

APERITIVO Y COCKTAIL

506	SANGRIA (TYPISCH ESPAÑA) mit frischen Früchten und Eis. Fruchtig, spritzig und erfrischend. Selbergemacht.	7,80
450	SEX ON THE BEACH (ECHT RETRO) ¹ Vodka, Pfirsichlikör, Eis, O-Saft, Ananas-Saft, Grenadine	9,90
447	ESPRESSO MARTINI (TOTAL ANGESAGT) ^{1, 3} Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zucker	9,90
455	NEGRONI (WOW!) ¹ , Gin, Campari, Vermuth, viel Eis, Orangenzeste	9,90
433	LONDON MULE (Auch alkoholfrei möglich) Feurige Ingwernoten treffen auf die spritzigen Wacholderaromen vom Gin, mit Limette und Minze. Herrlich!	9,90

EL SPRIZZO

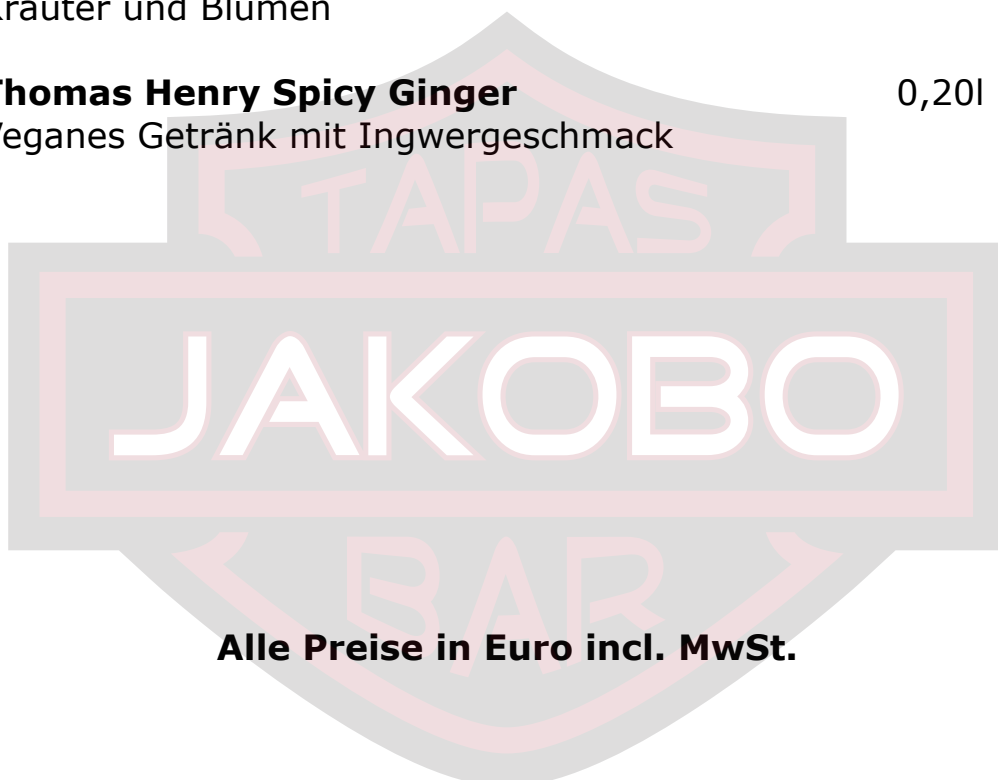
502	EI ÁRBOL "SPRIZZO" 4 SPRIZZO Deiner Wahl serviert am Baum	<i>Summerspecial</i>	29,80
434	NARANJA TÓNICO ¹ (alkoholfrei) Unser Aperitiv mit intensiven Noten von Orange und Bergamotte und bittersüßem, frischen Geschmack		7,80
442	CAMPARI SPRIZZO (Herrlich bitter) ¹ Campari, Prosecco, Soda, Orange, Eis		7,80
443	CRODINO SPRIZZO (alkoholfrei) Der alkoholfreie Aperitif mit bittersüßem Geschmack		7,80
444	SARTI SPRIZZO (Fruchtig-lieblich) ¹ Blutorange, Prosecco, Eis, Soda, Limette,		7,80
497	APEROL SPRIZZO (Geliebt und beliebt) ^{1, 4} Der fruchtig-herbe Klassiker mit dem gewissen Etwas.		7,80
494	Flasche Prosecco (Passend zu jedem Anlass)	0,75l	26,00
491	Glas Prosecco	0,10l	4,80
498	Sherry Fino oder Medium	0,05l	4,80

GIN 4cl

563	Hendrick's Scotland, Gurkenextrakt. Mit Gurkescheibe	7,80
565	MOOR GIN Regionaler Gin. Mit Rosmarin und Orange	7,80
568	Gin Mare mediterrane Kräuter. Mit Rosmarin und Orange	7,80
585	Tanqueray London, Finest Botanicals. Mit Rosmarin	7,80
586	Tanqueray Flor de Sevilla. London, Orange. Mit Orange	7,80
589	Gin Alkoholfrei Mit Zitronenzeste	7,80

TÓNICO

437	Schweppes Indian Tonic 4	0,20l	3,50
	mehr Chinin und Kohlensäure, weniger Süße		
438	Thomas Henry Tonic 4	0,20l	3,80
	mehr Chinin, angenehm bitter		
439	Fever Tree Mediterranean Tonic 4	0,20l	4,20
	Kräuter und Blumen		
440	Thomas Henry Spicy Ginger	0,20l	3,80
	Veganes Getränk mit Ingwergeschmack		



Alle Preise in Euro incl. MwSt.

ENSALADAS

8 Kleiner Bunter Blattsalat der Saison 10, 9, 12 **7,90**

Mit Tomate, Gurke, Karotte, Apfel, Körner, Radieserl, Croutons, Balsamdressing

10 Grosser Bunter Blattsalat der Saison 10, 9, 12 **9,90**

Mit Tomate, Gurke, Karotte, Apfel, Körner, Radieserl, Croutons, Balsamdressing

111 Tomates al Balsam 13 **3,90**

Frische Tomaten, Zwiebel, Balsamdressing

152 Ensalada de Pepino 10, 12 **3,90**

Gurkenstücke, Balsamdressing

TAPAS FRÍAS

313 Alioli con Pan Knoblauchcreme mit Baguette 9, 10, 11, 12 **5,50**

128 Aceitunas Eingelegte Oliven 2 **4,80**

129 Salmon y Fritura 19, 12, 10, **7,80**

Graved Lachs mit kleinem Rösti und Honig-Senfsauce

167 Salpicón de Pulpo 12, 16 **6,90**

Octopus-Salat frisch angemacht mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprikastreifen, Chili und Kräutern drin.

102 Queso Manchego 14 gereifter Schafskäse(mikrobiell gelabt) **6,50**

103 Jamón Serrano 2, 7 Spanischer Serrano Schinken **6,80**

113 Boquerones a la Marinera 7, 16, 19 **6,50**

Marinierte Sardellen, Olivenöl, frische Kräuter, Zitrone

HAUPTSPEISEN

- 182 **Angus-Steak vom Grill Ca. 350g** 14 33,80
Aus dem Roastbeef geschnitten. Mit dem typischen Fettrand.
Dazu: Patatas Rotas, Grillgemüse und Knoblauchbutter.
- 30 **Fisch-Grillteller** 2, 9, 19, 20, 28,50
Fischfilets, Babycalamar, Langostino, Grillgemüse,
Papas arrugadas, scharfe Mojo, Zitronenecken
- 35 **Hamburguesa "Jakobo"** 6, 9, 10, 17,80
Großer Saftiger Burger mit Salat, Tomate, Käse,
Zwiebeln und Sauce. Dazu: Dicke Stäbe
- 38 **Babycalamares vom Grill** 16, 12, 9 24,80
Dazu: Papas arrugadas, scharfe Mojo, Zitrone
- 93 **Fleisch-Grillteller** 2, 9, 14, 26,50
Rind, Schwein und Hähnchen gebraten auf dem Grill,
Gemüse, Papas arrugadas, Knofibutter

SALSA

- 302 **Frisch gebackenes Baguette** im Brotkorb 9 **3,30**
- 100 **Alioli** Knoblauchcreme (feini, feini, feini) 10, 11, 12 2,20
- 126 **Mojo picón** 9, 12 Scharfe kanar. Sauce, Chili, Knoblauch **2,20**
- 136 **Mojo verde** 9, 12 kanarische Sauce, Ruccola, Knoblauch, **2,20**
- 316 **Mantequilla de Ajos** 14 Knoblauchbutter 2,20
- 318 **Cáseo de Hierbas** 14 Quark, Gurken, frische Kräuter **2,20**

Fette Preise: Vegan.

Unterstrichene Preise: Ohne Knoblauch

TAPAS VARIACIONES

91 „La Oferta“ 52,00 €

Tapas-Variation für zwei Personen

Als Vorspeise: Alioli mit frischem Baguette

Alitas crujientes Hähnchenflügel frittiert

Lomo de Cerdo Schweinerücken-Steak, grüne Mojo

Papas arrugadas Runzelkartoffeln, scharfe Mojo

Verduras del Dia Mediterranes Grillgemüse

Pescado a la Plancha Fischfilet vom Grill, Zitrone

Langostinos a la Plancha Riesengarnelen vom Grill, Zitrone

Tapa del Dia Das wechselnde Tages-Tapa

6, 8, 9, 14, 20, 19

Keine Änderungen möglich.

92 "El Vegetariano" 44,80 €

Vegetarische Tapas-Variation für zwei Personen

Als Vorspeise: Alioli mit frischem Baguette

Lentejas "Griego" Cremige Belugalinsen mit Feta bestreut

Verduras de la Plancha Buntes Grillgemüse

Garbanzos "Oriental" Kichererbsen-Gemüse-Curry

Patatas Rotas Kaputte Backkartoffeln, Quark, Kräuter

Feta gratinado Feta, Kräuter, Olivenöl, überbacken

Champiñones fritos Gebratene Champignons

Tomates al Balsam Tomaten, Zwiebeln, Balsam dressing

6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14,

Keine Änderungen möglich.

55 "Grande Jakobo" 56,00 €

Grillplatte für zwei Personen

Als Vorspeise: Alioli mit frischem Baguette

Schweinerücken-Steak, Angus-Rumpsteak,

Fischfilet vom Grill, Babycalamar vom Grill,

Langostinos vom Grill, Mojo rot/grün,

als Beilagen: Papas del Dia und Grillgemüse

6, 8, 9, 12, 14, 19, 20

Keine Änderungen möglich.

TAPAS VEGETAL/VEGAN

- 293 **Verduras a la Plancha 6,80**
Mediterranes Grillgemüse der Saison mit frischen Kräutern
- 48 **Lentejas "Griego" 14, 12, 6, 9, 10 6,80**
Cremige Belugalinsen mit Fetakäse bestreut
- 159 **Berenjenas rebozados 6, 8, 9, 10, 11 6,80**
Gebratene Auberginen, Honig
- 81 **Feta gratinado 14 (tierisch gelabt) 6,80**
Feta, Kräuter, Olivenöl, überbacken
- 80 **Garbanzos "Moruno" 6, 8, 13, 6,80**
Maurisches Kichererbsen-Gemüse-Curry orientalisch gewürzt
- 132 **Pimientos de Padrón 6,80**
Kleine frittierte Paprika, mit Meersalz bestreut
- 162 **Champiñones fritos 6,80**
Gebratene Champignons mit frischen Kräutern
- 309 **Papas arrugadas con Mojo Picón 9, 12 6,80**
Kanarische Runzelkartoffeln mit Meersalz, scharfe Mojo
- 273 **Papas al Horno 14 6,80**
Backkartoffeln, hausgemachter Gurkenquark, frische Kräuter

**Unsere Tapas werden ohne Baguette serviert.
Das bestellst Du am besten separat dazu.**

Fette Preise: Vegan.
Unterstrichene Preise: Ohne Knoblauch

TAPAS DE CARNE

- 124 **Estofado de Cordero** 6, 8, 13 7,20
Kräftiges Lamm-Curry orientalisch gewürzt
- 164 **Rosbif a la Plancha** Kleines Angus-Steak vom Grill 11,20
- 161 **Pechuga de Pollo** 9, 12, 7,20
Hähnchenbrust vom Grill, grüne Mojo
- 150 **Lomo de Cerdo** 9, 12, 7,20
Schweinerückensteak vom Grill, rote Mojo
- 104 **Costillas de Cerdo asadas** 8, 10, 12
Spare Ribs aus dem Ofen, BBQ Sauce 7,20
- 110 **Alitas crujientes** Hähnchenflügel frittiert 6, 8, 9, 11 7,20
- 83 **Albondigas Caseras** 9, 7,20
Hackbällchen nach Art des Hauses in pikanter Sauce

TAPAS DE MARISCOS

- 40 **Gambas al ajillo** 20 11,50
Garnelen, Olivenöl, Chili, Knofi, Meersalz, frische Kräuter
- 109 **Chipirones a la Plancha** 16, 7,90
Kleine Babycalamar mit Tentakel vom Grill, Zitrone
- 119 **Langostinos a la Plancha** 20 11,50
Riesengarnelen vom Grill, Zitrone
- 112 **Lucioperca al Ajos** 6, 8, 9, 14, 19 7,80
Zanderfilet in Knoblauchsauce geschmort. Frische Kräuter.
- 105 **Besugo a la Plancha** 19 7,50
Doradenfilet frisch gebraten auf dem Grill.

Unterstrichene Preise: Ohne Knoblauch

EL POSTRE

- 172 **Crema Catalana** 14, 11 5,80
Die berühmte spanische Nachspeise mit der Zuckerkruste
- 179 **La Bomba de Santiago** 9, 13, 14 7,90
Eisig, fruchtig, mandelig, eierlikörig. **Feini. Feini. Feini.**
- 180 **Manzana Fritas** 14, 9, 11, 6,90
Apfelspalten im Backteig, Zimt-Zucker, Vanille-Eis. **Hammer!**
- 170 **Eine Kugel Eis** 14, 9 2,50 245 **Zwei Kugeln Eis** 5,00
Vanille, Schoko, Amarena Kirsche, Passionsfruchtsorbet (Vegan)
- 174 **Mousse de Chocolate im Weck-Glas** 9, 11, 14 5,80
Schokoladen-Mousse mit Sahnetupf
- 347 **Espresso „Ahogado“** 14 4,70
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

SPANISCHE CHURROS IN ZIMT-ZUCKER GEWÄLTZT

Churros sind ein beliebtes spanisches Fettgebäck aus einer festen Brandmasse ohne Ei zubereitet.

- 14 **Churros con Zwetschgen** 9, 14, 8,90
mit selbergemachtem Zwetschgenröster und Schoko-Eis
- 15 **CHURROS con Azúcar** 9 (Vegan)
nur in Zimt-Zucker gewälzt. **5,90**
- 16 **CHURROS con Chocolate** 9, 14 6,90
Schokoladensauce zum Eintauchen dazu.
- 17 **CHURROS con Caramel** 9, 14 6,90
Karamell-Sauce zum Eintauchen dazu.
- 18 **CHURROS con Nutella** 9, 13, 14 6,90
Warmes Nutella zum Eintauchen dazu.
- 19 **CHURROS con Erdbeeren** 9, 14 (Von Frühjahr bis Herbst) 8,90
mit frischen Erdbeeren und Vanille-Eis

CAFÉ ESPAÑOL

- 446 **Café solo** Espresso 2,70
- 452 **Cortado Canario (Cafe Bonbon)** 2,80
Cafe Solo mit süßer Kondensmilch 14
- 448 **Cortado Natural** 2,80
Cafe Solo mit einem Schuss heisser Milch 14
- 472 **Cortado Leche y Leche** 2,80
Cafe Solo, heisse Milch, süße Kondensmilch 14
- 457 **Café Carajillo** 3,50
Cafe Solo mit Brandy oder Anis 1
- 473 **Café Barraquito** 3,50
Cafe Solo mit Milch, Zitrone, Kondensmilch, Likör 43, 1, 14
- 471 **Doppelter Cafe Solo** Doppelter Espresso 4,20
- 449 **Cappuccino** 14 3,50
- 451 **Latte Macchiato** 14 4,20
- 441 **Café Americano (Tasse Kaffee)** 2,70
Ein Cafe Solo verlängert mit etwas heißem Wasser

INVIERNO

- 468 **HEISSE SANGRIA/GLÜHWEIN** mit Orange (Teeglas) 4,20
- 470 **HOT REGINA** (auch Alkoholfrei möglich 475) 5,90
Heisser Genuss aus Gin, Bratapfel, winterlichen Gewürzen, Vanille und einer Orangenscheibe
- 458 **Heisse dunkle Trink-Schokolade** 3,60
mit echter Schlagsahne 14
- 463 **Hot Leche 43** 14, 1 4,50
Heisse Milch mit einem Schuss Likör 43 verfeinert.
- 464 **Glas Tee** 2,70
Schwarz, Früchte, Hagebutte, Pfefferminze, Kräuter
- 465 **Glas Heisse Zitrone** Aus frischer Zitrone 2,70

REFRESCOS

WASSER & ALKOHOLFREIES

401 Coca Cola 1, 3	0,33l	3,90
421 Coca Cola ZERO SUGAR 1, 3, 15	0,33l	3,90
402 Original Paulaner Orangenlimo 1, 3	0,33l	3,90
403 Zitronenlimo	0,30l	3,90
404 Original Paulaner Spezi Cola-Mixgetränk 1, 3	0,50l	4,50
412 Flasche Mineralwasser mit Gas	0,75l	6,20
384 Flasche Mineralwasser ohne Gas	0,75l	6,20
411 Tafelwasser mit Gas	0,30l	3,30
413 Tafelwasser mit Gas	0,50l	4,20
425 Tafelwasser ohne Gas	0,30l	3,30
426 Tafelwasser ohne Gas	0,50l	4,20

SIN ALCOHOL

Beachte: Wir bieten auch alkoholfreien Wein an.

406 Mango-Nektar	0,30l	3,90
408 Apfelsaft naturtrüb	0,30l	3,90
409 Johannisbeer-Nektar	0,30l	3,90
410 Maracuja-Nektar	0,30l	3,90
428 Rhabarber-Nektar	0,30l	3,90
453 Ananas-Saft	0,30l	3,90

423 „Trübe Brühe“ 7		
erfrischend mit Minze, Limette und Eis,	0,50l	4,40
420 Mango-Schorle	0,50l	4,40
414 Apfel-Schorle	0,50l	4,40
415 Maracuja-Schorle	0,50l	4,40
416 Johann-Schorle	0,50l	4,40
454 Ananas-Schorle	0,50l	4,40
430 Rhabarber-Schorle	0,50l	4,40
504 Holunderperle	0,50l	4,40

SCHORLE CON ALCOHOL

417 Weinschorle weiss	0,50l	5,80
418 Weinschorle rot	0,50l	5,80

CERVEZA

371 Rosenheimer Helles vom Faß 9	0,50l	4,50
385 Kleines Helles vom Faß (Pfiff) 9	0,25l	3,20
373 Rosenheimer Pils 9	0,33l	4,50
387 Rosenheimer Bajuwaren Dunkel 9	0,50l	4,50
376 Cerveza Español Spanisches Bier 9	0,33l	4,50
382 PAULANER Alkoholfreies Helles 9	0,50l	4,50
378 Rosenheimer Weißbier vom Faß 9	0,50l	4,80
377 Johann Auer Rosenheimer Dunkles Weißbier 9	0,50l	4,80
380 UNERTL Weißbier aus Haag i. Obb. 9 im nostalgischen Schnagglbierflaschl	0,50l	4,80
381 UNERTL Leichtes Weißbier 9	0,50l	4,80
390 UNERTL Alkoholfreies Weißbier 9	0,50l	4,80
379 Radler Helles mit Zitronenlimo 9	0,50l	4,50
374 Russn Weißbier mit Zitronenlimo 9	0,50l	4,80
375 Goassn Weißbier mit Cola und Kirschlikör 1, 3, 9	0,50l	7,00
372 WeiCo Weißbier mit Cola 1, 3, 9	0,50l	4,50

AGUARDIENTE

Unsere Brände und Geiste sind von regionalen Edeldestillieren

551 Williams Brand 40% vol.	5,20
552 Aprikosen Brand 40% vol.	5,20
553 Waldhimbeergeist 40% vol.	5,20
554 Haselnussgeist 35% vol.	5,20

530 Tequila weiß oder braun 38% vol.	4,00
556 Grappa fassgelagert 40% vol.	5,20
558 Slyrs Bavarian Single Malt 43% vol.	5,80
559 Ron Zacapa XO 40% vol.	9,80
550 Carlos I Solera Gran Reserva 40% vol.	5,80

548 Licor 43 1 Spanische Lebenslust. Mit Eis	4,00
526 Hierbas Túnel Spanischer Kräuterlikör mit Eis 1	4,00
546 Anis del Mono Spanischer Anislikör 30%	4,00
521 RAMAZZOTTI mit Zitrone und Eis	4,00

VINO TINTO

Reinhessen

732	Saint Laurent QbA	0,20l	9,20
733	Ein wunderbarer trockener Rotwein, der auch	0,75l	31,80
731	den anspruchsvollen Weintrinker überzeugt.	0,10l	5,10
	Dunkles rubinrot, Waldbeeraroma und Schwarzkirschen, samtig und weich.		

Spanien Rioja *vegan*

765	Marqués de Cáceres DOCa Tempranillo	0,20l	8,90
766	Rubinrot, feines Vanille-Aroma.	0,75l	29,80
764	ausgewogen, gute Struktur, feine Tannine	0,10l	4,90

Spanien Rioja *vegan*

	Ramón Bilbao Spanien RIOJA DOCa.		
756	Graciano, Mazuelo, Tempranillo, Reserva	0,20l	9,90
757	Komplexes Aroma nach Karamell und Vanille.	0,75l	35,00
755	Schwarze Kirschen, Brombeeren, Zimt, Pikante Tannine von Eiche und weicher Würze.	0,10l	5,20

Spanien LA MANCHA

774	THE GUV´NOR Tempranillo/Syrah	0,20l	8,90
775	Saftig und fruchtig Herrlicher Duft nach	0,75l	29,80
773	schwarzen u. roten Beeren, Ein Hauch Vanille und Röstaromen mit weichen Tanninen.	0,10l	4,90

FÜR UNSERE WEINKENNER

Spanien Rioja

730	Barón de Ley Gran Reserva DOCa.	0,75l	59,90
	Vina Imas Gold Edition		
	Cabernet Sauvignon/Tempranillo		
	2 Jahre Reife in ausschließlich neuen Barriques und weitere 5 Jahre in der Flasche verleihen diesem außergewöhnlichen Gran Reserva seine komplexen Aromen von Brombeeren und Schokolade. Voller, weicher Körper und eine phänomenale Länge.		

Unsere Weine enthalten Sulfite

VINO BLANCO

Spanien Galicien

753 Pulpo DO Albariño	0,20l	9,90
754 Pfirsichduft, Aprikose, Jasmin, sehr trocken	0,75l	35,00
752 Goldgelb, rund und geschmeidiger Weißwein	0,10l	5,20

Spanien Rueda

708 Blume DO Verdejo	0,20l	8,90
709 Zitronengelb mit goldenen Reflexen	0,75l	29,80
707 trocken, frisch, aromatisch, fruchtig, feine Säure	0,10l	4,90

759 Sauvignon Blanc trocken	0,20l	9,90
760 Duft von Johannis- und Stachelbeere.	0,75l	35,00
758 Leichter und herrlich frischer Weißwein	0,10l	5,20

Italien

747 Ca dei Frati DOC Lugana	0,20l	9,90
748 Fruchtbetontes Bouquet mit Nuancen von Wiese	0,75l	35,00
746 und Kräutern. Saftig, knackig und frisch. Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen	0,10l	5,20

Save Water Drink...

735 Riesling free fruchtig <i>Alkoholfrei</i>	0,20l	8,90
736 Überzeugt durch frische Zitronenaromen mit	0,75l	29,80
734 ausgewogener Süsse-Säure Balance	0,10l	4,90

VINO ROSADO

720 Vino Rosado, Rosé Wein	0,20l	8,90
721 Zartes Pink mit intensiv leuchtenden Reflexen.	0,75l	29,80
719 Dominierendes Aroma nach Erd.- und Himbeeren. Perfekte Balance zwischen Frucht und Säure. Frisch und saftig im Geschmack. Ein guter Roséwein	0,10l	4,90

Unsere Weine enthalten Sulfite

JAKOBOS TAPASBAR

Kammerer-Höger-Straße 27
83125 Eggstätt

Telefon: 0 80 56 14 46

Email: tapas@jakobo.de

Reservierung: www.jakobo.de



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM

Wir freuen uns über Deine Bilder und Storys auf Instagram



Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 koffeinhaltig,
4 chininhaltig, 5 mit Carotin, 6 mit Geschmacksverstärker,
7 mit Konservierungsstoffe,

Allergene:

8 mit Sellerie, 9 mit Gluten, 10 mit Senf, 11 mit pasteurisiertes Ei,
12 mit Schwefeloxid,
13 mit Nüssen, 14 mit Milch, 15 mit Süßungsmittel (Aspartam),
16 mit Weichtieren 17 mit Sojabohnen 18 mit Lupine
19 mit Fisch, 20 mit Krebstieren