El Chispón
MEXIKANISCH & SPANISCH

Speisekarte
Spanische Tapas und mexikanische Küche · Johannisstraße 1 · 45525 Hattingen

Sopas y Pucheras
Suppen u.Eintöpfe

1 Sopa de Tomate [9 U] vegan 7,90
Tomatensuppe

2 Sopa cremosa de Ajo [9 U 5] 8,90
Knoblauchcremesuppe
mit frittierten Serrano-Schinken

3 Sopa de Pollo Picante (Estilo Mexicano) [10] 9,50
Mexikanische Hühnersuppe (scharf)

Las Ensaladas Salate
Dressing-Wahl

Öl/Essig,Kräuterdressing,Vinaigrette

4 Ensalada mixta con hierbas vegan 11,50
gemischter Salat mit Kräuterdressing

5 Ensalada mixta con atún 11,90
Thunfischsalat

6 Ensalada de hierbas silvestres con queso de cabra caramelizado [H] 12,90
Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse

Tapas frias
kalte Tapas

7 Rebanadas de baguette tostadas [A] vegan 1,90
ofenfrisches Baguette

8 Hausgemachte Knoblauchcreme [H] 4,90
wird mit Brot bzw. Baguette serviert

9 Aioli a la Juan [H] 4,90
hausgemachte Knoblauchcreme, verfeinert mit frischen Kräutern; wird mit Brot bzw. Baguette serviert

10 Jamón Duroc Gran Reserva [5] 9,50
16 Monate gereifter Schinken vom Duroc-Schwein

11 Variación de aceitunas [3] vegan 5,90
gemischte Oliven (grün und schwarz), verfeinert mit frischen Kräutern

12 Manchego [L A 5 E] 8,50
12 Monate gereifter Käse vom Manchego-Schaf

13 Baguette con Tomate,cebolla,Ajo y Herbas [A] vegan 6,90
geröstetes Maistortilla mit Tomaten,Zwiebel,Knoblauch,Kräutern

14 Tabla de Quesos y Embutidos para dos Personas [L A 5 E] ab 2 Personen 14,90
Vorspeisenplatte für 2 Personen
Manchego ,Mahon,Cabrales Jamon,Chorizo,Fuet mit ofenfrischen Baguette
pro Person

Tapas calientes
warme Tapas

15 Verduras a la parrilla con hierbas frescas [3 12] vegan 7,90
gegrillte Zucchini und Aubergine mit frischen Kräutern

16 Pommes / Patatas fritas vegan 6,90

17 Patatas bravas [U] vegan 6,90
knusprige Kartoffelwürfel mit scharfer Tomaten-Salsa

18 Süßkartoffel mit Aioli [H] 6,90

19 Patatas rústicas con aioli [H] 7,50
Kartoffelecken mit Aioli

20 Papas arrugadas con mojo verde vegan 6,90
Kanarische Kartoffeln mit Mojo Verde

21 Champinones al ajillo [8] vegan 8,50
Champignons in Knoblauch und Weißwein

22 Pimientos de Padrón vegan 7,50
kleine gegrillte Paprika

23 Miraflores – queso gratinado [5 9] 7,90
überbackener Miraflor-Hartkäse mit Mangosenf

24 Gefüllte Datteln (Cashew) im Speckmantel [5 P] 6,90

25 Tortilla [H] 7,90
Spanisches Kartoffelomelett

Tapas de Carne Tapas mit Fleisch

26 Nuggets / Nuggets de pollo [A H] 8,90

27 Chorizo frito [8] — 6,90
gebratene spanische Paprikawurst

28 Costilla picantes [U] — 9,90
Rippchen in pikanter Marinade und würzigem Tomatendip

29 Pechuga de Pollo en crema dulce [V L] — 9,80
Hähnchenbrust auf Mango-Sauce

30 Bomba de Pollo [5 L] — 10,90
Gefüllte Geflügelrouladen mit Jalapenos und Käse im Speckmantel

31 Albóndigas en salsa de tomate [5 V H] — 9,90
Rindfleischbällchen in einer würzig-pikanten Tomatensauce

32 Pinchos de Cerdo — 8,90
Schweinefiletspieß vom Grill (120g)

33 Pinchos de Cordero — 11,90
pikante Lammspieße vom Grill (120g)

34 Pinchos de Pollo — 9,90
Hähnchenspieße vom Grill (120g) Honig-Dressing

35 Pincho de ternera — 10,90
Rinderspieß vom Grill (120g)

36 Rumpsteak (150g) servido con mantequilla de hierbas [L] — 12,90
kleines Rumpsteak (150 g) mit Kräuterbutter

Tapas de pescado

37 Calamares fritos con aioli [A H] — 8,50
frittierte Calamariringe mit Aioli

38 Calamares Plancha — 8,90
gegrillte Calamar

39 Gambas al ajo con Hierbas y Chili [L] — 12,50
Gambas in Knoblauchöl verfeinert mit Thymian Rosmarin und Chilifäden

40 Boquerones fritos [A] — 8,50
frittierte Sardellen

41 Salmón con Gambas en crema de Vino blanco [Z L 8] — 10,90
Lachsfilet mit Shrimps in Weißwein-Sahnesauce

42 Salmon a la Plancha — 10,90
gegrillter Lachsfilet

43 Filete de Dorada sobre Pimientos asados — 10,90
Doradenfilet auf gegrillten Paprikastreifen

Platos principales

Hauptspeisen

Beilagen: Salat,Patatas bravas

44 Filete de Salmón a la Parrilla con Crema de Gambas al Vino [8 L] — 23,90
gegrillter Lachsfilet auf Shrimps-Weißwein-Sahnesahne sauce

45 Pinchos de Cordero — 24,90
Lammspieße (180g)

46 Pinchos de Lomo de cerdo — 21,90
Schweinefiletspieß (180g)

47 Pinchos de pollo — 22,90
Hähnchenspieß (180g)

48 Pinchos de Vaca — 23,90
Rinderspieß (180g)

49 Plato de Parrilla — 25,90
Grillteller
(Lamm,Hähnchen,Schwein,Rumpsteak)

50 Plato de pescado — 24,90
Fischteller
Lachs-Dorade-Seehecht mit Gemüsebeilage Zucchini, Aubergine ,Paprika

51 Rumpsteak (250g) mit Kräuterbutter [H L] — 31,90

52 Rumpsteak a la Juan mit Champignons,Paprika und geschmorten Zwiebeln — 32,90

53 Paella a la Juan [Z A G i 9] ab 2 Personen — 24,90
pro Person
Ein Tag vorher bestellen!!!

Comida mexicana

Mexikanische Speisen

54 Nachos cargados con carne de res [L] — 6,90
Loaded Nachos mit Rindfleisch

55 Taquitos crujientes con relleno mediterráneo
knusprige Röllchen mit mediterraner Füllung
Hähnchen A L 3 8 10 5,90 **Rind** A K L 3 6 8 10 5,90
Vegan vegan A U 4,90

56 Taco [5 H L]
Gefüllt mit mediterranem Gemüse, Süßkartoffel-Wedges, Salat, Guacamole-Dip, Salsa Roja, mit (gegrilltem)
Hähnchen 23,90 **Rind** 24,90 **Vegan** vegan 22,90

57 Burrito [5 H L]
Gefüllt mit mediterranem Gemüse, Süßkartoffel-Wedges, Salat, Guacamole-Dip, Salsa Roja, mit (gegrilltem)
Hähnchen 23,90 **Rind** 24,90 **Vegan** vegan 22,90

58 **Quesadilla** [5 H L]

Gefüllt mit mediterranem Gemüse, Süßkartoffel-Wedges, Salat, Guacamole-Dip, Salsa Roja, mit (gegrilltem)

Hähnchen 24,90 **Rind 25,90** **Vegan** vegan **23,90**

59 **Enchiladas** [5 H L]

Gefüllt mit mediterranem Gemüse, Süßkartoffel-Wedges, Salat, Guacamole-Dip, Salsa Roja, mit (gegrilltem)

Hähnchen 24,90 **Rind 25,90** **Vegan** vegan **23,90**

60 **Mexikanische Platte** [9 5 L H] **ab 2 Personen**

Burritos, Enchiladas, Tacos, Maiskolben vom Grill, Süßkartoffel-Wedges, Salat, Guacamole-Dip, Salsa Roja, Salsa Verde, Aioli

Hähnchen 25,90 **Rind 26,90** **Vegan** vegan **24,90**

Preis pro Person

Fajitas

Dazu: Tortillas, Salat, Guacamole 9 5, Salsa Roja scharf, Aioli H

61 **Verduras a la parrilla con dos tortillas (vegano)** vegan **17,90**

gegrilltes Gemüse mit zwei Tortillabroten (vegan)

62 **Carne de pollo a la parrilla con dos tortillas** **18,90**

gegrilltes Hähnchenfleisch mit zwei Tortillabroten

63 **Carne de res con pimientos, dos tortillas** **19,90**

Rindfleisch mit Paprika, zwei Tortillabrote

Dessert

64 **Crema catalana** [A H L] **6,90**

65 **Churros con salsa de chocolate casera** [A V K L] **6,90**

Churros mit hausgemachten Schokoladen-Dip

66 **Soufflé de chocolate** [A K L V Z] **6,90**

Schokoladensoufflé

67 **Tartufo de limoncello con helado de limón** [L A H 10] **6,90**

Tartufo Limoncello, Zitroneneis

68 **Arroz con leche con cerezas ácidas** [L] **6,90**

Milchreis mit Zimt

69 **Helado de vainilla con pistachos** [L S] **8,50**

Vanilleeis mit Pistazien

Allergene & Zusatzstoffe

Allergene jeweils auch als daraus erstellte Erzeugnisse

1	Koffeinhaltig	**11**	Schmelzsalze E452, E450, E339	**I**	Fische	**S**	Pistazien
2	Chininhaltig	**12**	Säuerungsregulatoren	**J**	Erdnüsse	**T**	Macadamia-/Queenslandnüsse
3	mit Farbstoff	**A**	Weizen	**K**	Sojabohnen	**U**	Sellerie
4	mit Süßungsmittel	**B**	Roggen	**L**	Milch	**V**	Senf
5	mit Konservierungsstoffen	**C**	Gerste	**M**	Mandeln	**W**	Sesamsamen
6	Phosphate	**D**	Hafer	**N**	Haselnüsse	**X**	Schwefeldioxid und Sulfite
7	enthält eine Phenylalaninquelle	**E**	Dinkel	**O**	Walnüsse	**Y**	Lupinen
8	Antioxidationsmittel	**F**	Kamut	**P**	Cashewnüsse	**Z**	Weichtiere
9	Geschmacksverstärker	**G**	Krebstiere	**Q**	Pecannüsse		
10	Stabilisatoren	**H**	Eier	**R**	Paranüsse		