



TAPAS & BAR

MARKTSTRASSE 41, 30159 HANNOVER
@EL_ENCUESTRO_HANNOVER



TAPAS & BAR

DIE WURZELN SPANIENS IN HANNOVER

EL ENCUESTRO: EINE REISE DURCH DIE SPANISCHE KÜCHE IN HANNOVER

WILLKOMMEN IM "EL ENCUESTRO", IHREM STÜCK SPANIEN IM HERZEN VON HANNOVER. UNSER RESTAURANT WURDE AUS DER LEIDENSCHAFT FÜR DIE SPANISCHE KULTUR UND KÜCHE GEBOREN. DER GRÜNDER UNSERES RESTAURANTS ENTDECKTE SEINE LIEBE ZUR SPANISCHEN GASTRONOMIE IN BARCELONA, EINER STADT, DIE FÜR IHRE KULINARISCHE VIelfALT UND LEBENDIGE ESSKULTUR BEKANNT IST. INSPIRIERT VON DEN AROMEN UND TRADITIONEN SPANIENS SOWIE DEM GESCHMACK DES MITTELMEERS, HAT ER ES SICH ZUR AUFGABE GEMACHT, DIESE ERFAHRUNG NACH HANNOVER ZU BRINGEN.

BEI "EL ENCUESTRO" VERSCHMELZEN TRADITIONELLE REZEPTE MIT MODERNEN EINFLÜSSEN, UM IHNEN EINE KULINARISCHE ERFAHRUNG ZU BIETEN, DIE SOWOHL DIE VIelfALT ALS AUCH DIE TIEFE DER SPANISCHEN KÜCHE WIDERSPIEGELT. UNSERE GERICHTE WERDEN MIT LIEBE UND DEN BESTEN ZUTATEN ZUBEREITET, DIE WIR OFT DIREKT AUS SPANIEN BEZIEHEN.

OB SIE BEI UNS DIE BELIEBTE TAPAS, EINEN EDLEN RIOJA WEIN ODER EINE UNSERER SPEZIALITÄTEN GENIEßEN – JEDER BESUCH BEI "EL ENCUESTRO" SOLL SIE AUF EINE REISE DURCH DIE LEBHAFTEN STRAßEN UND GEMÜTLICHEN TAVERNEN SPANIENS ENTFÜHREN. ERLEBEN SIE DIE WÄRME UND LEIDENSCHAFT SPANIENS HIER IN HANNOVER UND LASSEN SIE SICH VON UNSERER KÜCHE UND GASTFREUNDSCHAFT VERZAUBERN.

DAS EL ENCUESTRO TEAM

MANUEL SIERRA



TAPAS & BAR

TAPAS

VERSCHIEDENE OLIVEN -Eine Auswahl an grünen, schwarzen und gewürzten Oliven.	4,90€	GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL -Garnelen in Knoblauchöl gebraten	10,90€
BROT MIT AIOLI	4,90€	CHORIZO IN APFELWEIN	9,90€
MANCHEGO KÄSE Eine exquisite Käseplatte mit halbgereiftem Manchego, serviert mit Honig.	14,90€	PANIERTE TINTENFISCHRINGE	10,50€
BROCHETA DE GAMBAS -in Zitronen-Knoblauch-Butter	9,90€	SPANISCHES OMELETTE -mit Kartoffeln	9,90€
DÁTILES CON BACON -Datteln im Speckmantel	9,90€	KROKETTEN STK. -Serrano Schinken -Huhn	2,90€
PIMIENTOS DEL PADRÓN -gegrillte Paprika	7,90€	BUÑUELOS DE BACALAO frittierte Kroketten aus Kartoffeln und Fisch	8,90€
BOQUERONES EMPALIZADOS -Panierte Sardellen	8,90€	SERRANO CRUCE DUROC Erleben Sie den exquisiten Geschmack unseres Serrano Cruce Duroc, ein feiner spanischer Schinken von Schweinen der Duroc-Kreuzung. Dieser Schinken ist bekannt für seine zarte Textur und seinen intensiven, nussigen Geschmack.	14,90€
VERDURAS SALTEADAS -Gebratenes Gemüse	6,90€	TAPAS-TELLER MIT MANCHEGO KÄSE UND SERRANO - 19,90 € Eine Tapasplatte veredelt mit zartem Serrano Cruce Duroc, Manchego-Käse.	
ENSALADA VERDE -Grüner Salat	6,90€	JAMÓN IBÉRICO Jamón Cebo Campo Ibérico 50% Erleben Sie den authentischen Geschmack Spaniens mit unserem erstklassigen Jamón Cebo Campo Ibérico. Dieser edle Schinken stammt von halbwilden iberischen Schweinen, die in den Weiten der spanischen Eichenwälder aufgezogen wurden. Die 50% Iberico-Rasse verleiht dem Schinken eine unvergleichliche Zartheit und einen intensiven, nussigen Geschmack.	22,90€
BERENJENAS EN SALSA DE TOMATE -Auberginen in Tomatensoße	7,90€	TAPASPLATTE FÜR GRUPPEN PREIS PRO PERSON : 19,50 € EINE AUSWAHL VON 3 TAPAS IHRER WAHL FÜR ZWEI PERSONEN: 39 €	
POLLO A LA PLANCHA MARINADO CON AJO -Mariniertes, gegrilltes Hähnchen im Knoblauchöl	13,90€		
PATATAS BRAVAS -Würzige Kartoffeln	8,90€		
POMMES MIT ALIOLI SOÙE	5,50€		
SÜßKARTOFFEL MIT ALIOLI SOÙE	6,90€		
NACHOS MIT GUACAMOLE	7,90€		



TAPAS & BAR

TAPAS

PLATO DE TAPAS VEGANA

Gebrautes Gemüse mit Antipasta, Patatas Bravas, Pimientos und Aubergine in Tomatensoße

18,90€

BOMBA DE CARNE

Hausgemachtes Fleischbällchen in würziger Soße

6,90€

MEJILLONES AL VINO BLANCO

Frische Muscheln im sanften Weißwein

10,90€

MEJILLONES EN SALSA DE TOMATE

Frische Muscheln in Tomatensoße

9,90€

SPANISCHES OMLETTE MIT TRÜFFELÖL

10,90€

GAMBAS A LA PLANCHA

Gegrillte Garnelen

13,90€

TRIO DE EMPANADAS

3 Empanadas, jeweils gefüllt mit Käse, Hackfleisch und Hühnchen

9,90€

PAN CON TOMATE Y ASEITE DE OLIVA

Knuspriges Brot mit geriebenen Tomaten und Olivenöl

4,90€

FLEISCHBÄLLCHEN IN TOMATENSOßE.

9,90€

PULPO AL AJILLO

Oktopus in Knoblauchöl

10,90€

CHAMPIGNONS IN KNOBLAUCHÖL

7,90€

AUBERGINE MIT HONIG

7,90€

TOMATES ALIÑADOS

Marinierte Tomaten

6,90€

YUCA FRITTA

Frittierte Maniokwurzeln

5,50€

PLATANO MADURO

Frittierte Kochbanane mit Käse (6,50€)

5,50€

TOSTONES

Mit Käse (6,50€)

5,50€

EXTRA ARROZ

extra Reisportion

4,50€

PICAPOLLO

Frittiertes Hähnchen Für 2 (30€)

16,00€

PICAPOLLO ESPECIAL

Frittiertes Hähnchen, Chicharron und Longaniza Für 2 (38€)

19,50€

FRITTIERTE SALAMI

12,00€

FRITTIERTE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

Mit Pommes (8,90€)

7,90€

CHICHARRON

Frittierte Schweinefleisch Für 2 (35€)

18,90€

MUSLITOS

Frittiertes Krebsfleisch 5 Stück

6,90€

El texto del párrafo



TAPAS & BAR

FISCH

OKTOPUS-CEVICHE -Rote Zwiebeln, Tomate, Koreander und Süßkartoffeln	16,50€
OKTOPUS NACH GALIZISCHER ART -Kartoffeln, Pfeffer und Olivenöl	14,90€
GEGRILLTER DORADENFILETT -Mit Gemüse, Pommes und Asafran Soße	15,00€
GEGRILLTER TUNFISCH -Mit Gemüse, Pommes und Asafran Soße	16,00€
LACHSTARTA -Mit Avocado, Tomaten und Gemüse	13,00€
FRITTIERTE ODER GEGRILLTE DORADA	21,90€

FLEISCH

SCHWEINEFILET -Mit Gemüse und Pommes, in einer Pfeffersoße	14,00€
SANFTES RINDFLEISCH -Gekocht bei niedriger Temperatur mit sautiertem Gemüse und dessen Kreduktion	15,00€
PICANHA A LA PLANCHA Rumpdeckel Steak gegrillt	25,90€
RUMPSTEAK	26,90€

SUPPE

KÜRBISSUPPE	8,90€
SANCOCHO NORMAL Suppe mit Fleisch und Gemüse	13,00€
KLEIN (9,00€)	
MIT REIS (15,00€)	

SALATE

ESCALIVADA AUS GEMÜSE MIT HONIG UND ZIEGENKÄSE GRANTINIERT	12,00€
CHICKEN CAESAR-SALAT	13,00€
CAESAR-SALAT MIT GARNELEN	15,00€
ENSALADA DE MARISCO Meeresfrüchtesalat	16,90€

NACHSPEISEN

KATALANISCHE CREME -Karamelisiert	6,90€
SCHOKOLADEN BROWNIE -Mit Mascarpone und Vanilleeis	6,90€
CHEESECAKE -Mit roten Beeren	7,90€
CHURROS CON SALSA DE CHOCOLATE	7,90€



El Encuentro

TAPAS & BAR

COCKTAILS

MOJITO		8,50€
CAIPIRINHA		8,50€
PIÑA COLADA		8,50€
ESPRESSO MARTINI		9,90€
SANGRIA		7,90€
0,5L	13,90€	1L 22,90€
WHITE BERRY LILET		8,50€

COCKTAILS ALKOHOLFREI

IPANEMA		7,50€
VIRGIN COLADA		7,50€

BIER

GILDE RATSKELLER	0,3L	3,90€
	0,5L	4,90€
SAN MIGUEL	0,3L	4,50€
	0,5L	5,90€
BECK'S GOLD		3,00€
ESTRELLA GALICIA		4,50€
CORONA		4,50€
KÖNIG LUDWIG		5,50€
KÖNIG LUDWIG ALKOHOLFREI		5,50€
GILDE ALKOHOLFREI		3,00€

LONGDRINKS

BACARDI COLA	7,90€
BRUGAL AÑEJO COLA	8,50€
GIN TONIC	9,90€
BOMBAY SAPPHIRE & TONIC	11,00€
ABSOLUT & RED BULL	9,00€
JACK DANIEL'S COLA	10,00€

VERMOUTH

MARTINI BLANCO 14,5 % 5CL	5,00€
MARTINI ROSSO 14,5 % 5CL	5,00€

SHOTS

TEQUILA SILVER	3,50€
TEQUILA GOLD	3,50€
JOSE CUERVO	4,90€
PATRON	5,90€
ANIS DULCE CASTELLANA	3,50€
SAMBUCA	3,50€
MAMAJUANA	4,00€
FIREBALL	4,00€

LIQUEURE & BITTERS

AVERNA	4,00€
RAMAZZOTTI	4,00€
JÄGERMEISTER	3,50€
BAILEYS	4,90€
LICOR 43	4,90€
LEMONCELLO	4,00€
CARLOS I	5,90€
VETERANO	4,90€
AVELLANA	4,00€



TAPAS & BAR

WASSER

NATURELLE	0,25L	2,50€
	0,75L	6,40€
MEDIUM	0,25L	2,50€
	0,75L	6,40€

SOFTDRINKS

COCA COLA	0,2L	2,90€
	0,4L	4,90€
FANTA	0,2L	2,90€
	0,4L	4,90€
SPRITE	0,2L	2,90€
	0,4L	4,90€
SPEZI	0,2L	2,90€
	0,4L	4,90€

SÄFTE

ORANGE	0,2L	3,50€
APFEL NATURTRÜB	0,4L	4,50€
ANANAS		
MARACUJA		
MANGO		

[AUCH ALS SCHORLE]

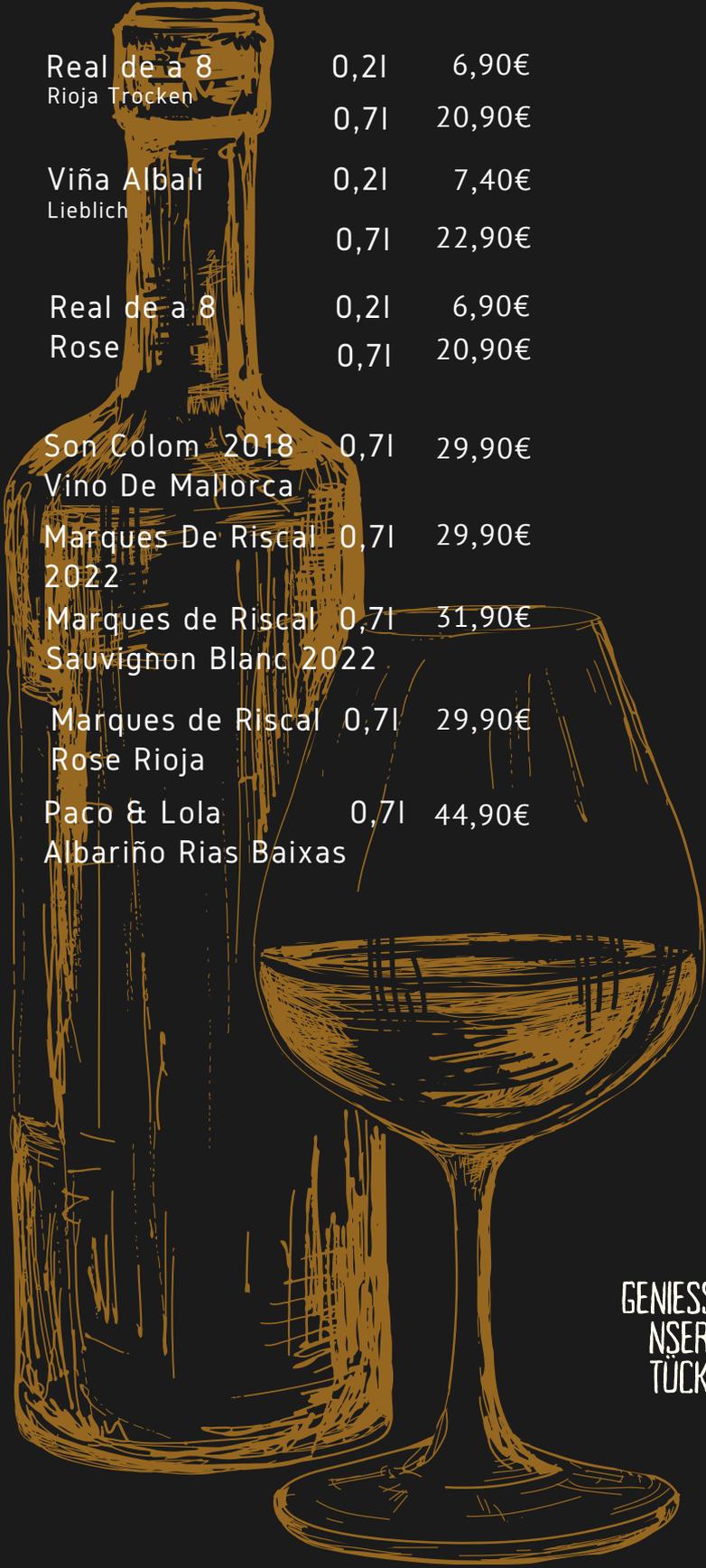
KAFFEE / TEE

ESPRESSO	3,00€
ESPRESSO MACCHIATO	4,50€
CAFE CREMA	3,90€
CAPPUCCINO	4,50€
MILCHKAFFEE	4,50€
LATTE MACCHIATO	4,90€
TEE	3,00€



TAPAS & BAR

WEISSWEINE



Real de a 8 Rioja Trocken	0,2l	6,90€
	0,7l	20,90€
Viña Albali Lieblich	0,2l	7,40€
	0,7l	22,90€
Real de a 8 Rose	0,2l	6,90€
	0,7l	20,90€
Son Colom 2018 Vino De Mallorca	0,7l	29,90€
Marques De Riscal 2022	0,7l	29,90€
Marques de Riscal Sauvignon Blanc 2022	0,7l	31,90€
Marques de Riscal Rose Rioja	0,7l	29,90€
Paco & Lola Albariño Rias Baixas	0,7l	44,90€

ROTWEINE

Real de a 8 Rioja Trocken	0,2l	6,90€
	0,7l	20,90€
Las Chanas Lieblich	0,2l	7,50€
	0,7l	22,90€
Canta Burro 2021	0,2l	8,90€
	0,7l	27,90€
Hauswein	0,5l	14,90€
Lan Crianza 2018	0,7l	29,90€
Añares Crianza 2020	0,7l	27,90€
Canta Burros Crianza 2019	0,7l	31,90€
Cune Roble 2021 Ribera del Duero	0,7l	29,90€
Coto De Imaz Reserva 2019 Rioja	0,7l	34,90€
Son Colom 2018 Vino de Mallorca	0,7l	29,90€
Marques De Riscal Reserva 2018	0,7l	48,90€

GENIESSEN SIE UNSERE ERLESENEN SPANISCHEN WEINE ZU UNSEREN KÖSTLICHEN GERICHTEN UND ERLEBEN SIE EIN STÜCK SPANISCHE KULINARIK BEI UNS. ¡BUEN PROVECHO!



TAPAS & BAR

HERKUNFT DER GERICHTE

PATATAS BRAVAS

PATATAS BRAVAS SIND EIN KLASSISCHES SPANISCHES GERICHT, DAS AUS KNUSPRIG GEBRATENEN KARTOFFELSTÜCKEN BESTEHT, DIE MIT EINER WÜRZIGEN TOMATENSAUCE UND OFT AUCH MIT AIOLI SERVIERT WERDEN. DIESES GERICHT STAMMT URSPRÜNGLICH AUS MADRID UND HAT SICH SCHNELL ÜBER GANZ SPANIEN VERBREITET. PATATAS BRAVAS SIND EIN UNVERZICHTBARER BESTANDTEIL DER TAPAS-KULTUR UND SYMBOLISIEREN DIE EINFACHHEIT UND DEN GESCHMACK DER SPANISCHEN KÜCHE. DIE SCHARFE BRAVA-SAUCE VERLEIHT DEN KARTOFFELN IHREN CHARAKTERISTISCHEN KICK UND MACHT SIE ZU EINEM BELIEBTEEN SNACK IN TAPAS-BARS UND RESTAURANTS.

PULPO A LA GALLEGA

PULPO A LA GALLEGA, ODER GALICISCHER OKTOPUS, IST EINE TRADITIONELLE SPEZIALITÄT AUS DER REGION GALICIEN IM NORDWESTEN SPANIENS. DIESES GERICHT BESTEHT AUS ZARTEM, IN WASSER GEGARTEM OKTOPUS, DER MIT OLIVENÖL, GROBEM MEERSALZ UND PAPRIKAPULVER GEWÜRZT WIRD. OFT WIRD ES AUF EINEM BETT AUS KARTOFFELSCHEIBEN SERVIERT. PULPO A LA GALLEGA IST EIN FESTER BESTANDTEIL DER GALICISCHEN KÜCHE UND WIRD HÄUFIG AUF VOLKSFESTEN UND IN TAPAS-BARS GENOSSEN. DER EINFACHE, ABER INTENSIVE GESCHMACK DIESES GERICHTS SPIEGELT DIE KULINARISCHE TRADITION UND DIE NÄHE ZUR KÜSTE GALICIENS WIDER.

CROQUETAS DE SERRANO Y POLLO

CROQUETAS DE SERRANO Y POLLO SIND KÖSTLICHE, PANIERTE BÄLLCHEN, DIE MIT EINER CREMIGEN MISCHUNG AUS SERRANO-SCHINKEN UND HÄHNCHEN GEFÜLLT SIND. DIESES BELIEBTE TAPAS-GERICHT HAT SEINEN URSPRUNG IN DER SPANISCHEN HAUSMANNSKOST UND WIRD OFT AUS RESTEN ZUBEREITET, UM NICHTS ZU VERSCHWENDEN. DIE FÜLLUNG WIRD AUS EINER BÉCHAMELSAUCE, ZERKLEINERTEM SERRANO-SCHINKEN UND GEKOCHTEM HÄHNCHENFLEISCH HERGESTELLT, BEVOR SIE ZU KLEINEN KUGELN GEFORMT, PANIERT UND GOLDBRAUN FRITTIERT WIRD. CROQUETAS SIND IN GANZ SPANIEN BELIEBT UND WERDEN OFT IN TAPAS-BARS ALS HERZHAFTER SNACK SERVIERT. SIE VERKÖRPERN DEN KOMFORT UND DIE GESCHMACKSVIELFALT DER SPANISCHEN KÜCHE MIT EINEM HAUCH DES MEDITERRANEN GESCHMACKS.