPRANILLO, BODEGAS VEGAMAR, SPANIEN

Intensives Aroma reifer Früchte in Harmonie mit den Röstaromen der Holzreife. Wunderbar ausgewogen

AZAMOR TINTO, TROCKEN, AZAMOR WINES, PORTUGAL 8,90 € 31,20 €

Kräftige, rote Fruchtaromen und samtige, bereits gut gereifte Tannine. Elegant und ausgewogen.

SANGRIAS HAUSGEMACHT

SANGRIA	0,20 l	6,50 €
Roter Sangria mit Fruchtstücken und Likör		
SANGRIA BLANCO	0,20 l	6,50 €
Weißer Sangria mit Fruchtstücken und Likör		

CAVA SEKT

CAVA BRUT RESERVA EL CASTO	0,10 l	5,90 €
„REYES DE ARAGON“, SPANIEN	0,75 l	41,30 €
Feine Perlage, reifer Apfel, Quitte, Sternfrucht und eine Spur Brioche. Am Gaumen angenehm Frisch, Nuancen von weißen Steinfrüchten und Pfirsich		

WEIN- UND SEKTMISCHGETRÄNKE

SARTI LEMON SPRITZ	0,20 l	7,00 €
Sarti Rosa, Bitter Lemon, Eiswürfel, Orangen & Limettenscheibe		
LIMONCELLO SPRITZ	0,20 l	7,00 €
Don Pasquale Limoncello, Zitronensaft, Weißwein, Soda Eiswürfel, Zitronen- & Limettenscheibe		
TINTO DE VERANO	0,20 l	6,50 €
Cabernet Sauvignon, Zitronenlimonade, Eiswürfel		
WEISSWEINSCHORLE	0,20 l	6,50 €
Grauburgunder, Soda, Eiswürfel		
HUGO	0,20 l	7,00 €
Cava Brut Reserva, Holunderblütensirup, Minzblätter, Eiswürfel, Limettenscheibe		
APEROL SPRITZ	0,20 l	7,00 €
Cava Brut Reserva, Aperol, Eiswürfel, Orangenscheibe		
LILLET WILD BERRY	0,20 l	7,00 €
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Eiswürfel, Beerenmix		

LONGDRINKS

LONGDRINKS

GIN TONIC

7,20 €

Bombay Sapphire Gin, Thomas Henry Tonic, Eiswürfel

MOSCOW MULE

7,20 €

Smirnoff Vodka, Lime Juice, Thomas Henry Spicy Ginger, Eiswürfel

GIN MULE

7,20 €

Bombay Sapphire Gin, Thomas Henry Spicy Ginger, Lime Juice, Eiswürfel

FRENCH 75

7,20 €

Bombay Sapphire Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Cava Brut Reserva

VODKA RED BULL

7,20 €

Smirnoff Vodka, Red Bull, Eiswürfel

BLANCO43

7,20 €

Licor 43, Milch, Eiswürfel

VODKA O

7,20 €

Smirnoff Vodka, Orangensaft, Eiswürfel, Orangenscheibe

VODKA MARACUJA

7,20 €

Smirnoff Vodka, Maracujanektar, Eiswürfel

CAMPARI O

7,20 €

Campari, Orangensaft, Eiswürfel, Orangenscheibe

CUBA LIBRE

7,20 €

Havana Club 3 Y, Limetten, Eiswürfel, Cola

JACK DANIEL'S COLA

7,20 €

Jack Daniel's, Eiswürfel, Cola

GIN MARTINI

7,20 €

Bombay Sapphire Gin, Martini Extra Dry, Zitronenscheibe, Eiswürfel

VODKA MARTINI

7,20 €

Smirnoff Vodka, Martini Extra Dry, Zitronenscheibe, Eiswürfel

Habt Ihr Fragen zu den Lebensmittelzusatzstoffen oder Allergenen in unseren Speisen und Getränken, dann fragt unser Personal. Gerne händigen wir Euch auch unsere Produktinformation aus.

ESPÍRITU

SPIRITUOSEN

ORUJO, SPANISCHER TRESTER	2 cl	4,20 €
HIERBAS DE EIVISSA, ANISHALTIG	2 cl	4,20 €
TUNEL HIERBAS KRÄUTERLIKÖR süß/medium/trocken	2 cl	4,20 €
KALELILELI	2 cl	3,20 €
GAFFEL SPIRITS Mamma Nero, Papa Rhein, Schwesterherz, Mexikölner	2 cl	3,20 €
AVERNA	2 cl	3,20 €
RAMAZOTTI	2 cl	3,20 €
FERNET BRANCA	2 cl	3,20 €
JÄGERMEISTER	2 cl	3,20 €
SAMBUCA MOLINARI EXTRA	2 cl	3,20 €
CAMPARI	4 cl	4,60 €
AMARETTO DI SARONNO	2 cl	3,20 €
LICOR 43	4 cl	4,60 €
BAILEYS IRISH CREAM	4 cl	4,60 €
DRY SACK medium dry/fino dry	4 cl	4,60 €
OSBORNE VETERANO	4 cl	4,60 €
BOBADILLA 103	4 cl	4,60 €
CARDENAL MENDOZA	4 cl	7,00 €
GRAN DUQUE DE ALBA	4 cl	7,00 €
PEDRO DOMEQ CARLOS 1	4 cl	7,00 €
CARDENAL MENDOZA CARTA REAL	4 cl	13,90 €
LEPANTO GP	4 cl	7,00 €
JOSE CUERVO CLASICO	2 cl	3,50 €
JOSE CUERVO ESPECIAL	2 cl	3,50 €
YENI RAKI	4 cl	4,20 €
YENI RAKI (groß)	0,35 l	36,70 €
TEKIRDAG GOLD	4 cl	4,90 €
TEKIRDAG GOLD (groß)	0,35 l	42,80 €

Habt Ihr Fragen zu den Lebensmittelzusatzstoffen oder Allergenen in unseren Speisen und Getränken, dann fragt unser Personal. Gerne händigen wir Euch auch unsere Produktinformation aus.



BUEN PROVECHO

GUTEN APPETIT

Wenn Ihr mit unseren Kochkünsten und Service zufrieden wart, sagt es Euren Bekannten und Freunden, wenn es Grund zu Reklamation gibt, sagt es uns!

Da in unserer Küche auch für Nicht-Allergiker gekocht wird, können wir leider KEINE 100%tige Garantie dafür geben, dass unsere Gerichte keine Spuren von anderen Zutaten enthalten. Bitte achtet auf Euch und wägt diesen Umstand (je nach Schweregrad Eurer Allergie) selbst ab.



EL CIELO
TAPAS y VINOS

Rösrather Str. 743
51107 Köln

Tel.: 0221/880 856 50
Fax.: 0221/880 856 51

hola@elcielo.de
www.elcielo.de