

hola

Spanisch lernen im Café Ambiente, Café mit mediterranen Aromen genießen, moderne spanische Kulinarik in unserer Tapas-Bar entdecken. Reise auf einen Kurztrip ans Mittelmeer, ohne Stuttgart zu verlassen.

Willkommen im Vamos Café!



ZUM TRINKEN

para beber



HAUSGEMACHTE
sangría

ROTWEIN - MARTINI - LIMONADE - OBST

ohne

WASSER 0,5	3,5
SOFDRINKS 0,3	3,5
FRITZ-KOLA	
FRITZ-KOLA ZERO	
FRITZ-ORANGE/ZITRONE	

mit

BIER 0,3	
ESTRELLA ESPECIAL	4,9
ROTHAUS	3,5
NATURTRÜBES RADLER	3,5
ALKOHOLFREIES BIER	3,5
WEIN 0,2	
ROT	
MUCHO MÁS, TEMPRANILLO	5,9
WEISS	
VIÑA ALBADI, VERDEJO & SAUVIGNON BLANC	5,9
ROSÉ	
MESTA, TEMPRANILLO	5,9
SEKT / CAVA 0,2	
FREITXENET	5,9
SANGRÍA	7
APEROL SPRITZ	7,5
OGIRO GIN & TONIC	10,5

Origo gin & tonic

MITTELMEER ORIGO GIN - TONIC - ZITRONE - LORBEER

10,5

Handgefertigt im Mittelmeer geboren. Zitrusartig mit einem Duft von Thymian und Blumen.



ZUM ESSEN

para comer

tapas

Unsere Vorspeisen. Perfektion bei jedem Bissen. Die
Vereinigung zwischen Tradition und Modernität.



MEER & ERDE

mar & tierra

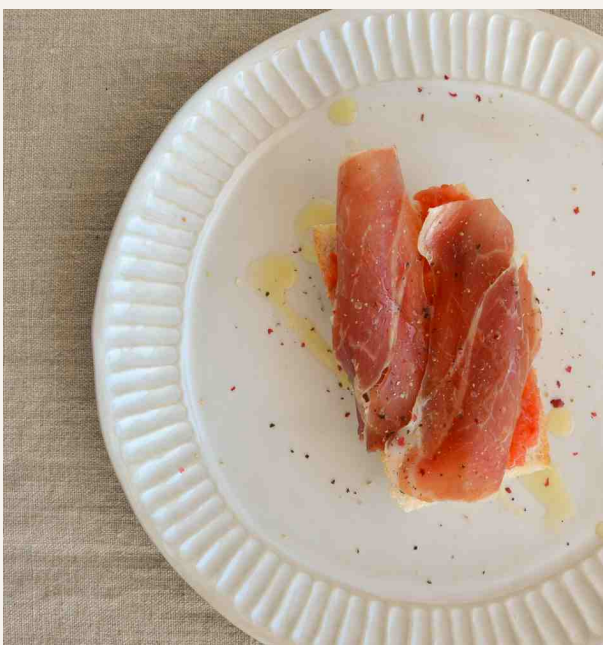
Alle unsere Tapas & Pintxos erhalten: Olivenöl, Salz, Pfeffer & Viele Amor.



GAMBITERO

MARINIERTE GARNELEN - MANGO
KORIANDER LIMETTENSAFT - ZWIEBEL
AVOCADOCREME MIT KÄSE

9,5



SERRANO-SCHINKEN

SERRANO-SCHINKEN 16 MONATE GEREIFT
MIT TOMATEN, OLIVENÖL & BROT

5,5



VENTRESCA SALAT

EXQUISITE VENTRESCA TUNFISCHFILET
TOMATEN - GERÖSTETE PAPRIKA & ZWIEBEL

9,5

VEGETARISCH

vegetarianas

Alle unsere Tapas erhalten: Olivenöl, Salz, Pfeffer & Viele amor.



CREMA DE OTOÑO (HERBSTCREMESUPPE)

KÜRBIS - LAUCH - KAROTTE - ZWIEBEL - KNOBLAUCH
SÜSSKARTOFFEL - GERÄUCHERTER PAPRIKA - CURRY
8



CAMPERO

KARTOFFELN - SÜSSKARTOFFELN - KAROTTE - OLIVEN
TOMATEN - GURKE - PAPRIKA - AVOCADO - EIER
7

+ VENTRESCA 9



TENERIFE

SCHWARZE OLIVENPASTE - HONIG
GURKE - FRISCHKÄSE - NÜSSE
4, 5



MENORCA

TROCKENE TOMATEN - CASHEW - ZIEGENKÄSE
BASILIKUM - KARAMELLISIERTE ZWIEBEL
4, 9



SPANISCHES OMELETT

tortilla

KARTOFFELN - KARAMELLISIERTE ZWIEBEL - EIER

9,5

paella



UNSER BERÜHMTESTES GERICHT

paella

REIS - GEMÜSEAUSWAHL DES KÜCHENCHEFS

HAUSGEMACHTE GEMÜSEBRÜHE & MUCHO AMOR

13



vamos
C A F É