

Postres

Desserts

Crema catalana an frischen Früchten Katalanisches Dessert – Hausgemacht Pudding mit Karamellkruste	4,50 €
Helado de crema catalana an frischen Früchten Crema Catalana als Eiscreme – Hausgemacht Mit Orange und Zimt	5,50 €
Schokoladen Soufflé an frischen Früchten Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an Vanillesauce	5,50 €
Tarta de Santiago an frischen Früchten Mandelkuchen vom Jakobsweg mit Dessertwein und Vanillesauce	5,50 €

Agua

Mineralwasser

Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser oder Stilles Wasser	0,25 l 2,50 € 0,75 l 5,70 €
---	------------------------------------

Refrescos

Erfrischungsgetränke

Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2 l 2,70 €
fritz-kola, fritz-kola zuckerfrei, fritz-orangenlimonade	0,33 l 3,80 €
fritz-äpfel-holunderlimonade, fritz-melonenlimonade	0,33 l 3,80 €
fritz-rhababersaftschorle Bio, fritz-traubensaftschorle Bio	0,33 l 3,90 €

Cerveza

Bier

San Miguel Premium Lager - 5,4% vol.	0,33 l 3,50 €
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l 3,20 €
Krombacher Hefeweizen hell - 5,3% vol.	0,5 l 4,00 €
Krombacher Hefeweizen dunkel - 4,8% vol.	0,5 l 4,00 €
Krombacher Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l 4,00 €

Vino

Weine

Flaschenweine:

„Rioja“ *El Somo*
Würziger Waldbeerenromantik, hat Nuancen von Vanille
und Nelken. Saftiger Gaumen auftritt mit
beherzten Gerbstoffen und animierender Frische. 0,75 l | 12,50 Euro
Anbaugebiet: Rioja D.O.C Jahrgang: 2018
Rebsorten: Tempranillo Geschmack: trocken

Pata Negra – „Gran Reserva“
12 Monate in neuen Barriques aus französischer und
amerikanischer Eiche ausgebaut. erinnert an
reifen Datteln, Trockenfeigen und Pflaumen. 0,75 l | 18,50 Euro
Anbaugebiet: Los Llanos Valdepeñas D.O. Jahrgang: 2010
Rebsorten: Tempranillo Geschmack: trocken, reif

Pazo
Ein duftig-frischer, federleichter Weißwein mit
Aromen von Pampelmuse und Pfeffer. 0,75 l | 12,50 Euro
Anbaugebiet: Ribeiro D.O. Galicia Geschmack: trocken, leicht
Rebsorten: Palomino

„OJO“ *Verdejo*
Ein blumig-fruchtiger Weißwein, mit Noten von
exotischen Früchten und reifen Aprikosen 0,75 l | 14,50 Euro
Anbaugebiet: Rueda Geschmack: trocken
Rebsorte: Verdejo mineralisch, fruchtig

Homenaje – Garnacha
Ein erdig-rassiger Rosé mit intensivem
Beerenbukett und feiner Holznote. 0,75 l | 12,50 Euro
Anbaugebiet: Navarra D.O. Geschmack: trocken
Rebsorte: Garnacha

Valleoscuro
Ein blumig-frischer Rosé mit ausgeprägter Frucht
und zarter Erdbeernote. 0,75 l | 12,50 Euro
Anbaugebiet: Valles de Benavente V.T. Geschmack:
Rebsorten: Prieto Picudo, Tempranillo halbtrocken, fruchtig



*Schicken Sie Ihre Zunge auf Reisen –
durch spanische Gärten und Töpfe,
von den Pyrenäen bis nach Andalusien.
Ihr Gaumen wird Sie gern begleiten –
zu spanischen Bodegas und Weinbergen,
von der Rioja bis nach Jerez.*

El Cilantro – ein Stück Spanien.

*Wir öffnen Mo – So ab 17 Uhr,
kochen frisch & landestypisch,
kredenzen feurige Tapas & feine Weine,
abholen oder liefern bis 22 Uhr,
Sonntags bis 21 Uhr*

*Bei Lieferung – nur Bargeld
2€ Aufpreis bei Lieferung*

*Burgstraße 7
65719 Hofheim*

06192 - 9558133

elcilantro.tapas@gmail.com

Tapas frias

Kalte Tapas

Aioli
Knoblauchcreme 2,90 €

Mojo Rojo
Kanarischer Paprika-Dip, leicht pikant 2,90 €

Mojo Verde
würziger Kräuter-Dip aus den Kanaren,
mit frischem Koriander 2,90 €

Aceitunas
Oliven schwarz und grün, natur 2,90 €
Oliven in Kräutern eingelegt 3,90 €

Pimientos verdes
Grüne mild eingelegte Peperoni 3,50 €

Piquillos
Milde, würzig-süße Röstpaprika aus dem Baskenland 3,90 €

Alcachofa menta
Artischockenherzen mariniert in Minze und Zitrone 4,90 €

Boquerones en vinagre
Sardellenfilets in Kräuter - Zitronenmarinade 5,50 €

Jamon & queso

Schinken, Käse, Wurst

Queso ibérico curado
6 Monate mild gereifter Käse aus Kuh-,
Ziegen- und Schafmilch 5,50 €

Queso manchego curado D.O.
12 Monate würzig gereifter Schafmilch-Käse
aus der Mancha 5,90 €

Chorizo
Paprikawurst, pikant 4,90 €

Jamón serrano
12 Monate luftgetrockneter Serranoschinken 5,50 €

Salchichón ibérico
Salami vom Porcoibérico* 5,90 €

Chorizo bellota
Paprikawurst vom Porcoibérico* 5,90 €

Lomo bellota - Kastanienschinken
Luftgetrocknetes Filet vom Porcoibérico* 7,50 €

Jamon de Pata negra
Gilt als bester Schinken der Welt, vom Porcoibérico* 11,90 €

Platos combinados

Kalte gemischte Tapas

Plato típico Gemischter Teller
Serrano, Queso Iberico, Oliven natur, Peperoni, Aioli 10,50 €

Plato sabroso Herzhafter Teller
Serrano, Chorizo, Iberische Käse, Manchego 11,50 €

Plato vinagre Saurer Teller
Artischocken-Minze, Piquillos, Kräuter-Oliven,
Sardellen mariniert, Peperoni 11,50 €

Plato fino Feiner Teller
Chorizo bellota, Lomo Iberico, Salchichón Ibérico,
Jamon de Pata Negra 15,50 €

Ensaladas/Salate

Ensalada mixta
Kleiner gemischter Salat in Balsamicodressing,
frisch und bunt 4,90 €

Ajotomate
Aromatischer Tomatensalat aus Murcia mit Olivenöl
und rote Zwiebel 4,90 €

Ensalada mixta con queso
Großer gemischter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse
an Honig und Thymian 10,50 €

Ensalada mixta con gambas
Großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen,
Olivenöl und Knoblauch 10,50 €

Vegetarianas/Vegetarische Tapas

Patatas bravas
Würzige Kartoffelecken mit kanarischem Paprika-Dip 4,50 €

Pimientos de padrón
Milde Bratpeperoni mit Flor de Sal 4,90 €

Zapallitos fritos con salsa piñon
Frittierte Zucchini mit Pinienkernsauce 5,90 €

Berenjenas a la plancha
Gegrillte Auberginen, gehobelter Manchego
und sonnengetrockneten Tomaten 5,90 €

Champiñones al ajillo
Champignons in Knoblauch und Olivenöl 5,90 €

Tortilla de verduras
warme Gemüsetortilla mit Mojo verde
und buntem Salatbouquet 6,50 €

Queso - miel y tomillo
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Thymian 7,00 €

Queso con peras y vanilla
Gratinierter Ziegenkäse, auf Weißwein-Birnen und Vanille 7,00 €

Mariscos

Tapas aus dem Meer

Boquerones fritos
Würzig frittierte Sardellen mit Zitrone 6,90 €

Calamares fritos
Frittierte Tintenfischringe mit Zitrone in würziger Panade 6,90 €

Atun cebollado
Thunfischfiletwürfel gebraten mit Zwiebel,
Knoblauch und Lorbeer 7,50 €
in würziger Tomaten-Weißweinsauce

Sepia a la plancha
Gegrillte Tintenfischtube im Gemüse-Zitronensud 7,50 €

Bacalao a la Basca
Kabeljaufilet gebraten, in fruchtiger Tomaten-Weißwein-
sauce mit dicken Bohnen, grüne Oliven und feine Kräuter 7,50 €

Bacalao al pil pil
Kabeljaufilet gebraten und mit Aioli gratiniert, in feiner Zitronen-Ge-
müsebrühe, 7,50 €

Gambas al ajillo
Gambas in Knoblauch und Olivenöl 7,90 €

Carnes

Tapas mit Fleisch

Dátiles con tocino
Datteln im Speckmantel 4,50 €

Croquetas caseras de pollo
Hausgemachte Hähnchenkroketten 4,90 €

Chorizo y judias
Dicke Bohnen in fruchtiger Tomatensauce mit
gebratener Chorizo 6,50 €

Chorizo y lentejas
Linsen mit gebratener Chorizo und frische Kräuter 6,50 €

Albóndigas con tomate
Hackfleischbällchen mit Mandeln in Tomatensauce 6,50 €

Pinchos pollo al limón
Hähnchenspieße mit Thymian in Zitronensauce 7,00 €

Pinchos pollo al naranja
Karamellierte Hähnchen spieße in Orangensauce 7,00 €

Pinchos morunos
Schweinefiletspieße orientalisch gewürzt
nach Maurischer Art 7,00 €

Costillas de cordero
Lamm-Stielkotelette, rosa gebraten mit
Knoblauch und Thymian 8,00 €