

# SPEISEKARTE

rincon

tapas | bar

# HERZLICH WILLKOMMEN

DAS RINCON IST DIE FUSION VON MODERNEM AMBIENTE UND INNOVATIVER KÜCHE. GEPAART MIT HERVORRAGENDEM SERVICE SETZEN WIR EINEN NEUEN GASTRONOMIETREND.

GENIESSEN SIE INTERNATIONALE COCKTAILS UND EINE FACETTENREICHE SPANISCHE TAPASAUSWAHL IN EINER STILVOLLEN ATMOSPHÄRE.

GERNE RICHTEN WIR AUCH IHR EVENT ODER IHRE FIRMENFEIER AUS. SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN.

WIR WÜNSCHEN IHNEN NUN VIEL SPASS UND GENUSS.  
IHR RINCON TEAM

# WEINE

## WEISSWEINE

### EINBLICK N° 1 – RIESLING TROCKEN – NICK KÖWERICH – MOSEL

DIE MOSEL GILT ALS DIE „ROMANTISCHE REGION“ DEUTSCHLANDS MIT DEN STEILSTEN HÄNGEN DER WELT. DIE KÖWERICHS SIND EINE BILDERBUCHFAMILIE, DIE ES VERSTEHT, DEN RIESLING NEU ZU PRÄSENTIEREN. DER WEIN HAT VIEL CHARME, ER IST FRUCHTIG, BLUMIG UND PRÄSENTIERT SICH ALS SEHR ZUGÄNGLICH MIT EINER WUNDERBAREN EINGEBUNDENEN SÄURE. DAS FINALE LÄSST LEICHTE ORANGENBLÜTENAROMEN ENTDECKEN.

GLAS 0,2L 5,50 €      FL. 0,7L 19,20 €

### SAUVIGNON BLANC LES 4 CHEMINS – VIN DE PAYS D’OC - FRANKREICH AROMEN VON CITRUS UND GRAPEFRUIT. ANGENEHME SÄURE. FRISCH UND FRUCHTIG.

GLAS 0,2L 4,90 €      FL. 0,7L 17,10 €

### PINOT GRIGIO IGT – VENETTO – ITALIEN

PINOT GRIS ODER GRAUBURGUNDER IST EINE MUTATION DES BLAUEN BURGUNDERS. DER WEIN HAT EIN DELIKATES, FRISCHES UND MINERALISCHES BUKETT. IM GESCHMACK IST ER HARMONISCH, FRISCH UND LEBENDIG.

GLAS 0,2L 4,90 €      FL. 0,7L 17,10 €

### CHARDONNAY & VIOGNIER-FINCA FABIAN – CASTILLA LA MANCHA – SPANIEN BIO & VEGAN

SCHÖNE AROMEN VON WEISSEN FRÜCHTEN IN DER NASE.  
FRISCH, FRUCHTIG MIT DEZENTER SÄURE.

GLAS 0,2L 4,90 €      FL. 0,7L 17,10 €

### RAUENTHALER STEINMÄCHER RIESLING TROCKEN – WEINGUT ENGELMANN – RHEINGAU

KLASSISCHER RHEINGAUER RIESLING, FRISCH MIT ANIMIERENDER SÄURE.

GLAS 0,2L 4,40 €

## ROSEWEIN

### CINSAULT – SYRAH – LAURENT MIQUEL – VIN DE PAYS D'OC

DAS WEINGUT CAZAL VIEL GEHÖRT DER FAMILIE MIQUEL SEIT 1789. LAURENT MIQUEL GEHÖRT ZU DEN BESTEN WINZERN. DER ROSÉ IST ELEGANT, LEBHAFT UND ERFRISCHEND UND BIETET WUNDERBARE AROMEN VON ROTEN BEEREN.

GLAS 0,2L 4,90 €      FL. 0,7L 17,10 €

## ROTWEINE

### PLENO TEMPRANILLO TINTO D.O. NAVARRA – SPANIEN

DAS NAVARRA GEBIET PRODUZIERT AUCH SEHR SCHÖNE WEICHE TEMPRANILLOS. DER WEIN IST VOLUMINÖS UND KÖRPERREICH MIT FRUCHTAROMEN VON HIMBEEREN.

GLAS 0,2L 4,80 €      FL. 0,7L 16,80 €

### RIOJA

MILD, FRISCH & FRUCHTIG.

GLAS 0,2L 4,90 €      FL. 0,7L 17,10 €

### MERLOT – VIN DE PAYS D'OC – FRANKREICH

„DIE 3 WINZER DER 4 WEGE“ UND AN DER KREUZUNG „DER GENUSS“!  
HARMONISCHE, FRUCHTIGE NOTEN VON ROTEN BEEREN. WEICHE, RUNDE TANNINE.

GLAS 0,2L 4,90 €      FL. 0,7L 17,10 €

### SYRAH – LAURENT MIQUEL – VIN DE PAYS D'OC – FRANKREICH

WÜRZIGE AROMEN IN DER NASE. IM MUND FRUCHTIG MIT EINGEBUNDENEN TANNINEN.  
WARMER, GESCHMEIDIGER WEIN.

GLAS 0,2L 4,90 €      FL. 0,7L 17,10 €

### CABERNET SAUVIGNON – FIUZA & BRIGHT – DOURO – PORTUGAL

DIE FAMILIE MASCARENHAS FIUZA KANN AUF EINE JAHRHUNDERTALTE TRADITION IN DER LANDWIRTSCHAFT UND DER WEINERZEUGUNG ZURÜCKBLICKEN. MAN RIECHT FÖRMILICH DIE TOLLEN AROMEN VON SCHWARZEN BEERENFÜRCHTEN, CASSIS UND SCHWARZEM PFEFFER. IM GESCHMACK WEICH, AUSGEWOGEN, MIT EINEM LANGEN, INTENSIVEN ABGANG. DER WEIN WURDE 12 MONATEN IN EINER MISCHUNG VON NEUEN UND ALTEN AMERIKANISCHEN UND FRANZÖSISCHEN EICHENHOLZFÄSSERN AUSGEBAUT.

GLAS 0,2L 5,50 €      FL. 0,7L 19,20 €

### CAMPO ARRIBA – BODEGAS BARAHONDA – YECLA – SPANIEN

CUVEE AUS MONASTRELL UND CABERNET SAUVIGNON. FRUCHTIG, WEICH MIT AROMEN VON HEIDELBEEREN UND EINEM HAUCH VANILLE. ZARTE FRUCHTSÜSSE AM GAUMEN. SAFTIG UND GEFÄLLIG ZUGLEICH.

GLAS 0,2L 4,90 €      FL. 0,7L 17,10 €

### BARAHONDA CRIANZA – SENORIO DE BARAHONDA – YECLA – SPANIEN

AUS 100 % MONASTRELL TRAUBE. KONZENTRIERTER, KRAFTVOLLER WEIN MIT NOTEN VON SCHWARZEN BEEREN, NUANCEN VON SCHOKOLADE. FRISCH IM MUND ( ETWAS MINZE UND KARAMELL). PFEFFERIGE NOTE. ANGENEHME SÜSSHOLZ AKZENTE.

FL. 0,7L 28,90 €

### GV5 2005 – GRATAVINUM DOC – GARNACHA, CARIÑENA, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, MERLOT

DAS PRIORAT GEBIET IN SPANIEN IST WILD, GRANDIOS UND BIETET FANTASTISCHE, BERÜHMTE, UNGLAUBLICHE WEINE. NOTEN VON ROTEN KIRSCHEN UND SCHWARZEN BROMBEEREN, AROMATISCHEN GEWÜRZEN SOWIE MINERALISCHEM HINTERGRUND UND TADELLOS INTEGRIERTEN EICHENHOLZ-AKZENTEN. AM GAUMEN VOLLMUNDIG, KÖRPERREICH MIT VERFÜHRERISCH SÜSSEN TANNINEN, WELCHE ABSOLUT HARMONISCH MIT DER ZARTEN FRUCHT VERSCHMOLZEN SIND. LANGLEBIGER, ANHALTENDER ABGANG.

FL. 0,7L 75,00 €

# TAPAS

## OLIVA CON AJILLO

BROTKORB MIT EINGELEGTEN OLIVEN, KNOBLAUCH & KRÄUTERN  
3,90 €

## ENSALADA MEDITERRANEA

MEDITERRANER MIX AUS TOMATEN, GURKEN, PAPRIKA UND ROTEN ZWIEBELN  
4,90 €

## BRUSCHETTA CON TOMATE & ALBAHACA

BRUSCHETTA MIT TOMATEN & BASILIKUM (4STÜCK)  
3,90 €

## QUESO DE OVEJA CON HIERBAS

MARINIRTER SCHAFSKÄSE MIT KRÄUTERN  
3,90 €

## BOQUERONES EN VINAGRE

SARDELLENFILETS EINGELEGT IN ESSIG & ÖL  
4,50 €

## ENSALADA DE MARISCOS

MEDITERRANER MEERESFRÜCHTESALAT  
6,90 €

## TOMATE & MOZZARELLA

KIRSCHTOMATEN & MOZZARELLAWÜRFEL IN FEINEM PESTO  
4,90 €

## JAMON SERRANO, QUESO MANCHEGO & CHORIZO

SERRANOSCHINKEN, MANCHEGOKÄSE & CHORIZOWURST  
6,90 €

## TOMATE CURADO CON QUESO OVEJA

GETROCKNETE TOMATEN MIT SCHAFSKÄSE  
4,60 €

VERDURA A LA PLANCHA  
SALAT AUS GEGRILTEM GEMÜSE  
4,90 €

HANGOS FRITOS CON HIERBAS  
GEBRATENE WALDPILZE MIT KRÄUTERN  
4,90 €

DÁTILOS CON ROQUEFORT  
DATTELN GEFÜLLT MIT CREMIGEM ROQUEFORT  
4,90 €

SALMON AHUMADO CON QUESO FRESCO  
RÄUCHERLACHSRÖLLCHEN MIT FRISCHKÄSE  
4,90 €

DÁTILOS EN JAMÓN SERRANO  
DATTELN IM SERRANOSCHINKENMANTEL  
4,90 €

TORTILLA DE PATATES  
SPANISCHES KARTOFFELOMELETTE  
4,90 €

RUCOLA ENSALADA CON PARMESANO FRESCO EN SALSA DE BALSAMICO  
RUCOLASALAT MIT FRISCHEM PARMESAN IN BALSAMICO-DRESSING  
3,90 €

ENSALADA PEQUENO  
BEILAGENSALAT  
3,90 €

ALBONDIGAS EN TOMATE PICANTE  
HACKFLEISCHBÄLLCHEN IN TOMATENSOSSE  
4,90 €

GAMBAS AL AJILLO  
GARNELEN MIT KNOBLAUCH  
7,50 €

QUESO DI OVEJO FRITO CON SALSA DE TOMATE PICANTE  
GEBACKENER SCHAFSKÄSE MIT PIKANTEM TOMATEN-DIP  
4,90 €

POLLO CON MANGO  
MANGO-HÄHNCHENSPIESSE  
5,90 €

PARO EN CURRY  
PUTENWÜRFEL IN FRUCHTIGER CURRYSOSSE  
4,90 €

GAMBAS CON HIERBAS FRESCO AL AJO  
RIESENGARNELEN MIT FRISCHEN KRÄUTERN & KNOBLAUCH  
7,90 €

PATATAS DE PARMESANO  
WÜRZIGE PARMESANKARTOFFELN MIT FRISCHEM BASILIKUM  
4,50 €

CHORIZO FRITO EN VINO TINTO  
CHORIZOWURST GEBRATEN IN ROTWEINSOSSE  
5,90 €

CORDERO A LA PLANCHA  
GEGRILLTE LAMMSPIESSE, EINGELEGT IN KORIANDER  
7,50 €

PATATAS EN CASACARILLA  
FOLIENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM  
6,90 €

PAN BLANCO CON ESPINACA  
WEISSBROTSCHEIBEN MIT SPINAT, KNOBLAUCH & SCHAFSKÄSE ÜBERBACKEN (4 STÜCK)  
4,90 €



CHAMPINONES CON SALSA DE QUESO PARMESANO

PILZE MIT PARMESAN-SAHNE-SAUCE

4,90 €

FILETE DE CERDO CON SALSA DE GORGONZOLA

SCHWEINEFILET IN GORGONZOLA

7,50 €

FILETE DE CERDO CON SALSA DE ROMERO Y TOMATE,  
CON MANTEQUILLA DE HIERBAS

SCHWEINEFILET MIT CHERRYTOMATEN UND FRISCHEN KRÄUTERN

7,50 €

QUESO DE CABRA CALIENTE CON CORTEZA DE ROMERO Y MIEL

WARMER ZIEGENKÄSE MIT HONIG-ROSMARIN-KRUSTE

5,50 €

GAMBAS A LA RINCON

GARNELEN NACH RINCON ART

7,50 €

TIRAS DE CADERA DE RES CON SALSA DE ROMERO Y TOMATE,  
CON MANTEQUILLA DE HIERBAS

RINDERHÜFTSTREIFEN MIT CHERRYTOMATEN UND FRISCHEN KRÄUTERN

8,50 €

TIRAS DE CADERA DE RES CON SALSA DE PIMIENTA

RINDERHÜFTSTREIFEN IN PFEFFERSAUCE

8,50 €

CHORIZO TORTILLA

4,90 €

POLLO AL AJILLO

HÄHNCHEN IN WEISSWEIN-KNOBLAUCH-SAUCE

6,50 €

BERENJENAS RELLENAS  
AUBERGINEN-SCHAFSKÄSE-RÖLLCHEN  
4,90 €

SEPIA A LA PLANCHA  
GEGRILLTE SEPIA (OCTOPUS)  
7,90 €

GAMBAS CON SALSA DE COCO  
GARNELEN IN KOKOS-SAUCE  
7,90 €

ESTOFADO DE CORDERO CON CIRCUELAS  
LAMMEINTOPF MIT PFLAUMEN  
6,90 €

CALABACIN CON QUESO FETA EN SALSA DE TOMATE  
ZUCCHINIRÖLLCHEN MIT SCHAFSKÄSE IN TOMATEN-SAUCE  
5,90 €

PIMIENTOS DE PADRON  
GEGRILLTE PAPRIKASCHOTEN MIT MEERSALZ  
5,90 €

SEPIA FRITOS  
FRITTIERTE SEPIA  
7,90 €

CHORIZO GRATINADO CON QUESO MANCHEGO  
CHORIZO WURST MIT MANCHEGOKÄSE ÜBERBACKEN  
6,50 €

CROQUETAS DE POLLO  
HAUSGEMACHTE HÄHNCHENKROKETTEN  
4,50 €

TAPAS DE LA CASA „RINCON“  
UNSERE LEGENDÄRE TAPAS-PLATTE „RINCON“  
MIT HACKFLEISCHBÄLLCHEN, KARTOFFELN, GEMÜSE, GARNELEN,  
HÄHNCHENSPIESSEN & SALAT  
14,90 €

# SALATE

## ENSALADA CON POLLO

SALATVARIATION MIT HÄHNCHENBRUST, SCHAFSKÄSE & KRÄUTER-CROUTONS  
10,50 €

## ENSALADA CON PINCHOS DE POLLO

MARKTFRISCHER SALAT IN BALSAMICO-DRESSING MIT SÜSSEN CHILI-HÄHNCHEN-SPIESSEN  
9,50 €

## ENSALADA CON JAMÓN

RUCOLA SALAT, ANGEMACHT IN HONIG-SENF-SAUCE, MIT TOMATENWÜRFEL,  
SERANOSCHINKEN & HONIG-MELONE  
10,50 €

## RUCOLA CON GAMBAS

RUCOLA SALAT MIT MARINIERTEN GAMBAS  
10,90 €

## FITNESS SALAT

SALAT MIT FRÜCHTEN DER SAISON, GERÖSTETEN MANDELN & SONNENBLUMENKERNEN  
9,50 €

## THUNFISCH SALAT

BLATTSALAT MIT THUNFISCH,  
ROTEN ZWIEBELN & BALSAMICO-DRESSING  
9,50 €

## GEMISCHTER SALAT MIT RINDERHÜFTSTREIFEN

BLATTSALAT MIT BALSAMICO-DRESSING, CHERRY TOMATEN  
UND GEGRILLTEN RINDERHÜFTSTREIFEN  
12,90 €

## SALAT MIT GEBACKENEM SCHAFSKÄSE

GEMISCHTER SALAT MIT GEBACKENEM SCHAFSKÄSE & HIMBEER-BALSAMICO  
9,50 €

# FLAMMKUCHEN

## ELSÄSSER ART

MIT ZWIEBELN, SPECK  
7,50 €

## ITALIENISCHER ART

MIT TOMATEN, RUCOLA UND PARMESAN  
8,50 €

## SPANISCHER ART

MIT CHORIZOWURST, GETROCKNETEN TOMATEN, PIKANT  
8,50 €

## GRIECHISCHER ART

MIT PEPERONI, OLIVEN UND SCHAFSKÄSE  
8,50 €

## SKANDINAVISCHER ART

MIT FRISCHEM LACHS  
8,50 €

## HAWAII

MIT SCHINKEN, ANANAS  
8,00 €

## POPEYE

MIT SPINAT, SCHAFSKÄSE  
8,50 €

## CON POLLO

MIT HÄHNCHENBRUSTFILET UND PARMESAN  
8,50 €

# DESSERTS

FLAN (CAMEL PUDDING)

4,50 €

CREMA CATALANA (MIT ZUCKERKRUSTE)

4,50 €

VANILLEEIS IM GLAS MIT SAHNE,  
ERDBERSAUCE & FRISCHEN ERDBEEREN

4,90 €

MOUSSE AU CHOCOLAT

4,50 €

CHOCO SOUFFLÉ

5,50 €

rincon

tapas | bar

FRANKFURTER STRASSE 184 • 63263 NEU-ISENBURG • 06102 3726096 • INFO@RINCON-BAR.DE • WWW.RINCON-BAR.DE