RESTAURANTE EL FLAMENCO

TAPAS VINO ALEGRÍA

donde las palabras
fallan
la música habla

Rustikal und gemütlich so lässt sich das El Flamenco am besten beschreiben.

Das El Flamenco ist ein kleines, uriges Restaurant

im Herzen der Schneider Wibbel Gasse in der Düsseldorfer Altstadt.

Man sollte schon früh am Abend einkehren,

um einen der 50 begehrten Sitzplätze zu ergattern.

Die Speisekarte bietet Premium Steaks, frischen Fisch,

Tapas, Pintxos, Paella, leckere Desserts,

ergänzt wird das durch saisonal wechselnde Gerichte.

Auf die Mittagskarte finden Sie täglich günstige Gerichte,

die für eine gelungene Mittagspause sorgen.

Sprechen Sie uns gerne an und fragen Sie nach tagesfrischen Angeboten.

Bienvenidos!

EL FLAMENCO

Canonita de Mallorca Spritz



Hier kommt Ihr neuer Lieblingsdrink,

*Der **Canonita Spritz**! Feiner Orangenlikör aus Mallorca*

und der herrlich prickelnde Cava ergeben den Sommercocktail schlechthin!

Wir garantieren, an diesem Drink führt im Sommer zukünftig kein Weg mehr vorbei!

8,90 €

Ponche Caballero Ginger Spritz



Spanisch Feelings

*Nicht nur als Sommer Drink ist dieser Spritz mit **Ponche Caballero** perfekt.*

Der spanische Orangen-Vanille-Brandy Likör passt perfekt mit Cava

und Ginger Ale wie kaum was anderes.

Diese Kombination musst du unbedingt ausprobieren!

8,90 €

EL FLAMENCO

IBERISCHE JAMÓN PATA NEGRA



Würzigen Schinken genießt man hauchdünn und frisch von der Keule geschnitten.

Portion 21,90

SUPPEN
Soups

Sopa de patatas „Abuela" con chorizitos 8,90
kartoffelcremesuppe mit chorizitos
potato cream soup with chorizitos

Sopa de pescado „ El Flamenco" 13,90
fischsuppe nach art des hauses
fisch soup house style

EL FLAMENCO

VORSPEISEN & SALATE
Starters & Salads

Calamares a la romana 15,90
calamares ringe • remoulade
calamares rings • remoulade

Chipirones a la plancha 17,90
gegrillter babycalamares • salatbouquet
grilled baby calamares • salad bouquet

Langostinos Pil Pil 27,90
riesengarnelen • Knoblauch • chili
king prawns • garlic • chili

Ensalada con queso de cabra 15,90
gebackener ziegenkäse • honig • nüße • salatbouquet
baked goat cheese • honey • nuts • salad bouquet

Ensalada con pescado 19,90
gemischte blattsalate • gurke • tomate • gebratene edelfische # • hausdressing
mixed leaf salad • cucumber • tomato • fried fish • house dressing

Ensalada con carne de ternera 17,90
gemischte blattsalate • gurke • tomate • gebratene rinderstreifen • hausdressing
mixed leaf salad • cucumber • tomato • beef strips • house dressing

Ensalada de pollo 16,90
gemischte blattsalate • hähnchenbruststreifen • süß-sauer chilisauce • hausdressing
mixed leaf salad • chicken breast stripes • sweet-sour chili sauce • house dressing

Tabla de entremeses mixtos 18,90 p.P.
vorspeisenplatte • kalt-warm
appetizer platter • cold-warm

EL FLAMENCO

Schnitzelkarte

vom Edelschweinrasse Iberico ca.300g



Schnitzel „Wiener Art“	23,90
frittierte spanische Kartoffelscheiben und Beilagen Salat	
Schnitzel Champignonsauce	25,90
mit frittierte spanische Kartoffelscheiben und Beilagen Salat	
Schnitzel Pfeffersauce	25,90
mit frittierte spanische Kartoffelscheiben und Beilagen Salat	

Agua de Valencia Karaffe 0,5 l 16,90

erfrischende spanische drink • orangensaft • cava • gin • vodka

refreshing Spanish drink • orange juice • cava • gin • vodka



EL FLAMENCO

PLATO RUSTICO

Verschiedene spanische Wurstsorten,

Serrano Schinken, Manchego Käse, Oliven

und Steinofenbaquette

spanish sausages • manchego cheese • olives and baquette

19,90 p.P.

SPEZIALITÄTEN AB 2 PERSONEN

specialties from 2 people

Variación de pescado a la plancha 29,90 p.P.
edelfischvariation vom grill • spinat • salzkaroffeln
fish variation from the grill • spinach • boiled potatoes

Paella Especial „El Flamenco“ 24,90 p.P.
spezialpaella fisch und fleisch (geflügel)
special paella fish and meat (poultry)

Paella „Marinera“ 23,90 p.P.
paella nur mit fisch
paella only with fish

Parillada de carne „Los Gauchos“ 25,90 p.P.
gegrillte fleischplatte • rind • lamm • geflügel • gemüse • pommes frites
grilled meat platter • beef • lamb • poultry • vegetables • french fries

EL FLAMENCO

TAPAS & PINTXOS ESPAÑOLES

Tapas Specialties

Queso español spanischer käse *spanish cheese*	8,90
Jamón Serrano serrano schinken *serrano ham*	7,90
Pimientos de Padron galizische paprika *galician peppers*	7,90
Boguerones fritos fritierte sardellen *fried anchovis*	7,90
Boguerones en vinagre sardellen in vinaigrette *anchovies in vinaigrette*	7,90
Conejo al ajillo kaninchen in knoblauch-sauce *rabbit in garlic-sauce*	9,90
Champiñones al ajillo champignons in knoblauch-sauce *mushrooms in garlic-chili-sauce*	6,90
Datiles con bacon datteln im speckmantel *bacon-wrapped dates*	8,90
Croquetas de bacalao kabeljaukroketten *cod croquettes*	8,90
Albondigas spanische hackbällchen *spanish meatballs*	7,90
Patatas bravas würzige kartoffelstücke *spicy potato pieces*	6,90
Pamboli geröstetes tomatenbrot *roasted tomato bread*	7,90
Verduras salteadas pfannengemüse *pan-fried vegetables*	6,90
Alioli con pan brot mit alioli *bread with alioli*	4,90
Gambas al ajillo gambas in knoblauch-sauce *prawns in garlic-chili-sauce*	14,90
Tempura de berenjena con miel auberginen fritiert mit honig *eggplant fried with honey*	7,90
Pulpo a la gallega galizischer oktopus *galician octopus*	12,90
Tortilla española spanisches omelette *spanish omelette*	6,90
Chorizitos con miel iberische paprikawurst, honig *iberian peppersausages, honey*	8,90
Pintxos ibéricos baquettescheiben, iberische salami *baquette slices, iberrian salami*	8,90
Pintxos tortilla, pollo baquettescheiben, omelette, hähnchen *baquette slices, omelette, chicken*	8,90
Pintxos champiñones, gambas baquettescheiben,champing., garnelen *baquette slices, mushrooms, prawns*	9,90

EL FLAMENCO

STEAKS AUF LAVASTEINGRILL

Steaks on the lavastone grill

Bife de ternera 250 g • 27,90 400 g • 42,90
rumpsteak • sirloin cut • ofenkatoffel • chimichurri dip
roastbeef • sirloin cut • oven potato • chimichurri dip

Entrecote 300 g • 34,90
entrecôte • das steak mit dem saftigen fettauge • ofenkatoffel • chimichurri dip
entrecote • the steak with the juice fat eye • oven potato • chimichurri dip

Solomillo de Ternera 200 g • 33,90 300 g • 47,90
rinderfilet • angus premium beef • ofenkatoffel • chimichurri dip
fillet of beef • angus premium quality • oven potato • chimichurri dip

Filete de cadera 250 g • 23,90
angus hüftsteak • ofenkatoffel • chimichurri dip
hip steak • oven potato • chimichurri dip

SPECIALS

Specials

Plato „Montaña y Mar“ 39,90
rinderfilet 220 g • 1 riesengarnele • pommes frites
fillet of beef 220 g • 1 king prawn • french fries

Filete de cordero a la pimienta verde 29,90
lammfilet • grüne pfeffersauce • pommes frites
lamb fillet • green pepper sauce • french fries

Tornedos de ternera 32,90
rindermedaillons • speckmantel • madeirajus • pommes frites
beef medaillons • bacon coat • french fries

Medallones de filete de cerdo con salsa de mostaza 25,90
schweinefiletmedaillons • pommerysenfsauce • pommes frites
pork fillet medaillons • pommery mustard sauce • french fries

Pechuga de pollo con salsa de setas 23,90
hähnchenbrust • champignonsauce • pommes frites
chicken breast • mushroom sauce • french fries

EL FLAMENCO

EMPFEHLUNG

Argentinische Rotgarnelen a la Plancha

argentine red prawns • grilled



vom Grill, Zitronen-Knoblauch-Butter mit Kräutern

und Salatbouquet

grilled • lemon-garlic butter with herbs • salad bouquet

29,90

EL FLAMENCO

FISCH
Fish

Filete de lucio con salsa de mostaza 24,90
zanderfilet • pommerysenfsauce • spinat • salzkaroffeln
pikeperch • pommery mustard sauce • spinach • boiled potatoes

Rape a la plancha 29,90
seeteufel vom grill • remoulade • spinat • salzkaroffeln
grilled monkfish • remoulade • spinach • boiled potatoes

Filete de salmón en salsa de langosta 26,90
lachsfilet • hummersauce • spinat • salzkaroffeln
salmon fillet • lobster sauce • spinach • boiled potatoes

Filete de lubina con hierbas mediterráneas 29,90
wolfsbarschfilet • mediterranen kräutern • spinat • salzkaroffeln
sea bass fillet • mediterranean herbs • spinach • boiled potatoes

DESSERT
Dessert

Crema Catalana 7,90
katalanische crème
catalonian creme

Flan 8,90
spanischer karamelpudding
spanish caramel pudding

Trufa de avellana 9,90
haselnuss trüffel
hazelnut truffle

Postre "El Flamenco" partir de 2 personas 16,90
dessertvariation ab 2 Personen
dessert variation from 2 people

Quesos españoles, uvas, mostaza de hygos 13,90
spanischer käsesorten • trauben • feigensenfsauce
spanish cheese • grapes • fig mustard

Wenn Sie auf bestimmte Zutaten allergisch reagieren,
fragen Sie bitte unsere Mitarbeiternach der Allergen-Informationskarte.