

RESTAURANTE ESPAÑOL
COCINA TÍPICA ESPAÑOLA

Picasso
seit 1985

Haben Sie besondere
Speisewünsche?
Sprechen Sie uns gern an!

Rathausstraße 14 (bei der Petrikirche) · 20095 Hamburg
Tel.: 040 / 32 65 48 · info@picasso-hamburg.de

SOPAS

Sopa de Gallina^a € 9,50
Hühnersuppe

Sopa de Pescado *Picasso* € 12,50
Fischsuppe nach Art des Hauses

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Vorspeisenvariation „Sorpresa“^{a,b,c,d,g,h,n} für 1 Person € 19,50
Überraschung des Küchenchefs! für 2 Personen € 37,50

ENSALADAS

Ensalada Mixta € 7,50
Verschiedene Salate, Tomate, Zwiebel und Gurke

Ensalada de Tomate y Cebolla € 8,50
Tomatensalat mit Zwiebeln

Ensalada Mixta con Atún € 17,50
Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei

Ensalada con Queso de Cabra y frutos secos^h € 17,50
Großer Salat mit lauwarmem Ziegenkäse, Nüssen, Trockenpflaumen
(Balsamicocreme⁸)

ALLE SALATE MIT OLIVENÖL UND SHERRYESSIG-DRESSING

TAPAS (FISCHVORSPEISEN)

Tapa Boquerones Fritos ^a Frittierte Sardellen	€ 7,50
Tapa Chipirones a la Plancha Tintenfische natur vom Grill	€ 8,00
Tapa Chipirones Fritos ^a Tintenfischringe (knusprig frittiert)	€ 8,00
Tapa Boquerones en Vinagre In Essig und Knoblauch eingelegte Sardellenfilets	€ 8,50
Tapa Sepia a la Plancha Sepia vom Grill mit Knoblauchzitronenpetersiliendip	€ 9,50
Tapa Ensalada de Aguacate con Gambas ^{g,i} Avocadosalat mit grünem Salat, Gambas und Cocktailsauce ⁵	€ 10,50
Tapa Tigres ^{a,b,d,g,n} Miesmuschel-Bechamelkroketten (in der Muschelschale serviert)	€ 12,50
Tapa Atún Frischer Thunfisch mit Kräutern und Zitrone mariniert vom Grill	€ 12,50
Tapa Pulpo a la Gallega (ca. 80 g) In Olivenöl und gemahlenem Rosenpaprika gedünstete Krake	€ 13,50
Tapa Gambas al Ajillo Fünf Gambas in einer Knoblauch-Weissweinsauce	€ 14,50

TAPAS (FLEISCHVORSPEISEN)

Tapa Chuleta de Cordero a la Ciruela Lammkotelett in Pflaumensauce ⁵	Stück €	5,00
Tapa Chorizo a la Plancha Gegrillte Paprikawurst	€	5,50
Tapa Dátiles con Bacon Datteln im Speckmantel ^{2,3}	€	7,00
Tapa Cerdo Adobado (Zorza) In Paprika eingelegte Schweinelende aus der Pfanne, mit Kartoffeln	€	6,50
Tapa Albóndigas ^{a,c,g} Hackbällchen (Schweine- und Rindfleisch)	€	7,00
Tapa Croquetas de Jamón ^{a,g} Schinken ³ -Bechamelkroketten	€	9,50
Tapa Morcilla de Burgos Reisblutwurst vom Grill mit gebratenen Zwiebeln auf Weißbrot ^a	€	9,50
Tapas „Serranas“ ^g Gemischte kalte Aufschnittplatte mit Serranoschinken ³ , Ibericokäse ³ , Chorizo (Paprikawurst) und Salchichón (Span. Salami)	€	9,50
Tapa Jamón Serrano Serranoschinken ³	€	10,00
Tapa Vueltas Canarias Dünne Rindfleischscheiben aus der Pfanne (mit Kräutern gewürzt)	€	11,50
Tapa Presa Ibérica a la Plancha Nackensteaks vom Grill (von freilebenden iberischen Schweinen)	€	13,50

UNSER SPANISCHER AUFSCHNITT BEINHÄLTET KEINE KÜNSTLICHEN ZUSATZ- UND FARBSTOFFE.
ES WERDEN AUSSCHLIESSLICH NUR FLEISCH, GEWÜRZE UND SALZ VERWENDET.

TAPAS (VEGETARISCHE VORSPEISEN)

Tapa Tortilla de Patata ° Saftiges Kartoffelomelette (kalt)	€ 6,00
Tapa Verdura Plancha Gegrilltes Gemüse	€ 6,00
Tapa Champiñones al Ajillo Geschmorte Champignons in Knoblauch-Weissweinsauce, auf Wunsch auch natur vom Grill	€ 7,00
Tapa Berenjena Frita ^{a,c,g} Knusprig frittierte Auberginchips mit Zuckerrübensirup	€ 7,00
Tapa Pimientos de Padrón Kleine, frittierte grüne Paprikas	€ 7,00
Tapa Papas Arrugadas Kanarische Kartoffeln (mit Schale) dazu mojo verde und mojo rojo	€ 7,00
Tapa Queso Frito de Oveja ^{a,c} Fritierter Schafskäse mit einem Pflaumendip ⁶	€ 7,00
Tapa Queso de Cabra con miel y nueces ^{g,h} Ziegenkäse vom Grill mit Honig und Nüssen	€ 7,00
Tapa piquillos con Queso de Cabra y piñones ^{a,c,g} Mit Ziegenkäse und Pinienkernen gefüllte Spitzpaprika	€ 7,50
Tapa Croquetas espinaca y Queso ^{a,c,g} Spinatkäsekroketten	€ 9,00
Tapa Ensalada de Aguacate (Vegetariana) ^g Avocadosalat mit grünem Salat, Apfel und Cocktailsauce ⁵	€ 10,50

PESCADOS

Gallineta nórdica a la Plancha Rotbarsch vom Grill (nicht grätenfrei) a la Espalda + 4,00 €	€ 19,50
Chipirones Fritos ^{a,c,j} Tintenfischringe knusprig frittiert	€ 22,50
Salmón a la Plancha Lachsfilet vom Grill	€ 22,50
Chipirones a la Plancha Ganze Tintenfische natur vom Grill	€ 22,50
Chipirones a la Cazuela Ganze Tintenfische in einer Tomatensauce geschmort	€ 23,50
Bacalao Fresco a la Plancha Kabeljaufilet vom Grill	€ 26,50
Parrillada de Pescado Gemischte Edelfischplatte vom Grill	€ 28,50
Rape a la Plancha Seeteufelfilets vom Grill (garantiert grätenfrei)	€ 28,50
Rape a la Cazuela ^g Seeteufelfilets in einer Tomatenrahmsauce	€ 28,50
Zarzuela de Pescado (ca. 30 Minuten) Spanische Fischkasserole in einer Brandytomatensauce, mit Gambas und Muscheln	€ 29,50

ZU ALLEN GRILLGERICHTEN SERVIEREN WIR EINE BEILAGE IHRER WAHL:
FRISCHE POMMESECKEN, GEM. SALAT, SALZKARTOFFELN, KNOBLAUCHKARTOFFELN
ODER KANARISCHE KARTOFFELN.

ZU DEN GRILLGERICHTEN SERVIEREN WIR ZUSÄTZLICH TAGESGEMÜSE!

CARNES

Bistec de Buey Hüftsteaks vom Grill	ca. 250 g	€ 20,50
Rumpsteak vom Grill mit Fettrand (auf Wunsch auch ohne)	ca. 200 g ca. 300 g	€ 23,50 € 27,50
Solomillo de Buey Rinderfilets vom Grill	ca. 200 g ca. 300 g	€ 28,50 € 34,50
Auf Wunsch mit Champignonrahmsauce [§] / Pfefferrahmsauce [§]		€ 3,00
Filete de Pollo a la Plancha Hähnchenbrustfilet vom Grill		€ 17,50
Fabada Spanischer Bohneneintopf mit Speck ^{2,3} , Chorizo und Schweinelende		€ 22,50
Carne de vaca Guisada (Morcillo) Rindergulasch nach spanischer Art		€ 22,50
Solomillo de Cerdo Schweinefilet vom Grill mit gebratenen Zwiebeln		€ 22,50
Conejo a la Cazuela Kaninchen im Keramiktopf geschmort (mit Knochen)		€ 27,50
Solomillo de Cordero Lammfilet vom Grill		€ 28,50
Chuletillas de Cordero Lammkotelettes aus der Lammkrone		€ 28,50

ZU ALLEN GRILLGERICHTEN SERVIEREN WIR EINE BEILAGE IHRER WAHL:
FRISCHE POMMESECKEN, GEM. SALAT, SALZKARTOFFELN, KNOBLAUCHKARTOFFELN
ODER KANARISCHE KARTOFFELN.

ZU DEN GRILLGERICHTEN SERVIEREN WIR ZUSÄTZLICH TAGESGEMÜSE!
ALLE UNSERE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT.

MARISCOS

Espaguetis con Gambas ^a Spaghettis mit Gambas (ohne Schale) und Knoblauch	€ 22,50
Pincho de Gambas y Salmón Gamba-Lachsspieß (ohne Schale) mit großem gemischtem Salat (Senfdressing)	€ 23,50
Gambas a la plancha Gambas (mit Schale) vom Grill dazu gemischter Salat	€ 23,50
Gambas al Ajillo Gambas (ohne Schale) in einer Knoblauch-Weissweinsauce dazu gem. Salat	€ 26,50
Pulpo a la Gallega In Olivenöl und gemahlenem Rosenpaprika gedünstete Krake	€ 27,50

PAELLAS

(ca. 35 Minuten) (ab 1 Person) (pro Person)

Paella Vegetariana Spanische Reispfanne mit Gemüse und Champignons	€ 22,50
Paella de Carne (nur Fleisch) Spanische Reispfanne mit Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet	€ 23,50
Paella gemischt ^{b,d} Spanische Reispfanne mit Hähnchen, Schweinefilet, Calamares Miesmuscheln und Gambas	€ 28,50
Arroz negro ^{b,d} Spanische schwarze Reispfanne (Tintenfischfarbe) mit Seeteufel, Gambas und Calamares	€ 28,50
Paella <i>Picasso</i> (nur Fisch) Spanische Reispfanne mit Tagesfisch, Calamares, Miesmuscheln und Gambas ^{b,d}	€ 29,50

UNSERE PAELLAS WERDEN OHNE KÜNSTLICHE FARBSTOFFE ZUBEREITET.

BEI HAUSGEMACHTEN PAELLAS KANN EINE REISKRUSTE
AM PFANNENBODEN ANSETZEN, DER IN SPANIEN SO BELIEBTE „SOCARRAT“.
ALLE UNSERE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT.

VEGETARISCHE GERICHTE

Tortilla española ^{c,g} Saftiges spanisches Kartoffelomelett dazu gemischter Salat (auf Wunsch auch durch)	€ 14,50
Espaghettis con Verduras Spaghetti mit Gemüse	€ 17,50
Paella de Verduras Spanische Reispfanne mit Gemüse und Pilzen	€ 22,50
Vorspeisenvariation „Vegetarisch“ oder „Vegan“ Überraschung des Küchenchefs ^{a,c,e,g,k}	€ 21,00

BEILAGEN

Extra glutenfreies Weißbrot	Stück € 3,00
Extra Pommesecken	€ 3,50
Extra Salzkartoffeln	€ 3,50
Extra Knoblauchkartoffeln	€ 3,50
Extra All i Oli ^c	€ 3,50
Extra Oliven (schwarze ⁴ und grüne)	€ 3,50

POSTRES

Kugelleis (Carte D'or)			
Vanille, Schokolade, Walnuß, Zitronesorbet und Cassissorbet	pro Kugel	€	3,00
Flan ^{c,g} €			7,50
Hausgemachter Karamelpudding			
Tarta de Queso ^{c,g}		€	8,00
Hausgemachter spanischer Käsekuchen			
Crema catalana ^{a,c,g}		€	8,00
Hausgemachte Vanillecreme mit karamelisierter Zuckerschicht			
Tarta de Santiago ^{c,g,h}		€	8,50
Hausgemachter Galizischer Mandelkuchen mit Vanilleeis			
Bomba de Chocolate (ca. 15 Minuten) ^{a,c,g,h}		€	8,50
Hausgemachte warme Schoko-Mandeltörtchen mit flüssigem Schokoladenkern, dazu eine Kugel Cassis-Eis			

QUESOS

Queso Mezcla		€	5,50
3 Monate gereifter, leichter spanischer Mischkäse aus Schafs-, Kuh- und Ziegenmilch			
Queso Mahón		€	6,50
Drei Monate gereifter Kuhmilchkäse von der Insel Menorca			
Queso Manchego		€	8,50
Manchegokäse - kräftiger, 12 Monate gereifter Schafsmilchkäse aus La Mancha			
Spanische Käseplatte (ein bisschen von allem...)		€	15,50

Preise einschließlich MwSt. und Bedienung.

Die Bedienung ist angewiesen, nur die auf den Rechnungen gedruckten Beträge zu kassieren.

APERITIVOS

Martini

Rosso, Bianco oder Dry, 15% 5 cl € 4,50

Sherry

Fino „La Ina“ trocken, 15% 5 cl € 4,50

Medium halbtrocken, 15% 5 cl € 4,50

Pedro Ximenez süß, 19% 5 cl € 4,50

Portwein

Rot, „Dona Antonia“ Ferreira Reserva, 20% 5 cl € 4,50

Cava „Juve y Camps“

Spanischer Sekt, 12% 0,11 € 8,00

Flasche 0,71 € 29,50

Prosecco

Blanc Pescador, spanisch – trocken, leicht perlend 0,21 € 8,00

Aperol^{6,7} Spritz 0,21 € 8,00

Campari⁶ Soda oder Orangensaft 0,21 € 8,50

Bombay Gin Tonic⁷ € 9,50

APERITIVOS (ALKOHOLFREI)

Bitter Kas^{5,6} 0,21 € 4,50

BLANCOS

Blanc Pescador „Vino de Aguja“ Trocken, leicht perlend, 11,5 %, Macabeo, Parellada und Xarel.lo	€ 19,50
Diamante Halbsüß, 11,5 %, Rioja	€ 21,50
Pazo do Mar Trocken, RIBEIRO D.O. – 2021 – 12,7%, Treixadura, Torrontes und Godello	€ 22,50
Viña Esmeralda Halbtrocken, sehr fruchtig, PENEDÉS D.O. – 2021 – 11,5 %, Moscatel und Gewürztraminer	€ 24,50
José Pariente Trocken, fruchtig, RUEDA D.O. – 2021 – 13,0%, Verdejo	€ 27,50
Viñas del Vero Trocken, kräftig, SOMONTANO – 2019 – 13,5 % Chardonnay	€ 29,00
Terras Gauda Trocken, elegant, RIAS BAIXAS D.O. – 2021 – 12,5%, Albariño – Caiño Branco – Loureira	€ 34,50

TINTOS

Mesta Trocken, Reifung in Edelstahltanks, 14% Bodegas y viñedos FONTANA S.L. CUENCA 2019	€ 23,50
Protos Trocken, kräftig, 14,5%, RIBERA DEL DUERO D.O., ROBLE – 2020	€ 26,50
Barón de Ley Modern, samtig trocken, 13,5% RIOJA D.O. Ca. – RESERVA – 2017	€ 29,50
Viña Alberdi Barrique betont, trocken, 14,5% RIOJA D.O. Ca. – RESERVA – 2018	€ 36,50
Pesquera Kräftig, trocken, elegant 14,5% RIBERA DEL DUERO D.O. – CRIANZA – 2018	€ 49,50
Viña Ardanza Traditioneller Rioja alter Machart, trocken, 14,5% RIOJA D.O. Ca. – RESERVA – 2015	€ 62,50
Mauro Trocken, ausdrucksvoll, 14,5 %, 15 MONATE IM BARRIQUE GEREIFT – 2020 VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN	€ 65,00
Aalto Kräftig, elegant, 15% 18 MONATE IM BARRIQUE GEREIFT – 2019 RIBERA DEL DUERO D.O.	€ 69,50
Alion Kräftiger trockener Rotwein mit wunderbarer Eleganz, 15% RIBERA DEL DUERO D.O.P. – 100% TINTO FINO – 2017	€ 149,00

– Alle unsere Weine enthalten Sulfite –

ROSADOS

Diamante Halbsüß, 13,5 %, Rioja	€ 21,50
El Coto rose Trocken, frisch, 13% RIOJA D.O. Ca – 2021 –	€ 19,50
Marqués de Cáceres Trocken, frisch, fruchtig, 13,5% RIOJA D.O. Ca – 2021 –	€ 22,50

VINOS ABIERTOS

Rioja – unser HAUSWEIN –

Trocken, rot, weiß oder rosé	Glas 0,20 l	€ 7,00
	0,25 l	€ 8,00
	0,50 l	€ 15,00
	0,75 l	€ 19,50

Las Chanas, halbsüß

rot, 12%	Glas 0,20 l	€ 8,00
	0,25 l	€ 9,00
	0,50 l	€ 16,50
	0,75 l	€ 23,50

Viña Esmeralda, halbtrocken

weiß	Glas 0,20 l	€ 8,00
	0,25 l	€ 9,00
	0,50 l	€ 16,50
	0,75 l	€ 24,50

FRAGEN SIE AUCH NACH ANDEREN OFFENEN WEINEN.

– Alle unsere Weine enthalten Sulfite –

CERVEZAS

Flensburger Pilsener vom Fass	0,30 l	€	4,50
	0,40 l	€	5,00
Alsterwasser	0,30 l	€	4,50
Bier mit Sprite	0,40 l	€	5,00
Erdinger Hefeweizen	(Flasche) 0,50 l	€	5,50
Erdinger Alkoholfrei	(Flasche) 0,50 l	€	5,50
Estrella Galicia Spanisches Bier	(Flasche) 0,33 l	€	4,50
Estrella Galicia 0,0%, Alkoholfrei	(Flasche) 0,33 l	€	4,50

VINOS DE VERANO

Weissweinschorle	0,20 l	€	8,00
Weisswein trocken mit Mineralwasser (medium)			
Tinto de verano	0,20 l	€	8,00
Rotwein mit Brause und Orange			
Sangría frisch zubereitet	0,50 l	€	16,50
	1,00 l	€	29,50

– Alle unsere Weine enthalten Sulfite –

BEBIDAS SIN ALCOHOL

	klein (0,20 l)	groß (0,40 l)
Coca Cola ^{2,5,9} , Fanta ^{2,5} , Sprite	€ 3,00	€ 4,50
Coca Cola Zero ^{2,5,9,10}	€ 3,00	€ 4,50
Spezi ^{2,5,9} (Fanta mit Cola)	€ 3,00	€ 4,50
Mineralwasser	klein (0,25 l)	groß (0,75 l)
mit oder ohne Kohlensäure	€ 3,00	€ 7,50
Schweppes	klein (0,20 l)	groß (0,40 l)
Bitter Lemon ⁷ , Tonic Water ⁷ oder Soda	€ 3,50	€ 5,00
Säfte und Nektare	klein (0,20 l)	groß (0,40 l)
Orange, Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber ²	€ 3,00	€ 5,00
Schorlen	€ 3,00	€ 5,00
Orange, Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber ²		

BEBIDAS CALIENTES

Espresso	€ 3,00
Cortado	€ 3,00
Espresso mit einem Schuss Milch	
Cafe con leche	€ 3,50
typischer spanischer Milchkaffee	
Capuccino mit geschäumter Milch	€ 4,00
Cortado - leche y leche -	€ 4,50
Espresso mit einem Schuss Milch und etwas Kondensmilch	
Manchado	€ 4,50
Espresso mit viel heißer Milch und Milchschaum	
Chocolate caliente con nata	€ 4,50
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	
Carajillo	€ 6,50
Espresso mit einem Schuss (2cl) heißen Brandy	

ALLE KAFFEESPEZIALITÄTEN AUCH KOFFEINFREI

Tés

Schwarz	€ 3,50
Rotbuschvanille	€ 3,50
Kamille	€ 3,50
Minze	€ 3,50
Grün	€ 3,50

BRANDY 'S

Veterano - Osborne -	30%	0,40 cl	€	4,50
Brandy „103“ negra	36%	0,40 cl	€	4,50
Carlos III	36%	0,40 cl	€	5,50
Torres 10	38%	0,40 cl	€	5,50
Carlos I	40%	0,40 cl	€	7,50
Cardenal Mendoza	40%	0,40 cl	€	8,50
Lepanto	36%	0,40 cl	€	8,50
Duque d'Alba	40%	0,40 cl	€	8,50
Brandy „1866“	40%	0,40 cl	€	13,00
Imperial - Carlos I -	38%	0,40 cl	€	13,50
Luis Felipe	40%	0,40 cl	€	15,50
Martin Codax - Caña de Orujo kräftiger galicischer Grappa	42%	0,40 cl	€	4,50
El Afilador - Orujo de hierbas galicischer Kräutergappa	30%	0,40 cl	€	4,50
Crema de Orujo , Ruavieja	17%	0,40 cl	€	4,50

LICORES

Anis „del Mono“ - dulce -	22%	0,40 cl	€	5,00
Anis „del Mono“ - seco -	44%	0,40 cl	€	5,00
Melody - Licor Crema Catalana	17%	0,40 cl	€	5,00
Calisay	19,5%	0,40 cl	€	5,00
Pacharán „Zoco“	25%	0,40 cl	€	5,00
Baileys ^{6,9}	17%	0,40 cl	€	5,00
Sol y Sombra		0,40 cl	€	5,00
Licor „43“	31%	0,40 cl	€	5,00
Hierbas „Túnel“ - dulces -	22%	0,40 cl	€	5,00
Hierbas „Túnel“ - secas -	40%	0,40 cl	€	5,00
Hierbas Ibecencas (dulces)	26%	0,40 cl	€	5,00
Gecko – Wodka Karamell	30%	0,40 cl	€	5,00

WHISKEY'S

Ballantines - Scotch -	40%	0,40 cl	€	5,00
Jim Beam - Bourbon -	40%	0,40 cl	€	5,00
Johnnie Walker Red Label - Scotch -	40%	0,40 cl	€	5,50
Chivas Regal - Scotch -	40%	0,40 cl	€	7,50
Jack Daniel's - Tennessee -	40%	0,40 cl	€	8,50
Johnnie Walker Black Label - Scotch -	42%	0,40 cl	€	8,50

AGUAS DE VIDA

Jubiläums Aquavit	40%	0,40 cl	€	4,50
Helbing Unser Hamburger Kümmel	35%	0,40 cl	€	4,50
Moskovskaja Wodka	40%	0,40 cl	€	4,50
Tequila braun	38%	0,40 cl	€	4,50
Pisco - „Alto del Carmen“ - Chilenischer Trester	35%	0,40 cl	€	4,50
Bacardi Rum	37,5%	0,40 cl	€	4,50
Bombay Sapphire Gin	40%	0,40 cl	€	6,00
Hendrick's – Gin	44%	0,40 cl	€	8,00
Cacique 500 Rum (Venezuela)	40%	0,40 cl	€	8,00

AMARGOS

Jägermeister	35%	0,40 cl	€	5,00
Fernet Branca	39%	0,40 cl	€	5,00
Averna	29%	0,40 cl	€	5,00
Ramazzotti	30%	0,40 cl	€	5,00

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Geschmacksverstärker
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz
- 4 geschwärzt
- 5 mit Süßungsmittel
- 6 mit Farbstoff
- 7 chininhaltig
- 8 geschwefelt
- 9 koffeinhaltig
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

ALLERGENE

- a glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupine
- n Weichtiere