

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 spirituellen 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.**



LOS SABORES DE PALOMA LOLA.

DAS TAPAS-MENÜ.

tapas sind kleine gerichte mit großer vielfalt. **zum teilen**, probieren und **gemeinsamen** genießen. um genussvoll in den abend zu starten bieten wir euch unser tapas-menü an. spanische esskultur at it's best. versprochen!

¿estás listo?

CLASSIC TAPAS TASTING — 36,- € pro Person. Nur tischweise bestellbar.

APPETIZER - ZU BEGINN.

Pan con Aioli ~ *Brot mit Knoblauch-Dip*

LA PRIMERA RACIÓN - DER ERSTE GANG.

Patatas Bravas ~ *frittierte Kartoffelwürfel*

Pimientos de Padron ~ *Bratpaprika*

Champiñoes al Ajillo ~ *in Knoblauchbutter gebratene Champignons*

SEGUNDA RONDA - DIE ZWEITE RUNDE

Jamón ~ *richtig guter Iberico-Schinken*

Queso Manchego ~ *klassischer spanischer Käse*

Croquetas de Jamón ~ *hausgemachte Kroketten mit Schinken*

Dátiles con Bacon ~ *Datteln im Speckmantel*

Albondigas ~ *Hackbällchen in Tomatencreme*

Gambas al Ajillo ~ *gegrillte Garnelen in Olivenöl & Knoblauch*

ÚLTIMA TANDA - WAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS.

Dessert des Tages! Lasst euch überraschen!



¡PARA GRUPOS CON MUCHO APETITO!

für gruppen ab 6 personen servieren wir euch gerne **für alle** eine umfassende tapas-vielfalt. serviert auf kleinen tellerchen sowie auf verschiedenen brettern. zum teilen. vegetarisch, mit fleisch, fisch und seafood.

hier ist für alle etwas dabei, denn unser chefkoch gibt die richtung vor. ihr müsst nichts aussuchen. zurücklehnen und gemeinsam genießen
¡prometido!

- 29,00 € PRO PERSON -

LAS TAPAS DE PALOMA LOLA.

TAPAS Á LA CARTE.

hier kommt unsere fulminante tapas-auswahl. das beste aus spanien, mexiko, chile, brasilien und dem rest von lateinamerika. wir bieten dir hier einen kunterbunten mix aus einer der spannensten küchen der welt. aromen von süß und salzig, von umami bis fruchtig. hier zeigen wir dir, was wir drauf haben!

DEL JARDIN. TAPAS VEGETARISCH & VEGAN.

PAN DE YUCA ~ *käsebrötchen* — 6,90 €

kolumbianisches original. hausgemachte, kleine käsebrötchen mit schwarzer aioli & kräuterbutter.

PAN CON AIOLI ~ *brot mit dip* — 3,50 €

knuspriges kristallbrot, dazu unsere super-aioli mit krass viel knobi!

HOLY GUACAMOLY ~ *guacamole* — 9,50 €

frisch am tisch zubereitet. unsere guacamole mit avocado, tomate, koriander, zwiebel & limette.

inklusive tortilla-chips-flatrate.

QUESO MANCHEGO ~ *manchego käse* — 8,50 €

einfach guter käse (manchego). mit mandeln by the side & pan de la casa.

PAPAS ARRUGADAS ~ *salzkartoffeln* — 7,50 €

heiße kanarische kartoffeln mit salzkruste. dazu servieren wir mojo picón sauce (pikanter paprika-dip).

PATATAS BRAVAS ~ *frittierte kartoffelwürfel* — 6,90 €

eine handvoll frittierte kartoffelwürfel mit brava-sauce by the side. knusprig & schön spicy.

PIMIENTOS DE PADRÓN ~ *bratpaprika* — 8,50 €

gegrillte pimiento-peppers mit feinstem olivenöl & meersalzflocken.

OLIVA JONES ~ *oliven* — 6,50 €

easy af! unsere hochwertigen oliven beziehen wir direkt aus spanien.

CORN PELOTE ~ *frittierter mais* — 7,70 €

es wird mexikanisch! frittierte mais-teile mit tequila-mayonnaise & manchego-cheese.

BERENJENA BONITA ~ *gegrillte aubergine* — 7,90 €

frisch gegrillte aubergine. verfeinert mit manchego-käse, olivenöl & granatapfel.

CHAMPIÑONES AL AJILLO ~ *gegrillte champignons* — 6,50 €

saludos desde la feria! champignons mit einer wahnsinnig guten aioli-butter.

DE LA TIERRA.

TAPAS MIT FLEISCH.

JAMÓN IBERICO ~ *iberico schinken* — 11,90 €

edler spanischer iberico schinken. fein aufgeschnitten. serviert mit pan de la casa & oliven.

CHORIZO FRITO ~ *gegrillte chorizo-wurst* — 8,90 €

weltbeste chorizo. direkt vom josper. simpel, aber krass lecker!

CROQUETAS DE JAMÓN ~ *kroketten mit schinken* — 8,90 €

kein tapas-restaurant ohne kroketten. mit jamón iberico schinken. dazu aioli.

DÁTILES CON BACON ~ *datteln im speckmantel* — 5,90 €

der klassiker schlechthin. datteln im speckmantel.

dazu servieren wir milden chili-honig.

ALBONDIGAS ~ *hackbällchen* — 11,50 €

hausgemachte hackbällchen aus 100% rindfleisch. in tomatensauce & kräuteröl.

EMPANADA DE PINO ~ *gefüllte teigtasche* — 9,90 €

hausgemachte empanadas gefüllt mit hackfleisch, zwiebeln, ei & schwarzen oliven.



DEL MAR.

FISCHTAPAS & SEAFOOD.

GAMBAS AL AJILLO ~ *knoblauchgarnelen in olivenöl* — 13,50 €

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

CEVICHE ~ *peruanisches original* — 12,50 €

darauf sind wir ganz besonders stolz. das peruanische nationalgericht. 100% frisch.

kalt marinierter loup de mer (wolfsbarsch) mit leche del tigre, chili, zwiebeln, koriander & avocado.

GILLARDEAU AUSTER — 4,50 € / stück

frische gillardeau auster. mit zitrone

CALAMARES A LA ROMANA — 9,50 €

frittierte tintenfischringe mit unserer haus-aioli.

LOBSTA DE JOSPA — 39,50 €

gegrillter hummer-schwanz. mit feinstem olivenöl & chimichurri.

STEAKHOUSE. LA CARNÍCERIA.

STEAKS VOM 450° JOSPER GRILL.

hochwertige steaks verdienen höchste hitze. deshalb grillen wir sie im josper-holzkohlegrill bei bis zu 450 °C – für maximale röstaromen, perfekte kruste und saftigen genuss.

RUMPSTEAK ~ *argentinien, uruguay, brasilien*
aus dem hinteren rücken des rindes.
sein charakteristischer fettrand sorgt für
kräftiges aroma und besondere saftigkeit.

200 gr. — 18,50 €
300 gr. — 24,90 €
400 gr. — 31,50 €

RIB-EYE ~ *argentinien, uruguay, brasilien*
aus der hochrippe des rindes.
das typische fettauge verleiht dem cut seinen
ultimativ-saftigen geschmack. für kenner der
beste cut.

300 gr. — 28,90 €
400 gr. — 35,50 €
500 gr. — 42,90 €

FLANKSTEAK ~ *australien, irland, chile*
aus dem bauchlappen des rindes.
seine markante faser sorgt für intensives aroma
und kräftigen fleischgeschmack. geheimtipp!

300 gr. — 25,90 €
400 gr. — 31,90 €
500 gr. — 39,50 €
600 gr. — 45,90 €

FLAT IRON ~ *deutschland, dry-aged*
aus der schulter des rindes.
ein echter geheimtipp. auch als schaufelstück
bekannt. fein marmoriert, außergewöhnlich zart.

200 gr. — 17,50 €
250 gr. — 20,25 €

PICANHA ~ *chile, wagyu-rind*
aus dem tafelspitz des rindes. ganz besonderer
cut, fein marmoriert, außergewöhnlich zart und
mit intensivem, buttrigem aroma.

250 gr. — 34,90 €
350 gr. — 46,50 €
450 gr. — 58,90 €

CUT OF THE DAY ~ *weltweit*
tri-tip, onglet, skirt steak, ... fragt gerne unser
personal, was wir heute für euch da haben.

**tagespreis &
individuelle grammaturen.**



beilagen & co

zu allen steaks servieren wir gratis corn
pelote, pimientos de padron und
meersalzflocken.

auf wunsch könnt ihr kräuterbutter
oder dunkle sauce bekommen.
aufpreis +3,50€

PLATO PRINCIPAL DE PALOMA LOLA.

HAUPTSPEISEN.

mehr als tapas. manchmal darf es einfach ein bisschen mehr sein. deshalb ergänzen wir unsere tapas und steakauswahl um ausgewählte hauptgerichte – mit besten zutaten, viel handwerk und der gleichen leidenschaft für mediterranen genuss.

¡VAMOS! ¡ADELANTE! FÜR ALLE, DIE MEHR WOLLEN.

ROASTED DORADA ~ *gegrilltes doradenfilet* — 24,50 €

doradenfilet, gegrillt auf dem josper. serviert mit einer gelben curry-salsa und mexikanischem wildreis.

GAMBAS AL PIL PIL ~ *wildgarnelen* — 21,50 €

argentinische wildgarnelen. ohne kopf und panzer. mit gegrilltem grünen spargel und hausgemachter krustentier-sauce.

HUEVOS A LA FLAMENCA ~ *hackbällchen in tomatensauce 2.0* — 21,50 €

die andalusische version von shakshuka. hackbällchen in tomatensauce, dazu patatas bravas, erbsen, chorizo, zwei eier und paprika. *auch als veggie version ohne hackbällchen und chorizo verfügbar.*

ENTRECÔTE ESPAÑOL ~ *steak frites auf spanisch* — 35,50 €

rib-eye-steak vom josper-grill, 300 gr. serviert mit patatas bravas, aioli & salsa brava.

POLLO AL LIMÓN ~ *zitronenhähnchen* — 24,90 €

lemonchicken 2.0 mit hausgemachter marinade. dazu servieren wir gegrillten mais, eine unglaublich intensive limetten-sauce und handsmashed potatoes. yummy!

PIRI PIRI CHICKEN ~ *kikok hähnchenteile in piri piri sauce* — 27,50 €

halbes hähnchen "paloma lola style" - wir servieren kikok-hähnchenbrust, keule und flügel separat mit spicy piri piri sauce. dazu kommen gegrillte pimientos, mais & handsmashed potatoes.

PINEAPPLE IBERICO RIBS ~ *rippchen im paloma-style* — 26,50 €

über stunden gegart. verfeinert mit frischer ananas für den ultimativen kick. mehr südamerika feeling geht nun wirklich nicht. dazu servieren wir oldschool patatas bravas mit limetten-tequila-mayo.

ENSALADA PALOMA ~ *sommersalat mit spanisch-mexikanischen toppings* — 18,50 €

frischer, grüner salat mit knusprigen tortilla-streifen, avocado-würfeln, gurke, kirschtomaten, radieschen, granatapfel, eingelegte rote zwiebel, geröstete kürbiskerne & limetten-vinaigrette.

+ josper gegrillte hähnchenbrust +9,50 €

+ kleines flat iron steak +12,50 €

+ fünf gegrillte garnelen +8,50 €

