

DE



Reservierung nur telefonisch unter +43 660 42 75 751
www.tapasatelier.com



—
f @ @tapasatelier



TAPAS MIX FÜR 2 PERSONEN

Alle Preise in Euro (€) und inkl. MwSt. sowie aller Abgaben.
Alle Informationen zu Allergenen erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

Wir freuen uns sehr, wenn Sie bar bezahlen. Kartenzahlungen sind ab 30 € möglich.
American Express wird ab 100 € akzeptiert.

WAS SIND TAPAS?

SPANISCH FÜR „KLEINE HÄPPCHEN“

Tapas werden üblicherweise mit einem guten Wein, Bier oder einem edlen Tropfen Vermouth in einer freundschaftlichen Atmosphäre genossen.

Die Idee von Tapas ist so schön und dennoch so einfach:

TEILE schöne Momente mit Freunden und Familie
in einer geselligen, gastronomischen Umgebung.



WER IST DAS TAPAS ATELIER TEAM?

- | | |
|------------------|---|
| Robert | El Patron, er reagiert das Ganze. |
| Donatela | Die hübsche Geliebte von El Patron und seine rechte Hand. |
| Cristian | Un Hombre für Alles! Seine Leidenschaft... leckeres Essen & gute Drinks. |
| Miroslava | Die geheimnisvolle Princesa. Auch sie ist eine Leidenschaft von Cristian. |

APERITIF

ZUM STARTEN

HAUSGEMACHTER GIN MIT TONIC

Erhältlich in zwei Größen

klein groß

5,50 **11,00**

MANDARINITA

Hausgemachter Mandarinen Likör · Prosecco · Soda

8,00

BONITA

Hausgemachter Bergamotte Likör · Prosecco · Grapefruit
Limonade

8,00

BESITO

Pussanga - Kräuterlikör · Martini Fiero · Prosecco ·
Wild Berry Limonade

8,00

PAMPELLE SPRITZ

French Aperitif auf Grapefruitbasis mit Prosecco & Soda

8,00

HAUSGEMACHTE SANGRIA

Vermouth · Rotwein · Blutorangensaft · Früchte

8,00

SORPRESA

Lass dich überraschen!

8,00

CORINA

Hausgemachtes Distillat aus Kubebenpfeffer · Zitronenverbene
Koriander · Limette mit Tonic Water

10,00

CAVA TORREBLANCA BRUT

Spanischer Qualitätsschaumwein nach Flaschengärungsmethode

1/8 Fl.

6,50 **38,00**



ALKOHOLFREI

OHNE, ABER OHO

GINLOS TONIC

7,50

BITTER TONIC

7,50

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Granatapfel-Lemongras / Ingwer-Honig / Orange-Kurkuma

6,50

MINERALWASSER

Gasteiner Prickelnd / Still

0,33l 0,75l

3,30 6,60

BIER

VON SPANIEN BIS SCHWOICH

ESTRELLA GALICIA (0,33l)

4,90

BAYREUTHER HELLES

0,33l 0,50l

4,50 5,00

MAISEL'S WEISSE (0,33l)

MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI (0,33l)

4,50

EL PATRON BIEROL (0,33l)

6,00

PADAWAN BIEROL (0,33l)

6,50



NEGRONI

DER PERFEKTE START

1919 in Florenz entdeckt, ist Negroni eine Mischung aus Bitter, Vermouth und Gin, zu gleichen Teilen auf Eis gerührt (nicht geschüttelt!). Da ich seit über 10 Jahren Negroni mixe, hier 10 verschiedene Varianten.

DER ABSOLUTE KLASSIKER

Campari · Martini Rosso · Gordon's Gin

10,00

BARREL AGED NEGRONI (im Fass gelagert)

Apothecary London Dry Gin · Contratto Bitter · Vermouth 61 Verdejo

11,00

LADY-LIKE

Puerto de Indias Strawberry Gin · Select Bitter · Martini Fiero

11,00

WHITE NEGRONI

Cabraboc Gin · Bitter Rouge White · Vermouth Contratto Bianco

13,00

FRESH & CITRIC

Gold Gin · Pampelle (infusiert mit Bergamotte und Kubeben-Pfeffer)
Lustau Rose

13,00

TIROLER NEGRONI

Zirbenschnaps · Walcher Vermouth Roso · Contratto Bitter

11,00

RUM LOVERS

Black Magic Rum · Contratto Bitter · Vermouth 61 Tempranillo

12,00

GERNE MIXEN WIR AUF WUNSCH EUREN GANZ
PERSÖNLICHEN NEGRONI, ANGEPASST AN EURE VORLIEBEN
UND MIT UNSEREN HOCHWERTIGEN ZUTATEN :-)



VIVA ESPAÑA

Brandy Torres 10 · Bonanto Aperitivo · Lustau Rojo

12,00

NACHTISCH NEGRONI

Brecon Orange & Cacao Gin · Fusetti Bitter · Cocchi storico

13,00

BOULEVARDIER (im Fass gelagert)

Four Roses Bourbon · Select Bitter · Dolin Rouge

11,00

FRENCH NEGRONI

L'acrobate Gin · Pampelle · La Quintinye Rouge

13,00



GIN & TONIC

ÜBER **150**
VERSCHIEDENE
GIN-SORTEN

APOTHECARY EMPFEHLUNG

Hausgemachte Gin-Kreationen aus unseren eigenen kleinen Kupferdestillatoren. Als Basis unserer Gins verwenden wir Wacholderbeeren, Koriandersamen, Angelika- und Iriswurzel.

LONDON DRY GIN

Basismischung

11,00

MEDITERRAN

Bergamotte · Rosmarin · Mandarine · Lavendel · Basilikum
Lorbeerblatt · grüner Pfeffer · Salbei

11,00

FRISCH-WÜRZIG

Zitronengras · Kubeben-Pfeffer · Zitronenverbene · grüner Kardamom

11,00

MARRAKESCH-ORIENTAL

Zimtblüte · Anis · Kreuzkümmel · Ingwer · Orange · Zitronengras
Piment · Tonka · Bergamotte · Rosenknospen · Szechuan-Pfeffer

11,00

THE ONE

Orange · Grapefruit · Zitrone · rosa Pfeffer · Lavendel
grüner und schwarzer Kardamom · Rosmarin · vietnamesischer Koriander

11,00

TEA TIME

Earl Grey · Rooibos · Gunpowder Tee · Sencha · Lapsang Souchong
Bienenpollen · Zitronenverbene

11,00

HOLY BERRY

Preiselbeeren · Maulbeeren · Gojibeeren · Aronia Beeren
Korinthen · Cranberry

11,00

LUST AUF UNSEREN **HAUSGEMACHTEN GIN FÜR ZUHAUSE?**
FRAG EINFACH UNSER PERSONAL! **0,5L FLASCHE – 30,00**



CITRIC & PEPPER

Grapefruit · Ingwer · Clementine · Cedro · Bergamotte
grüner und schwarzer Pfeffer · Kubeben-Pfeffer · rosa Pfeffer
Szechuan-Pfeffer · tasmanischer Bergpfeffer

11,00

FLORAL

Jasminblüte · Kamille · Lindenblüte · Zitronenverbene
Bergamotte · Rosenknospen

11,00

BACK TO THE ROOTS

Kurkuma · Ingwer · Zimt · Vermutkraut · Chinarinde
Eibischwurzel · Bienenpollen

11,00

MINI
GIN TONIC
5,50

UNSERE VIELFÄLTIGE AUSWAHL AN **GIN & TONIC** BIETET
FÜR JEDEN DEN PASSENDEN GESCHMACK: KLASSISCH,
FRUCHTIG, BLUMIG, FRISCH, KRÄFTIG, U.V.M.

Roastbeef

Tortilla de Patata

Pan con tomate

Guacamole

Shrimps mit Knoblauch

Aioli

Datteln im Speckmantel

Sautierte Auberginen



Papas Arrugadas

Gratinierter Ziegenkäse

Pan con tomate

Oliven

Chorizo

Pimientos de patron

Jamón

TAPAS KALT

KÜCHE OFFEN VON 17–21 UHR

JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA MN. (24 Monate gereift)
Erneut bester Schinken Spaniens am Food Spain Awards 2025 anerkannt.

8,00

JAMÓN MANGALICA MONTE NEVADO (36 Monate gereift)
Natur Produkt, ohne Zusatzstoffe

16,50

CHORIZO

Spanische Paprikawurst (mild/scharf)

6,00

ROAST BEEF

Mit hausgemachte Chilli Marmelade · Kapern und Olivenöl

14,30

AHUMADO DE LA CASA

Hausgemachter Speck mit Kren serviert - solange der Vorrat reicht

7,00

SPANISCHER SCHAFSKÄSE (12 Monate gereift) (G,E)
Reserva

6,50

PAN CON TOMATE (A)

Brot · Olivenöl · Knoblauch · Tomaten

5,50

GUACAMOLE

Avocado · Tomate · Rote Zwiebel · Koriander · Olivenöl · Limette

8,50

SARDINAS

Kleinen Sardinen in Olivenöl (handverpackte & ausgewählte gallizische Konserve)

9,90

HAUSGEMACHTE AIOLI (G)

Mit hausgemachte Chilli Marmelade · Kapern und Oliven Öl

4,60

SPANISCHE OLIVEN (GARCIA)

Seit 1881 · Familienunternehmen aus Valencia

4,90

BROT (PAN RUSTICO) (A)

3,80

A = Glutenhaltiges Getreide; B = Krebstiere; C = Eier; D = Fisch; E = Erdnüsse; F = Soja; G = Milch bzw. Laktose; H = Schalenfrüchte; I = Sellerie; J = Senf; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfite; M = Lupinen; N = Weichtiere

TAPAS WARM

PIMIENTOS DE PADRON

Typische Paprika aus Galicien in Olivenöl gebraten und mit Meersalzlocken aus Maldon bestreut

7,60

CHILI CON CARNE

Rinderhackfleisch · Kidney Bohnen · Mais · Paprika · Chili · Zwiebeln · Tomaten

8,30

GARNELEN MIT KNOBLAUCH, CHILI & LEMONGRAS (B)

9,40

TORTILLA DE PATATAS (C)

Hausgemachtes spanisches Kartoffelomelett

- klassisch

- con Jamon Serrano

- con Chorizo

8,30

9,90

9,90

PAPAS ARRUGADAS MIT AIOLI (C, G)

Pellkartoffeln mit einer feinen Salzkruste

7,20

DATTELN IM SPECKMANTEL

6,60

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE (E, G)

Mit selbstgemachte Beerenmarmelade, karamellierte Nüsse und Waldhonig

8,80

SAUTIERTE AUBERGINEN (G)

Mit getrockneten Tomaten · Feta · Minze · Honig

9,80

**UNSER
TIPP**

TAPAS MIX FÜR 2 PERSONEN – 48,50€

Jamón Serrano Gran Reserva · Chorizo · Spanischer Schafskäse
Oliven · Aioli · Guacamole · Pimientos de Padron · Datteln im
Speckmantel · Pan con Tomate · Papas Arrugadas · Brot (A, E, G)

Siehe Bild S. 2

DESSERTS

DER PERFEKTE ABSCHLUSS

HAUSGEMACHTE CREMA CATALANA (C, G)

Dessertcreme, die mit einer festen Karamellschicht überzogen ist.

5,50

TARTA DE QUESO (C, G)

Hausgemachtes Käseküchlein mit Sauerkirschsoße

5,50

HAUSGEMACHTE SCHOKO-BROWNIE (C, G, A)

5,50

DESSERT MIX (C, G, A)

Crema Catalana · Tarta de queso · Brownie

15,00





ZUM DESSERT

HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO

3,00

CAPPUCINO

4,20

CAFE AMERICANO

3,80

CARAJILLO

Espresso mit Brandy

8,50





WEIN



WEISSWEIN

1/8 Fl.

BLANCO DE LA CASA

Weingenuß aus einer ständig wechselnden Selektion

5,50 31,00

AUDITORI BLANC

Bodega: Acústic Celler
Region: Montsant
Rebsorten: Garnacha Blanca, Macabeo, Xarel·lo
Nase: Hauptsächlich von Zitrusfrüchten geprägt, mit Anklängen von Gewürzen wie Fenchel, Thymian.
Gaumen: Fett und tiefgängig, sehr kraftvoll und intensiv. Langer und kräftiger Abgang.

48,00

ROSÉWEIN

1/8 Fl.

EXCELLENS ROSÉ

Bodega: Marques de Caceres
Region: Rioja
Rebsorten: Tempranillo - Garnacha
Nase: Komplexer Duft, der Rosenblüten- und Nelkenaromen mit köstlichen Fruchtaromen von Pfirsichen und Birnen kombiniert.
Gaumen: Fülle und ausgewogene Lebendigkeit, Frische und einen langen Abgang. Exquisites fruchtiges Nachgeschmack. Zart, aber dennoch komplex, ist dieser Roséwein ein Genuss für jede Gelegenheit.

5,50 31,00

ACÚSTIC ROSAT

Bodega: Acústic Celler
Region: Montsant
Rebsorten: Garnacha Negra
Nase: Duft zeichnet sich durch pure Frucht (Himbeere, Cassis), leicht florale Noten (Rose) und eine feine Würze aus.
Gaumen: Profund und seriös, und durch den teilweisen Ausbau in neuen französischen Barriques mit sehr viel größerer Substanz als normale Rosés.

38,00



WEIN

ROTWEIN

1/8 Fl.

UNSERE EMPFEHLUNGEN

7,00-10,00

Exklusive Weinauswahl für echte Genießer, glasweise serviert.

RAMON BILBAO CRIANZA

6,00 36,00

- Bodega:** Ramon Bilbao
Region: Rioja
Rebsorte: Tempranillo
Nase: Schwarzen Waldbeeren, Lakritze und wohligh-würzigen Noten von Muskatnuss, Vanille und Zimt.
Gaumen: Kraftvoll und ausgewogen, mit einer guten Säure und perfekt eingebundenen Tanninen. Retronasal zeigen sich gleich nach dem ersten Schluck Röstaromen.

VINA SASTRE CRIANZA

51,00

- Bodega:** Hnos. Sastre
Region: Ribera del Duero
Rebsorte: Tinta del Pais
Nase: Würzig, feiner Kakao, weiches Eichenholz von Beginn weg sehr offen und präsent, begleitet von feinen Röstnoten und Dörrobst.
Gaumen: Geschmackvoll, strukturiert, würzige Hintergrund wird begleitet von sanften Holz- und Tannenharnoten.

SAN ROMÁN 2017

93,00

- Bodega:** Viñedos San Román
Region: Toro
Rebsorte: Tinta de Toro
Nase: Bukett überzeugt mit unglaublich aromatischer Tiefe und Aromen, Schokolade und schwarzen Früchten untermalt von feinen Röstaromen
Gaumen: Mundfüllend und kraftvoll mit Anklängen von schwarzen Johannisbeeren, reifen Kirschen und Leder. Im Nachhall zeigen sich feine Noten von Rauch & Vanille.

WIR HABEN EINE UMFANGREICHE AUSWAHL AN WEINEN FLASCHENWEISE VORRÄTIG. FRAGEN SIE UNS -WIR HELFEN GERNE WEITER.

COCKTAILS

CLASSIC

PENICILIN

Blended Scotch · Ingwer · Honig · Zitronensaft · Laphroig

13,00

PISCO SOUR

Pisco · Limettensaft · Zuckersirup · Eiklar · Chuncho-Bitter

12,00

DARK & STORMY

Gosling Black Seal Dark Rum · Limettensaft · Ginger Beer

12,00

MARGARITA / SPICY MARGARITA (mit Jalapeno)

Tequila · Cointreau · Limettensaft

12,00

OLD CUBAN

Rum · Zuckersirup · frische Minze · Limettensaft · Angostura-Bitter · Cava

13,00

GIN FIZZ

London dry Gin · Zitronensaft · Zuckersirup · Soda

11,00

NEW YORK SOUR

Bourbon · Zitronensaft · Eiklar · Zucker · Rotwein

12,00

PORN STAR MARTINI

Vanille-Vodka · Maracuja-Püree · Maracuja-Likör · Cava

13,00



COCKTAILS

EIGENE KREATIONEN

THE SAINT

Gin · Mastiha (griechischer Baumharz-Likör) · Bergamotte-Likör (H)
Limettensaft · Mango-Habanero-Sirup · Cherry-Enzian-Grapefruit-Bitter

12,00

STRAWBERRY COLLINS

Puerto de Indias Strawberry Gin · Zitronensaft · Zuckersirup · Soda

11,00

AQUA DE TORRO

Brandy Torres 10 · Mandarinen-Safran-Likör (H) · Zitronensaft
Ginger Beer

12,00

BRAZILIAN LEMONADE

Cacacha · Hibiskus-Rooibos-Sirup (H) · Limettensaft
Koriander-Chili-Bitter (H)

12,00

WHITE SENSATION

Zitronengras- und Kardamom-infusierter Gin · Sencha-Tee-Sirup (H)
Zitronensaft · Eiklar

12,00

EL MARIACHI

Mazcal · Nixta (Maislikör) · Limettensaft · Maracujasaft
Jalapeño · Salzrand

13,00

(H) = Hausgemacht

FÜR UNSERE COCKTAILS VERWENDEN WIR AUSSCHLIESSLICH
HAUSGEMACHTE, VON UNSEREM **BARTHEKER ROBERT**
SELBSTKREIERTE LIKÖRE, BITTERS & TINKTUREN.

VERMOUTH

10 CL

VERMOUTH 61 VERDEJO (ESP)	8,00
VERMOUTH 61 TEMPRANILLO (ESP)	8,00
LUSTAU ROJO (ESP)	8,50
LUSTAU BLANCO (ESP)	8,50
LUSTAU ROSÉ (ESP)	8,50

ASK FOR
MORE & NEW
STUFF



BRANDY

2 CL



GRAND DUQUE D'ALBA	5,50
CARDENAL MENDOZA	5,00
CARDENAL MENDOZA NEBULIS	6,50
CARLOS IMPERIAL XO	6,00
LUSTAU SOLERA GRAN RESERVA	6,50
TORRES 10 RESERVA IMPERIAL	4,50

COGNAC

2 CL

PIERRE FERRAND	8,50
DAVIDOFF VSOP GRAND RESERVA	7,00
HENNESSY VSOP	9,00



WHISKY

2 CL

COTSWOLDS SINGLE MALT WHISKY (UK)	6,50
THE DALMORE 12 YO SINGLE MALT WHISKY (SCOTLAND)	9,00
OLD PULTENEY FLOTILLA WHISKY (SCOTLAND)	7,00
GLENFIDDICH IPA EXPERIMENT WHISKY (SCOTLAND)	7,00
LAPHROAIG FOUR OAK WHISKY (SCOTLAND)	6,00
BUSHMILLS 10YO IRISH WHISKEY (IRELAND)	6,00
THE IRISHMAN CARIBBEAN CASK FINISH WHISKEY (IRELAND)	6,50
HIBIKI SUNTORY (JAPAN)	11,00
FOUR ROSES SMALL BATCH (USA)	5,50
WOODFORD RESERVE RYE WHISKEY (USA)	6,00
SIERRA NORTE MEXICAN WHISKEY 85% MAIS NEGRO (MEXICO)	6,50



MUST TRY: NEW YORK SOUR

Bourbon · Zitronensaft · Eiklar · Zucker · Rotwein





I
THE SHMAN
DARK WHISKY
WHISKEY
A blend of
whisky aged in
various types of
barrels for a
unique flavor
of 20 Laphroaig
and more
whisky
STENCIA
RUM BARREL
PRODUCT OF IRELAND

LAPHROAIG
ISLAY SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY
FOUR OAK
MATED IN FOUR DIFFERENT CASKS
FOR A UNIQUELY PEAT-SMOKED MALT
TRAVEL RETAIL EXCLUSIVE
DISTILLED AND BOTTLED IN SCOTLAND BY
LAPHROAIG DISTILLERS LTD. ISLAY, SCOTLAND

OLD PULTENEY
EST. 1786
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY
AGED 18 YEARS
THE MARINE MALT
FACTORY OF HIGHLAND

COTSWOLDS
SINGLE MALT WHISKY
EST. 1769

Four Roses
SMALL BATCH

EBIKI

RUM

2 CL

MILLENARIO 15 (PERU)	6,50
A.H. RIISE NON PLUS ULTRA (KARIBIK)	11,00
NATION XO (GUATEMALA)	7,00
RON CENTENARIO GRAN RESERVA 25 YO RUM (COSTA RICA)	7,50
ABLEFORTH'S RUMBULLION (UK)	5,50
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 12 YO RUM (VENEZUELA)	6,00
DOS MADERAS PX 5+5 RUM (KARIBIK)	6,00
SANTOS DUMONT XO (BRASILLEN)	7,50
QUORHUM QRM 30 ANOS SOLERA (DOM. REPUBLIK)	8,00
RON MATUSAELM GRAN RESERVA SOLERA 23 RUM (DOM. REPUBLIK)	7,00





TEQUILA

2 CL

KAH REPOSADO	5,50
OLMECA ALTOS	5,00
PUEBLO VIEJO ANEJO	5,50
GRAN CORRALEJO ANEJO	9,00
ROOSTER ROJO ANEJO	5,00
CASAMIGOS ANEJO	7,50

MEZCAL

2 CL

SE BUSCA ANEJO	7,00
ROOSTER ROJO	6,50
ILEGAL JOVEN	6,00

GIN-WORKSHOP

KREIERE & DESITILLIERE DEINEN EIGENEN GIN

Sicher und legal in unserer Mini-Brennerei!

Du kannst aus über 100 Kräutern, Früchten und Gewürzen deine Lieblingszutaten auswählen und so deinen ganz persönlichen Gin kreieren. Nach der Destillation wird dein Gin abgefüllt, etikettiert und kann mit nach Hause genommen werden.

Ein tolles Erlebnis für alle, die Lust haben, kreativ zu sein und etwas Einzigartiges zu schaffen!



WAS IST INKLUDIERT?

- Tapas & Pintxos
- Gin & Tonic
- Alkoholfreie Getränke (Kaffee, Säfte, Wasser)
- Verkostung von verschiedenen destillierten Kräutern & Gewürzen
- Gin Geschichte & Tonic Geschichte
- Grundlagen der Gin Herstellung
- Nimm eine 500 ml Flasche deines persönlichen Gin's mit nach Hause.



**JETZT SCANNEN &
GLEICH RESERVIEREN**



MIND. 8 BIS MAX. 20 PERSONEN · MINDESTALTER 18 JAHRE

€ 150,00 / 1 Person (eigene Destille zum Arbeiten)

€ 275,00 / 2 Personen (eine Destille für 2 Personen zum Teilen)

GIN-KONFIGURATOR

ONLINE UNTER: GIN.TAPASATELIER.COM

Nicht irgendein Gin, dein Gin!

Mit unserem Online-Gin-Konfigurator entscheidest du selbst, wie dein ganz persönlicher Gin entsteht:

OPTION 1 – DEINE REZEPTUR

Werde zum Gin-Master und stelle deine eigene Mischung zusammen. Wähle deine Lieblings-Botanicals – von klassisch über würzig bis exotisch – und kreierte deine ganz individuelle Rezeptur.



GIN ATELIER
— KUFSTEIN —
MAKE YOUR OWN GIN

OPTION 2 – GIN INSTRUCTOR

Du wählst deine Lieblings-Botanicals – um die perfekte Dosierung kümmert sich der „Gin Instructor“. So entsteht eine harmonische und überraschende Rezeptur, die nur dir gehört.

Am Ende entsteht kein Standard-Drink, sondern ein Gin, der so individuell ist wie du – ob zum Genießen, als Erlebnis oder als besonderes Geschenk.



ZUM
KONFIGURATOR



MOBILE BAR

APOTHECARY BAR CATERING

MIT UNSERER MOBILEN BAR VEREDELN WIR IHRE VERANSTALTUNGEN ALLER ART, WIE FIRMENFEIERN, PRIVATFEIERN, HOCHZEITEN, GEBURTSTAGE...



WIR BIETEN EINEN **FULL-SERVICE** AN: VON DEN GLÄSERN BIS ZUM PERSONALISIERTEN COCKTAIL!

Unsere Eigenkreationen bzw. Signature-Drinks geben Ihren Event das **GEWISSE ETWAS**. Wir verwenden für unsere Drinks exklusive Spirituosen und selbstgemachte Liköre und Tinkturen.

Für eine Reservierung unserer **MOBILEN BAR** wenden Sie sich einfach an unseren El Patrón Robert.

www.tapasatelier.com