EL CIELO
TAPAS y VINOS

elcielo_rath

elcielotapas

HOLA

HALLO

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** Gemischte Platte mit sechs hausgemachten Vorspeisen nach Wahl aus unserer Frischetheke, serviert mit Alioli und Brot **WEITERER BROTKORB** (zu allen Tapas bestellbar)	11,90 € 2,90 €
251	**ESPECIALIDAD MIXTA DE JAMÓN Y CHORIZOS** Gemischte spanische Wurst- und Schinkenspezialitäten	10,90 €
252	**ESPECIALIDAD MIXTA DE QUESO** Gemischte spanische Käsespezialitäten	11,90 €
253	**CARPACCIO DE RES** Carpaccio vom Rinderfilet	13,50 €
254	**TARTAR DE SALMÓN MARINADO** Tartar vom Lachs, mariniert, auf Avocadocreme	10,50 €
255	**PAN TOSTADO** Scheiben geröstetes Knoblauchbrot, mit Tomate, Olive und Alioli	5,50 €

TAPAS FRIAS
KALTE TAPAS

275	**QUESO MANCHEGO** Spanische Schafskäsescheiben aus der Region Kastilien-La Mancha	8,90 €
276	**JAMÓN SERRANO** Luftgetrockneter Serrano-Schinken	10,80 €
277	**CHORIZO** Würzige Paprikasalami	8,90 €
278	**SALCHICHÓN IBÉRICO** Luftgetrocknete iberische Hartwurst	8,90 €

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

WARME TAPAS

VEGETARIANAS – VEGETARISCH

300 PATATAS LOCAS CON ALIOLI — 5,60 €
Frittierte Kartoffelstücke mit Alioli

301 PATATAS FRITAS CON ALIOLI — 5,60 €
Frittierte Süßkartoffelstäbchen mit Alioli

302 PAPAS ARRUGADAS — 5,60 €
Kleine, feste, gesalzene Kartoffeln mit kanarischer Soße

303 PIMIENTOS DE PADRÓN — 5,60 €
Kleine gegrillte grüne Paprikas aus Galicien mit grobem Meersalz - mal scharf, mal mild

304 CHAMPIÑONES AL AJILLO — 5,60 €
Champignons in Knoblauch und Olivenöl

305 CHAMPIÑONES EMPANIZADOS CON ALIOLI — 5,60 €
Panierte Champignons mit Alioli

306 QUESO DE CABRA TEMPLADO — 6,60 €
Warmer Ziegenkäse mit Mandeln und Honig

307 TORTILLA DE VERDURAS Y PATATAS — 5,60 €
Spanisches Kartoffel-Gemüseomelette

308 ESPINACA GRATINADA — 6,00 €
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 6,90 €
Kleine Rinderhackfleischbällchen in würziger Tomatensoße

326 MUSLO DE POLLO CON HIERBAS 7,90 €
Zwei marinierte Hähnchenkeulen im Kräutersud

327 CHORIZO AL VINO BLANCO 6,90 €
Luftgetrocknete Paprikawurst in Cidre gegart

328 PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE CURRY Y COCO 6,90 €
Hähnchenbrustwürfel in Kokos-Currysoße

329 SUCUK CON HUEVO 6,90 €
Gebratene Knoblauchwurst mit Ei überbacken

330 DATILES CON BACON 5,90 €
Datteln im Speckmantel

331 PINCHOS DE POLLO 9,50 €
120g Hähnchenspieß

332 PINCHOS DE RES 11,90 €
120g Rindfleischspieß

333 PINCHOS DE CARNE MOLIDA 10,90 €
120g Rinderhackspieß

334 PINCHOS DE CORDERO PICADO 11,90 €
120g Lammhackspieß

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.

DEL MAR – AUS DEM MEER

350 GAMBAS AL AJILLO — 8,90 €
5 Gambas in Olivenöl und Knoblauch gebraten – pikant

351 SARDINAS REBOZADAS EN HARINA EN MAÍZ — 7,90 €
In Maismehl gebratene Sardellen

352 CALAMARES EMPANADOS — 7,40 €
Tintenfischringe in hausgemachter Panade

353 CHIPIRONES AL AJILLO — 7,90 €
Baby Calamari in Olivenöl und Knoblauch gebraten

354 CHIPIRONES FRITOS — 8,90 €
Baby Calamari in hausgemachter Panade

355 PULPO A LA PLANCHA — 11,90 €
Gegrillter Octopus

356 GAMBAS EN SALSA AGRIDULCE — 6,90 €
3 panierte Garnelen mit Süß-sauer-Sauce

357 PINCHOS DE SALMÓN — 10,50 €
Lachsspies auf pikanter Sauce

ESPECIALIDADES – SPEZIALITÄTEN

375 PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE HIERBAS — 8,90 €
Hähnchenbrust, Champignons, Zwiebeln in Kräuter-Sahnesoße

376 CIGARROS DE QUESO — 6.20 €
Würzige, knusprige Reisteigröllchen mit Schafskäse,
Ei und Petersilie

377 CONEJO ESCABECHADO — 9,90 €
Kaninchenkeule in Weißwein mariniert, nach Hausart gegart

378 CHULETAS DE CORDERO — 9,90 €
2 marinierte Lammkoteletts vom Grill

379 EMPANADAS DE CARNE — 6,50 €
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** Paella mit verschiedenen Fleischsorten	21,40 €
401 **PAELLA DE MAR** Paella mit Meeresfrüchten	23,40 €
402 **PAELLA MIXTA** Paella mit verschiedenen Fleischsorten und Meeresfrüchten	22,40 €

POSTRES – DESSERT

450 **CREMA CATALANA** Hausgemachte Vanillecreme mit karamellisiertem braunen Rohrzucker	5,90 €
451 **CHURROS** Traditionelles Teiggebäck serviert mit Nuss-Nougat Creme	6,90 €
452 **SOUFFLE DE CHOCOLATE** Schoko Soufflé mit Vanilleeis	8,50 €
453 **HELADOS** Fruchteis serviert in eigener Fruchtschale, Orangeneis oder Kokosnusseis	6,50 €

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 Limonade aus frischen Zitrusfrüchten und Minze	0,20 l	**3,90 €**
TD ICE TEA Ice Tea aus versch. Teesorten und Sternanis	0,20 l	**3,90 €**

REFRESCOS – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GEROLSTEINER medium oder still	0,25 l	**2,50 €**
GEROLSTEINER (groß) medium oder still	0,75 l	**6,60 €**
GEROLSTEINER APFELSCHORLE	0,25 l	**2,60 €**
SOFTDRINKS Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola light, Mezzo Mix, Fanta, Sprite	0,20 l	**2,80 €**
THOMAS HENRY Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water oder Spicy Ginger	0,20 l	**3,50 €**
RED BULL	0,25 l	**4.60 €**
FRUCHTSCHORLE Apfel, Cranberry, Rhabarber oder Maracuja	0,20 l	**3,30 €**
FRUCHTSAFT Apfel, Orange	0,20 l	**3,30 €**
FRUCHTNEKTAR KiBa, Maracuja, Banane, Kirsch, Cranberry oder Rhabarber	0,20 l	**3,30 €**

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.

BEBIDASCALIENTES

HEISSGETRÄNKE

SPANISCHE KAFFESPEZIALTÄTEN

CORTADO Espresso, warme Milch	3,00 €
CARAJILLO Espresso, spanischer Brandy	4,00 €
CARAJILLO DE CATALAN Espresso, spanischer Brandy, Milchmädchen, Sahne, Rohrzucker	4,70 €
BARRAQUITO Espresso, Milch, Licor43, Milchmädchen, Limettenschale, Zimt	4,70 €

WEITERE KAFFEES UND WARMGETRÄNKE

KAFFEE	3,30 €
ESPRESSO	2,90 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,00 €
DOPPELTER ESPRESSO	4,50 €
CAPPUCCINO / CAPPUCCINO MIT SAHNE	4,00 €
MILCHKAFFEE	4,00 €
LATTE MACCHIATO Mit Aroma – Vanille, Kokos, Karamell oder Haselnuss	4,00 € +0,60 €
KAKAO MIT ODER OHNE SAHNE	3,70 €
KAKAO MIT AMARETTO UND SAHNE	5,30 €
HEISSE ZITRONE MIT HONIG	3,00 €
FRISCHER TEE Minze, Ingwer oder Gemischt	4,00 €
TEE Früchte, Schwarzer, Chai, Rooibos Vanille, Kamille oder grüner Tee	3,00 €

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.

CERVEZAS
BIERE

BIERE VOM FASS

ESTRELLA GALICIA	0,25 l	3,50 €
GAFFEL KÖLSCH	0,20 l	2,30 €
BENEDIKTINER WEIZEN	0,50 l	5,60 €
KÖLSCH-COLA	0,20 l	2,30 €
RADLER	0,20 l	2,30 €
ALSTER	0,20 l	2,30 €
SCHUSS	0,20 l	2,30 €
WEIZEN MISCHGETRÄNKE Banane, Kirsch, Cola oder Russe	0,50 l	5,60 €

FLASCHENBIERE

BITBURGER PILS	0,33 l	3,70 €
BITBURGER PILS ALKOHOLFREI	0,33 l	3,70 €
BENEDIKTINER WEIZEN ALKOHOLFREI	0,50 l	5,60 €
GAFFEL'S FASSBRAUSE Zitrone oder Orange	0,33 l	3,50 €
MALZBIER	0,20 l	2,30 €

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 Pikanter Geschmack, toller Schmelz am Gaumen, Trinkfreude pur	8,00 €	28,70 €
VALDELAINOS VERDEJO DO RUEDA, TROCKEN **BODEGAS PEDRO ESCUDERO, SPANIEN** Intensives Bouquet von Wiesenblumen, würziges Aroma, deutliche Fruchtnuancen, lebendig	7,60 €	27,30 €
MONOLOGO ARINTO P24 TROCKEN BIO **QUINTA DOS ESPINHOSOS, PORTUGAL** Feine intensives Bouquet von tropischen Früchten, harmonisches Säurespiel	8,50 €	30,40 €
VINHO VERDE RESERVA, TROCKEN, PORTUGAL Frische, ausbalancierte Aromen von gelben Früchten, Lebendige Säure, feiner Schmelz	7,60 €	27,30 €

ROSE

VINHO VERDE ROSÉ, PORTAL DA CALCADA, PORTUGAL Intensive Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Erfrischende Mineralität, spritzige Lebendigkeit	7,60 €	27,30 €

ROT

CUVÉE ROT „ALTE WELT“ TROCKEN BIO **WEINGUT WEISBRODT, DEUTSCHLAND** Saftige Kirsch- und Beerenfrucht, dezente Würze, schöne Dichte und ein weiches Tanningerüst	7,90 €	28,30 €
RIOJA CRIANZA, TROCKEN **HERACLIO ALFARO, SPANIEN** Fruchtig & ausdrucksstark, Rote Waldbeeren, etwas Konfitüre, Vanille und warme Holzwürze. Weiche Tannine	8,10 €	29,00 €
DOMINIO DE CALLES ROBLE, CABERNET SAUVIGNON & TEMPRANILLO, BODEGAS VEGAMAR, SPANIEN Intensives Aroma reifer Früchte in Harmonie mit den Röstaromen der Holzreife. Wunderbar ausgewogen	7,70 €	27,60 €
AZAMOR TINTO, TROCKEN, AZAMOR WINES, PORTUGAL Kräftige, rote Fruchtaromen und samtige, bereits gut gereifte Tannine. Elegant und ausgewogen.	9,00 €	32,20 €

SANGRIAS HAUSGEMACHT

SANGRIA 0,20 l **6,70 €**
Roter Sangria mit Fruchtstücken und Likör

SANGRIA BLANCO 0,20 l **6,70 €**
Weißer Sangria mit Fruchtstücken und Likör

CAVA SEKT

CAVA BRUT RESERVA EL CASTO 0,10 l **6,50 €**
„REYES DE ARAGON“, SPANIEN 0,75 l **45,90 €**
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 **7,50 €**
Sarti Rosa, Bitter Lemon, Eiswürfel, Orangen & Limettenscheibe

LIMONCELLO SPRITZ 0,20 l **7,50 €**
Don Pasquale Limoncello, Zitronensaft, Weißwein, Soda Eiswürfel, Zitronen- & Limettenscheibe

TINTO DE VERANO 0,20 l **7,00 €**
Cabernet Sauvignon, Zitronenlimonade, Eiswürfel

WEISSWEINSCHORLE 0,20 l **6,90 €**
Grauburgunder, Soda, Eiswürfel

HUGO 0,20 l **7,50 €**
Cava Brut Reserva, Holunderblütensirup, Minzblätter, Eiswürfel, Limettenscheibe

APEROL SPRITZ 0,20 l **7,50 €**
Cava Brut Reserva, Aperol, Eiswürfel, Orangenscheibe

LILLET WILD BERRY 0,20 l **7,50 €**
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Eiswürfel, Beerenmix

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.

LONGDRINKS

LONGDRINKS

GIN TONIC 7,50 €
Bombay Sapphire Gin, Thomas Henry Tonic, Eiswürfel

MOSCOW MULE 7,50 €
Smirnoff Vodka, Lime Juice, Thomas Henry Spicy Ginger, Eiswürfel

GIN MULE 7,50 €
Bombay Sapphire Gin, Thomas Henry Spicy Ginger, Lime Juice, Eiswürfel

FRENCH 75 7,50 €
Bombay Sapphire Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Cava Brut Reserva

VODKA RED BULL 7,50 €
Smirnoff Vodka, Red Bull, Eiswürfel

BLANCO43 7,50 €
Licor 43, Milch, Eiswürfel

VODKA O 7,50 €
Smirnoff Vodka, Orangensaft, Eiswürfel, Orangenscheibe

VODKA MARACUJA 7,50 €
Smirnoff Vodka, Maracujanektar, Eiswürfel

CAMPARI O 7,50 €
Campari, Orangensaft, Eiswürfel, Orangenscheibe

CUBA LIBRE 7,50 €
Havanna Club 3 Y, Limetten, Eiswürfel, Cola

JACK DANIEL'S COLA 7,50 €
Jack Daniel's, Eiswürfel, Cola

GIN MARTINI 7,50 €
Bombay Sapphire Gin, Martini Extra Dry, Zitronenscheibe, Eiswürfel

VODKA MARTINI 7,50 €
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	4,30 €
HIERBAS DE EIVISSA, ANISHALTIG	2 cl	4,30 €
TUNEL HIERBAS KRÄUTERLIKÖR süß/medium/trocken	2 cl	4,30 €
KALELILELI	2 cl	3,30 €
GAFFEL SPIRITS Mamma Nero, Papa Rhein, Schwesterherz, Mexikölner	2 cl	3,30 €
AVERNA	2 cl	3,30 €
RAMAZOTTI	2 cl	3,30 €
FERNET BRANCA	2 cl	3,30 €
JÄGERMEISTER	2 cl	3,30 €
SAMBUCA MOLINARI EXTRA	2 cl	3,30 €
CAMPARI	4 cl	4,70 €
AMARETTO DI SARONNO	2 cl	3,30 €
LICOR 43	4 cl	4,70 €
BAILEYS IRISH CREAM	4 cl	4,70 €
DRY SACK medium dry/fino dry	4 cl	4,70 €
OSBORNE VETERANO	4 cl	4,70 €
BOBADILLA 103	4 cl	4,70 €
CARDENAL MENDOZA	4 cl	7,10 €
GRAN DUQUE DE ALBA	4 cl	7,10 €
PEDRO DOMECQ CARLOS 1	4 cl	7,10 €
CARDENAL MENDOZA CARTA REAL	4 cl	14,00 €
LEPANTO GP	4 cl	7,10 €
JOSE CUERVO CLASICO	2 cl	3,60 €
JOSE CUERVO ESPECIAL	2 cl	3,60 €
YENI RAKI	4 cl	4,30 €
YENI RAKI (groß)	0,35 l	36,80 €
TEKIRDAG GOLD	4 cl	5,00 €
TEKIRDAG GOLD (groß)	0,35 l	42,90 €

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