

¡HOLA!

umgeben von tausend grüntönen. terrakotta ziert die wände.
rauchiger grillduft liegt in der luft, in der ferne ein lachen,
ein klinnen, ein rhythmus, der unter die haut geht.

herzlich willkommen bei paloma lola.

ein ort, der klingt, duftet und schmeckt wie
ein meltingpot aus der iberischen halbinsel
und lateinamerika und dabei ganz neu ist.
paloma lola lädt dich ein zu einer sinnesreise
der besonderen art: tapas mit feuer, farben
und mit seele. dazu drinks, cocktails sowie weine
und spirituosen mit genuss und ganz ohne
kompromisse.

bei uns bekommst du alles. comida vom
land, aus den ozeanen oder den gärten
dieser welt.

schön, dass du da bist.

**LA VIDA ES AHORA,
NO MÁS TARDE.**

LEGENDE.

comida = hauptzutat
técnica = zubereitungsart
style = das gericht

 = vegan

 = vegetarisch

gerne stehen wir dir zur weiteren erklärung und für empfehlungen
zur verfüzung. für allergene und unverträglichkeiten bitten wir
dich unsere gesondert-gekennzeichnete speisekarte zu erfragen.



DEL JARDIN.

COMIDA	TÉCNICA	STYLE
PAN	al horno	 PAN DE YUCA — 6,50 € kolumbianische käsebrötchen. garantiert ohne schnee, dafür mit schwarzer aioli & kräuterbutter
	crudo	 PAN CON TOMATE — 5,90 € feinstes kristallbrot, dazu frische tomatensalsa, knoblauch & olivenöl.
	josper	 PAN CON AIOLI — 3,90 € knuspriges kristallbrot, dazu einfach unsere super-aioli mit krass viel knobi!
AVOCADO	crudo	 HOLY GUACAMOLY — 9,50 € frisch am tisch zubereitet. unsere guacamole mit avocado, tomate, koriander, zwiebel & limette. inklusive tortilla-chips-flatrate.
	frito	 AVOCADO FRITAS — 7,90 € avocado-fritten! ay sí! mit knuspriger panade. dazu unsere brava-sauce. yummy!
PATATA	frito	 HASTA LA BRAVAS — 6,90 € unser signature-patata-dish. kartoffel neu interpretiert. mit aioli & brava salsa.
	josper	 PATATAS BRAVAS — 5,90 € eine handvoll kartoffelwürfel mit brava-salsa by the side. knusprig & schön spicy.
PIMIENTO DE PADRÓN	josper	 PIMIENTOS DE PADRÓN — 7,50 € gegrillte pimiento-peppers mit feinstem olivenöl & meersalzflocken.
OLIVA	josper	 OLIVA JONES — 7,90 € direkt aus dem josper. oliven-mix, weintrauben und zitronenöl. stark!
MAÍZ	frito	 CORN PELOTE — 7,50 € frittierte mais-ribs mit tequila-mayonnaise & manchego-cheese.
BERENJENA	josper	 BERENJENA BONITA — 8,50 € frisch gebrillierte aubergine. verfeinert mit manchego-käse, olivenöl & granatapfel.
CHAMPIÑONES	josper	 CHAMPIÑONES AL AJILLO — 7,90 € saludos desde la feria! champignons mit einer wahnsinnig guten aioli-butter.

DE LA TIERRA.

CLASSIC TAPAS.

COMIDA TÉCNICA STYLE

IBÉRICO	crudo	JAMÓN — ab 11,50 € ganz edle auswahl spanischer metzgerkunst. wir servieren serrano, pata negra oder iberico bellota (einzeln bestellbar, bitte erfragen).
	frito	CROQUETAS DE JAMÓN — 8,50 € kein tapas-restaurant ohne croquetten. mit jamón iberico schinken. dazu aioli.
	josper	CHORIZO FRITO — 8,90 € weltbeste chorizo. direkt vom josper. simpel, aber krass lecker!
	barbacoa	TOSTATA CON PULLED PORK — 6,90 € tostata-chip mit hausgemachtem pulled pork, salsa verde, chili, zwiebel & mango-caviar
	fritto	DÁTILES CON BACON — 5,90 € der klassiker schlechthin. datteln im speckmantel. bei uns verfeinert mit mildem chili-honig.
BEEF	josper	STEAK TACO — 9,50 € original-mexikanische taco mit guacamole, queso-manchego, chimichurri & pico de gallo
	josper	ALBONDIGAS — 11,50 € hackbällchen in tomatensauce & kräuteröl.
	frito	EMPAÑADA DE PINO — 9,90 € hausgemachte empanadas gefüllt mit hackfleisch, zwiebeln, ei & schwarzen oliven.
POLLO	josper	PIRI PIRI CHICKEN — 11,90 € keule & flügel vom kikok-hähnchen. scharf mariniert. serviert mit mais & pimientos.
	josper	TACO AL PASTOR - CHICKEN EDITION — 8,90 € das taco-game geht weiter! mit hähnchenbrust, gegrillter ananas, salsas & manchego-käse.

CARNÍCERIA.

CARNÍCERIA - die fleischtafel!

wir haben immer eine sensationelle auswahl an exklusiven fleischcuts da.

wenn picanha, tri-tip, onglet oder flanksteak musik in deinen ohren ist oder du einfach ein absoluter fleischliebhaber bist, solltest du unsere fleischtafel anfordern. ständig neu, ständig aktuell. mit frischen cuts ab 300 gr. aufwärts. to share oder not to share, das entscheidest du ganz alleine.

CARNE DE SUDAMÉRICA

josper

FLANKSTEAK — ab 7,90 € / per 100 gr.
edeles stück vom bauch des rindes. flach, mit struktur und biss. kommt immer tranchiert und macht ab 600 gr. richtig spaß!

josper

PICANHA — ab 8,90 € / per 100 gr.
zu deutsch: tafelspitz. das besondere, süd-amerikanische beefstück mit fettdeckel.

josper

RUMPSTEAK — ab 8,50 € / per 100 gr.
klassiker vom grill und sehr bekannter cut. mit kleinem fettrand für mehr geschmack!

josper

CUT OF THE DAY — ab 12,50 € / per 100 gr.
der besondere cut. ständig anders, bitte frag unser personal nach der aktuellen auswahl.



DEL MAR.

COMIDA

TÉCNICA

STYLE

GAMBA

josper

GAMBAS AL AJILLO — 14,90 €

absoluter klassiker der spanischen tapas-küche.
frisch gegrillte gambas in olivenöl. dazu reichlich
knobi & chili sowie unser kristallbrot de la casa.

DORADA

josper

ROASTED DORADA — 12,50 €

filet von der dorade. serviert mit salsa verde
und kräuteröl.

LOUP DE MER

crudo

CEVICHE — 10,90 €

hausgemachte ceviche. darauf sind wir ganz
besonders stolz. mit tiger-milk & avocado-creme.

OSTRA

crudo

GILLARDEAU AUSTER — 3,90 € / stück

frische auster. mit zitrone und sangria
vinaigrette.

josper

GILLARDEAU - CAVA ROYAL — 5,50 € / stück

frische auster mit cava-topping und
mango-caviar. ¡olé!

PULPO

josper

PULPINCHO — 10,90 €

pulpo-arm frisch gegrillt vom josper, serviert mit
avocado-kratzeis.

frito

CHIPIRONES — 11,90 €

mini-pulpo frittiert und serviert mit unserer
aioli de la casa & limetten.

frito

PULPO TACO — 9,50 €

fusion-food! taco trifft pulpo! mit guacamole,
mango, chili, limette & salsa.

LANGOSTA

josper

LOBSTA DE JOSPA — 39,50 €

gegrillter hummer-schwanz ohne panzer. mit
feinstem olivenöl & chimichurri.

BOQUERONES

marinado

MARIA ORGANIC — 11,50 €

sardinen in bio-olivenöl, dazu kartoffelchips.

marinado

JOSE GOURMET — 11,90 €

sardinen in brava-sauce, dazu kartoffelchips.