



VOLVER

TAPAS & VINOS



Familienrezepte aus Andalusien · seit Generationen

Authentic Andalusian cuisine in the heart of Berlin

Volver Tapas y Vinos · Berlin Mitte
Reservierungen / Reservations: +49 30 · · ·
www.volver-tapas.berlin

TAPAS FRÍAS · KALTE TAPAS		Cold Tapas	TAPAS CALIENTE CARNE · WARME TAPAS		Warm Meat Tapas
Ración de Jamón Serrano		13,00	Secreto Ibérico		21,00
Serranoschinken 18 Monate · 18 months Serrano ham			"Especialidad" Iberisches Schwein vom Grill · "Speciality" Iberian pork from the grill		
Ración de "Pata Negra"		21,00	Chorizo Rosario		10,00
Bellota Schinken · Bellota ham			Scharfe Paprikawurst vom Grill · Spicy grilled pepperoni sausage		
Tabla de "Ibérico" y Queso		25,00	Pinchos Morunos / Filete de Cerdo		11,00
Gemischte iberische Wurstarten und Manchego · Selection from Iberian sausages and Manchego			Maurische Schweinefleischspieße · Marinade pork kebab		
Pimientos de Piquillo		9,50	Ternera a la Valenciana		10,00
Paprikaschoten gefüllt mit Thunfisch, Garnelen und Mayonnaise · Peppers filled with tuna, shrimps and mayonnaise			Rind geschmort in Honig-Orangensauce · Braised beef in honey-orange-sauce		
Boquerones en Vinagre		7,00	Albóndigas de Ternera en Salsa Vino Blanco		9,50
Sardellen in Essig und Öl · Anchovies in vinegar and oil			Fleischklößchen vom Rind in Weißweinsauce · Meatballs from beef in white wine sauce		
Ensalada Rusa		8,00	Chorizo a la Sidra		10,00
Spanischer Kartoffelsalat mit Thunfisch, Erbsen, Möhren und Mayonnaise · Spain Potato Salad with Tuna, Peas, Carrots and Mayonnaise			Milde Paprikawurst in Apfelwein · Peppersausage cooked on cider		
Pan Tostado con Tomate e Ajo		5,00	Morcilla		9,00
Geröstetes Bauernbrot mit Tomaten oder Knoblauch · Roasted bread with tomato or garlic			Blutwurst mild und aromatisch · Blood sausage mild and aromatic		
Combinado		8,00	Dátiles con Beycón y Almendras		8,00
Brot, Oliven, Allioli · Bread, olives, garlic mayonnaise			Datteln im Speckmäntel und Mandeln · Dates with bacon and almonds		
Pan / Brot		3,00	Pollo con Ajo o Picante con Miel		8,00
Aceitunas / Oliven		3,00	Hähnchenkeulen mit Knoblauch oder scharf mit Honig · Chicken drumsticks with garlic or spicy with honey		
Allioli / Knoblauchmayonnaise		3,00	Croquetas Relleno con Espinaca, Pollo, Jamón Ibérico		8,50
Garlic mayonnaise			Kroketten gefüllt Spinat, Hähnchen und Ibericoschinken · Croquetas filled with spinach, chicken and iberian ham		

Bitte teilen Sie unsere Mitarbeiter Ihre Allergene mit · Please inform our staff of any allergies

PESCADO / MARISCO · FISCH & MEERESFRÜCHTE

Fish /
Seafood

Gambas a la Plancha	18,00
<i>3 Grossgarnelen vom Grill · 3 large shrimps grilled</i>	
Gambas al Ajillo	15,00
<i>Garnelen in Knoblauchöl · Shrimps in garlic oil</i>	
Sardinas a la Plancha	10,00
<i>Gegrillte Sardinen · Grilled sardines</i>	
Puntillas / Chipirones	13,00
<i>Frittierte Baby-Calamares · Breaded fried baby-calamari</i>	
Pulpo a la Plancha	21,00
<i>Krake vom Grill · Octopus from the grill</i>	
Boquerones Fritos	11,00
<i>Frittierte Sardellen · Breaded fried anchovies</i>	
Calamares a la Plancha	12,00
<i>Calamares vom Grill · Calamari from the grill</i>	
Atún a la Plancha	18,00
<i>Tataki vom Thunfisch "Sashimi Qualität" · Grilled Tuna "Sashimi Quality"</i>	
Calamares a la Romana	12,00
<i>Frittierte und panierte Tintenfischringe · Fried and breaded calamari rings</i>	
Pulpo a la Gallega	21,00
<i>Gekochte Krake mit Kartoffeln, Olivenöl und geräuchertem Paprikapulver · Cooked octopus with potatoes, oil and paprika powder</i>	

VERDURA / GEMÜSE · VEGETARISCH

Vegetable /
Vegetarian

Champiñones al Ajillo	9,00
<i>Champignons mit Knoblauchöl · Mushrooms in garlic oil</i>	
Pimientos de Padrón	8,00
<i>Frittierte kleine grüne Paprika · Deep fried small green peppers</i>	
Papas Arrugadas	7,50
<i>Gekochte Kartoffeln mit mojo verde y rojo · Cooked potatoes with mojo verde and rojo</i>	
Patatas Bravas	7,50
<i>Aus frischen Kartoffeln frittiert mit Allioli und Salsa Brava · Fried potatoes with garlic mayonnaise and Salsa Brava</i>	
Parrillada de Verdura	14,00
<i>Gegrilltes Gemüse: Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomate, Lauchzwiebel · Grilled vegetables: eggplant, courgette, tomatoes, peppers</i>	

QUESOS · KÄSE

Cheese

Queso de Mahon con Aceite de Trufa	10,00
<i>Menorquinischer Käse mit Trüffelöl · Cheese from Menorca with truffle oil</i>	
Queso Manchego	9,00
<i>Manchegokäse · Manchego cheese</i>	
Tabla de Quesos para 2	24,00
<i>Gemischte Käseplatte für 2 · Mixed cheese platter for 2</i>	

Bitte teilen Sie unsere Mitarbeiter Ihre Allergene mit · Please inform our staff of any allergies

POSTRES · SÜSSES *Sweets*

Queso de Cabra Caramelizado 9,00

Karamellierter Ziegenkäse mit Marmelade ·
Caramelized goat cheese

Crema Catalana 7,00

Gebrannte Vanillecreme · Burnt vanilla pudding

Gató Mallorquín 9,00

Mallorquinischer Mandelkuchen mit Eis · Malloran
almond cake with icecream

Queso de Cabra Caramelizado con Membrilla 10,50

Karamellierter Ziegenkäse mit Quittenmarmelade ·
Caramelized goat cheese with quince jam

Fondant de Chocolate con Helado 9,00

Schokoladenfondant mit Eis · Chocolat fondant with
icecream

CAFÉ · KAFFEE *Coffee*

Café Solo / Espresso 2,90

Cortado 3,20

Espresso mit Milch · Espresso with milk

Americano 2,90

Verlängerter Espresso

Café Bonbon 4,50

Espresso mit süßer Milch · Espresso with sweet milk

Café con Leche / Milchkaffee 3,90

Cappuccino

Carajillo 6,00

Espresso mit Brandy · Espresso with Brandy

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

*Alkoholfreie Getränke
· Soft Drinks*

Agua con o sin Gas 33cl 3,00

Tafelwasser mit oder ohne
Kohlensäure 75cl 6,00

Coca Cola / Zero / Limonade / Fanta 20cl 4,00

Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale 20cl 4,00

Zumo de Manzana / Zumo de Naranja 30cl 4,00

Apfelsaft / Orangennektar

Apfelsaftschorle 30cl 4,00

CERVEZAS · BIERE *Beer*

Vom Fass / Draught

Estrella Galicia 25cl 3,60

50cl 6,00

Clara Alster 25cl 3,60

Radler 50cl 6,00

Flaschenbier / Bottled Beer

Estrella Galicia 1906 Reserva 33cl 3,90

Estrella Galicia sin Alcohol 33cl 4.20

Alkoholfreies Bier

Bitte teilen Sie unsere Mitarbeiter Ihre Allergene mit · Please inform our staff of any allergies

APERITIVOS · APERITIF *Appitizer*

Cava "Viña Escude"	10cl	6,50
	75cl	45,00
Sherry Fino / Manzanilla	5cl	6,00
Portwein weiss oder rot	5cl	6,00
<i>Port wine white or red</i>		
Spanischer Wermouth weiss oder rot	5cl	6,00
<i>Spanish Vermouth white or red</i>		
Campari Spritz / Aperol Spritz		10,00
Campari Soda / Orange		9,00
Negroni	9cl	11,00
<i>Campari, Gin, Wermuth rot</i>		
Espresso Martini		12,00
<i>Vodka Absolut, Kaffeelikör, Zuckersirup, Espresso</i>		
Lillet Blanc		9,00
<i>mit Wild Berry</i>		
Lillet Rosé		9,00
<i>mit White Peach</i>		

ALKOHOLFREI / NO ALCOHOLIC *Non-alcoholic cocktails*

Cava (alkoholfrei)	10cl	6,50
	75cl	45,00
Hugo		10,00
<i>Holundersirup, Cava, Mineralwasser</i>		
Aperol Spritz (alkoholfrei)		10,00
<i>Monin Orange Spritz, Cava, Mineralwasser</i>		

BEBIDAS ALCOHÓLICAS · SPIRITUOSEN *Spirits*

Havana Club	4cl	6,00
<i>Ron / Rum</i>		
Spanische Ginsorten · Gin Mare/Nordes/ Xorriguer	4cl	9,00
	4cl	9,00
Jeam Beam / Jack Daniels	4cl	6,00
<i>Whiskey / Bourbon</i>		
Ballantines / Johnny Walker	4cl	6,00
Vodka	4cl	6,00

BRANDY'S

103 / Veterano / Magno	2cl	4,00
Carlos I. / Cardenal Mendoza	2cl	7,00
Le Panto / Duque de Alba	2cl	7,00

ORUJOS · TRESTER

Trester oder Kräutertrester	4cl	5,50
------------------------------------	-----	-------------

LICORES · LIKÖRE

Hierbas Dulces o Secas	4cl	5,50
<i>Kräuter von Mallorca süß oder trocken</i>		
Licor 43	4cl	5,50
<i>Likör 43 Vanillie</i>		
Patxeran	4cl	5,50
<i>Schlehenbeerenlikör · Sloeberry liqueur</i>		
Anis del Mono Dulces o Secas	4cl	5,50

VINOS DE MESA · TISCHWEINE

House
wines

TINTO / Rotwein

0,2l 7,00 0,5l 17,50

BLANCO / Weisswein

0,2l 7,00 0,5l 17,50

Weinschorle

0,3l 7,00

Sangría

0,3l 9,00 1l 25,00

Gin, Brandy, 4cl

VINOS BLANCOS · WEISSWEINE

White
wines

Pazo Ribeira

Palomino, Treixadura, Torranes

FrISChe und intensive Aromen von Birnen, Äpfeln, Grapefruit, wenig Alkohol 11,5%

D.O. Ribeiro

0,2l 8,00 0,5l 19,50 0,75l 27,50

Muga

Viura, Malvasia, Garnacha blanca

Klare Noten von Zitronen, weissen Früchten, elegante Reizwürze

D.O.C. Rioja

0,2l 12,00 0,5l 29,50 0,75l 42,00

Castillo de Monjardin

Chardonnay

Tropische Früchte, saftiger und agiler Wein

D.O. Navarra

0,2l 9,50 0,5l 23,50 0,75l 32,50

Angelillo

Verdejo

Aromen von Mango und Papaya, elegante Säure

D.O. Rueda

0,2l 8,00 0,5l 19,50 0,75l 27,50

Martin Codax

Albariño

Aromen von Ananas, Aprikosen, und grünen Äpfeln, harmonische Säure

D.O. Rías Baixas

0,2l 12,00 0,5l 29,50 0,75l 42,00

VINOS ROSADOS · ROSÉWEINE

Rosé
wines

Armas de Guerra

Mencia

D.O. Bierzo

Aromen von roten Früchten und Wildblumen, würzig und mineralisch

0,2l 7,00 0,5l 17,50 0,75l 24,00

Sierra Cantabria

Tempranillo, Garnacha, Viura

D.O.C. Rioja

Frisch, fruchtig und elegant, Aromen von Beeren und Granatäpfeln

0,2l 9,90 0,5l 24,50 0,75l 34,00

VINOS TINTOS · ROTWEINE

Red
wines

Codice

Tempranillo

D.O. de Eguren

Lebendige Noten von blauen und roten Früchten, schöne Würznuancen

0,2l 9,00 0,5l 22,50 0,75l 31,00

Corriente

Tempranillo, Garnacha, Graciano

D.O.C. Rioja

In Betoneulos gekellert, Noten von Wildkirschen und Lakritz, langer Abgang

0,2l 12,00 0,5l 29,50 0,75l 42,00

Homenaje Crianza

Merlot, Tempranillo

D.O. Navarra

Fülle und Intensität der Früchten harmonisch verbunden mit Holz

0,2l 9,50 0,5l 23,90 0,75l 33,00

Clos del Mas "Bio"

Callet, Montenegro, Syrah

D.O.C. Priorat

Intensiv nach reifen Früchten und Vanille, zarte Holztöne und sanfte Tannine

0,2l 14,00 0,5l 35,00 0,75l 48,50

Emilio Moro

Tinta del País

D.O. Ribeiro del Duero

Kirsch und Maulbeeren Aromen, weiche Tanninen, anhaltender Abgang

0,2l 15,00 0,5l 38,00 0,75l 57,00

AN 2

Callet, Manto Negro, Fogoneu, Syrah

Tierra de Mallorca

Reife Pflaumen, Nougatcreme und schwarze Kirsche, elegant, seidig, kraftvoll

0,2l 17,00 0,5l 43,00 0,75l 59,00

Alle Weine enthalten Sulfate

Preise inkl. 19% MwSt und Bedienungsgeld