

Palma Lola

## ¡HOLA!

umgeben von tausend grüntönen. terrakotta ziert die wände.  
rauchiger grillduft liegt in der luft, in der ferne ein lachen,  
ein klirren, 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.

paloma lola lädt dich ein zu einer sinnesreise  
der besonderen art: tapas mit feuer, farben  
und mit seele. dazu drinks, cocktails sowie weine  
und spirituososen mit genuss und ganz ohne  
kompromisse.

bei uns bekommst du alles. tapas vom  
land, aus den ozeanen oder den gärten  
dieser welt. dazu sensationelle steaks.

schön, dass du da bist.

**LA VIDA ES AHORA,  
NO MÁS TARDE.**

## LEGENDE.

**técnica = zubereitungsart (warm oder kalt!)**

**tapas = das gericht**

**= vegan**



**= vegetarisch**



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



# LOS SABORES DE PALOMA LOLA.

bereit für die volle paloma lola experience? erlebe unser restaurant in all seinen facetten. von feinen, klassischen tapas bis hin zum „lola deluxe menu“ entfaltet sich hier vollständig spanisch-mexikanische genusswelt.

¿estás listo?

## CLASSIC TAPAS TASTING — 36,- € pro Person

### APPETIZER

Pan con Aioli

### LA PRIMERA RACIÓN

Patatas Bravas

Pimientos de Padron

Champiñoes al Ajillo

### SEGUNDA RONDA - EL PLATO FUERTE

Jamón

Queso Manchego

Croquetas de Jamón

Dátiles con Bacon

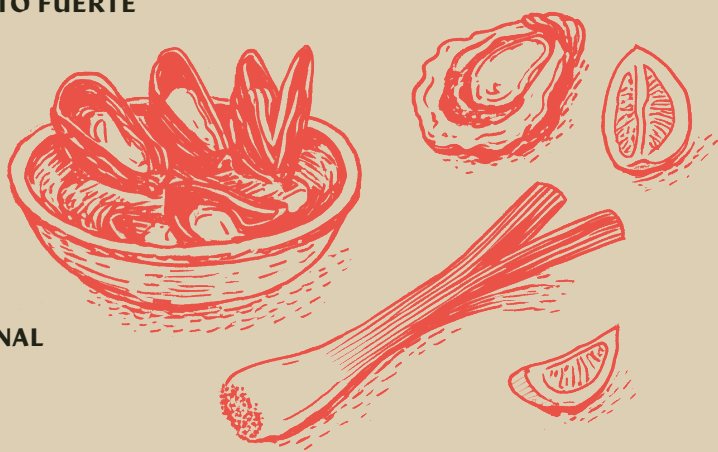
Albondigas

Gambas al Ajillo

Chipirones

### ÚLTIMA TANDA - DULCE FINAL

Tres Leches



## LOLA'S AVENTURA — 49,- € pro Person

### APPETIZER

Pan de Yuca

### LA PRIMERA RACIÓN

Holy Guacamoly

Hasta la Bravas

Pimientos de Patron

Corn Pelote

Berenjena Bonita

### SEGUNDA RONDA - DEL MAR

Roasted Dorada

Ceviche

### SEGUNDA RONDA - DE LA TIERRA

Steak frisch vom Jospet-Grill

Piri Piri Chicken

### ÚLTIMA TANDA - DULCE FINAL

Churros & Schokoladensauce

# PALOMA LOLA FULL EXPERIENCE MENU.

## LOLA'S DELUXE MENU — 65,- € pro Person

### APPETIZER

Pan de Yuca  
Pan con Aioli

### STARTERS

Steak Taco  
Patatas Bravas  
Holy Guacamoly

### MAIN FROM THE SEA

Roasted Dorada  
Gambas al Ajillo  
Lobsta de Jospa

### MAIN FROM THE LAND

Flanksteak frisch vom Jospa-Grill  
Picanha frisch vom Jospa-Grill  
*Pimientos de Padron - extra Beilage*  
*Patatas Bravas - extra Beilage*

### DESSERTS

Zweierlei Dessertüberraschung

**Empfehlung ab 3 oder mehr Personen.**



# TAPAS Á LA CARTE. DEL JARDIN.

## TÉCNICA

## TAPAS.

- al horno  **PAN DE YUCA — 6,90 €**  
kolumbianisches original. hausgemachte, kleine  
käsebrötchen mit schwarzer aioli & kräuterbutter.
- josper **PAN CON AIOLI — 3,50 €**  
knuspriges kristallbrot, dazu unsere  
super-aioli mit krass viel knobli!
- crudo  **HOLY GUACAMOLY — 9,50 €**  
frisch am tisch zubereitet. unsere guacamole mit  
avocado, tomate, koriander, zwiebel & limette.  
**inklusive tortilla-chips-flatrate.**
- crudo  **QUESO MANCHEGO — 8,50 €**  
einfach guter käse (manchego). mit mandeln  
by the side & pan de la casa.
- josper  **PAPAS ARRUGADAS — 7,50 €**  
kanarische kartoffeln mit salzkruste.  
dazu servieren wir mojo picón sauce.
- josper  **PATATAS BRAVAS — 6,90 €**  
eine handvoll kartoffelwürfel mit brava-sauce  
by the side. knusprig & schön spicy.
- josper  **PIMIENTOS DE PADRÓN — 8,50 €**  
gegrillte pimiento-peppers mit feinstem olivenöl  
& meersalzflocken.
- josper  **OLIVA JONES — 6,50 €**  
direkt aus dem josper. oliven-mix, weintrauben  
und zitronenöl. stark!
- frito  **CORN PELOTE — 7,70 €**  
frittierte mais-ribs mit tequila-mayonnaise  
& manchego-cheese.
- josper  **BERENJENA BONITA — 7,90 €**  
frisch gegrillte aubergine. verfeinert mit  
manchego-käse, olivenöl & granatapfel.
- josper  **CHAMPIÑONES AL AJILLO — 6,50 €**  
saludos desde la feria! champignons mit einer  
wahnsinnig guten aioli-butter.
- josper  **TACO DE ESPARRAGO — 7,50 €**  
vegetarischer taco mit austernpilz, spargel  
eingelegtem feta & rote beete salsa & limetten-aioli

# TAPAS Á LA CARTE. DE LA TIERRA.

## CLASSIC TAPAS CON CARNE.

### TÉCNICA

### STYLE

- |          |   |
|----------|---|
| crudo    | <b>JAMÓN IBERICO — 11,90 €</b><br>edler spanischer iberico schinken.<br>fein aufgeschnitten. serviert mit pan de<br>la casa & oliven.           |
| frito    | <b>CROQUETAS DE JAMÓN — 8,90 €</b><br>kein tapas-restaurant ohne croquettes.<br>mit jamón iberico schinken. dazu aioli.                         |
| josper   | <b>CHORIZO FRITO — 8,90 €</b><br>weltbeste chorizo. direkt vom josper.<br>simpel, aber krass lecker!  |
| barbacoa | <b>TACO CON PULLED PORK — 7,90 €</b><br>taco mit hausgemachtem pulled pork, salsa<br>verde, chili, zwiebel & mango-caviar                       |
| fritto   | <b>DÁTILES CON BACON — 5,90 €</b><br>der klassiker schlechthin. datteln im speckmantel.<br>bei uns verfeinert mit mildem chili-honig.           |
| josper   | <b>STEAK TACO — 9,50 €</b><br>original-mexikanische taco mit guacamole,<br>queso-manchego, chimichurri & pico de gallo                          |
| josper   | <b>ALBONDIGAS — 11,50 €</b><br>hackbällchen in tomatensauce<br>& kräuteröl.   |
| frito    | <b>EMPANADA DE PINO — 9,90 €</b><br>hausgemachte empanadas gefüllt mit hackfleisch,<br>zwiebeln, ei & schwarzen oliven.                         |
| josper   | <b>MINI-CHURASCO — 9,90 €</b><br>brasilianisch. edelart! steakhüften-spieß mit<br>chimichurri-marinade und zweierlei dips.                      |
| josper   | <b>PIRI PIRI CHICKEN — 11,90 €</b><br>kikok-hähnchenteile. scharf mariniert.<br>serviert mit mais & pimientos.                                  |
| josper   | <b>TACO AL PASTOR - CHICKEN EDITION — 8,90 €</b><br>das taco-game geht weiter! mit hähnchenbrust,<br>gegrillter ananas, salsas & manchego-käse. |

# STEAKHOUSE. LA CARNÍCERIA.

## DIE FLEISCHTAFEL.

### **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.

to share oder not to share, das entscheidest du ganz alleine.

josper **FLANKSTEAK — tagespreis per 100 gr.**  
edeles stück vom bauch des rindes. flach,  
mit struktur und biss. kommt immer tranchiert  
und macht ab 400 gr. richtig spaß!

josper **PICANHA — tagespreis per 100 gr.**  
zu deutsch: tafelspitz. das besondere,  
südamerikanische beefstück mit fettdeckel.

josper **WAGYU — tagespreis per 100 gr.**  
das ganz besondere. chilenisches wagyu.  
verschiedene cuts. limitierte verfügbarkeit.

josper **CUT OF THE DAY — tagespreis per 100 gr.**  
der special cut. ständig anders, bitte  
frag unser personal nach der aktuellen auswahl.



# TAPAS Á LA CARTE. DEL MAR.

## TÉCNICA

## STYLE

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.

josper

### **ROASTED DORADA — 11,50 €**

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

crudo

### **CEVICHE — 10,90 €**

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

crudo

### **GILLARDEAU AUSTER — 4,50 € / stück**

frische auster. mit zitrone und sangria vinaigrette.

crudo

### **GILLARDEAU - CAVA ROYAL — 5,50 € / stück**

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

josper

### **PULPINCHO — 10,90 €**

pulpo-arm frisch gegrillt vom josper, serviert mit hausgemachtem avocado-eis. bäm!

frito

### **CALAMARES A LA ROMANA — 9,50 €**

frittierte tintenfischringe mit unserer haus-aioli.

frito

### **PULPO CROQUETTAS — 9,50 €**

hausgemachte croquette mit pulpo gefüllt. dazu aioli.

josper

### **LOBSTA DE JOSPA — 39,50 €**

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

marinado

### **MARIA ORGANIC — 11,50 €**

sardinen in bio-olivenöl, dazu kartoffelchips.

marinado

### **JOSE GOURMET — 11,90 €**

sardinen in brava-sauce, dazu kartoffelchips.

