

**Bem vindo ao**

# RIBATEJO

TAPAS

BAR

RESTAURANT

**desde 2002**

# DAS RIBATEJO

Mittlerweile ist das Cafe Ribatejo seit 2002 für Tapas-Spezialitäten und die familiäre Atmosphäre über die Grenzen Ottensens hinaus bekannt. Der unermüdliche, herzliche und kreative Einsatz unserer internationalen Köche und Serviceteams hat das Cafe Ribatejo zu Hamburgs Nummer 1 Tapas Bar gemacht.

Das ehemalige Kohlelager mit dem rustikalen Kopfsteinpflaster und den Holzbalken entführt Dich mit seinem Flair in eine mediterrane Bodega.

## TAPAS

Unsere Tapas werden täglich frisch und liebevoll zubereitet. Auch hier hat der kreative und individuelle Geist unserer Köche nie nachgelassen.

## WEINE

Es ist uns besonders wichtig Sie mit gutem Wein zu verköstigen. Wir haben ein umfangreiches Angebot an portugiesischen, spanischen und mittlerweile auch deutschen Weinen, zu denen Ihnen unsere Mitarbeiter viel sagen können, aber das Beste ist Probieren.

## VERANSTALTUNGEN

Große Fussball Events oder auch kleine Lesungen sowie die fröhlichen Weinproben oder musikalischen Veranstaltungen sind für uns immer wieder eine Herausforderung, die wir mit besonders viel Freude organisieren.

## CATERING

Anlässe zum Feiern gibt es immer wieder - auch außerhalb des Cafe Ribatejo. Ganz egal wo und was Sie feiern möchten, wir stellen Ihnen gerne ein individuelles Buffet zusammen. Ob im kleinen privaten Rahmen oder für Hochzeiten, sowie für jegliche geschäftliche Veranstaltungen bieten wir ein professionelles Angebot.

Das Ribatejo ist eine Region Portugals, oberhalb des Flusses Tejo. Ribatejo ist außerdem die Gegend der wilden Stiere und edlen Lusitano Pferde. Im Winter wird die Region oft vom Fluss überschwemmt. Im Sommer hingegen ist die Gegend von der glühenden Hitze ausgetrocknet und dürr. Dieses Gebiet ist touristisch noch unentdeckt, so dass man hier noch das wahre Portugal erleben kann.

**Herzlich willkommen im**



# UNSER KAFFEE

Direct Fair Trade - Mehr als Fair Trade!



Im Gegensatz zum konventionellen Fair Trade dienen die Kaffeebauern nicht länger als reine Rohstoff-Lieferanten. Erstmals übernehmen sie neben Anbau auch Röstung des Espressokaffees. Dadurch erhalten Sie nicht nur den geringen Fair Trade-Bonus für ungerösteten Kaffee, sondern verdienen als gleichberechtigte Partner ein Vielfaches.

Direct Fair Trade verbessert durch faire Partnerschaften mit brasilianischen Kaffee-Kooperativen die Arbeits- und Lebensbedingungen der Kleinbauern.

Zudem wird die ökologische Nachhaltigkeit gesichert, was durch die Fair Trade Gütesiegel nicht vorgeschrieben wird. Der ökologisch nachhaltige Kaffeeanbau wird durch die unabhängige Organisation „Rainforest Alliance“ kontrolliert und zertifiziert.

## Direct Fair Trade - ein neuer Standard im fairen Handel!

### UNSER ESPRESSO:

Samba Flavour (70% Arabica & 30% Robusta)

Premium-Espresso aus dem Mogiana-Hochland, eines der renommiertesten Anbaugebiete Brasiliens. Die schonend mitteldunkle Trommelröstung aus 70% edlen Obatã-Arabica-Bohnen und 30% Conillon-Robusta-Bohnen lässt einen hoch aromatischen, säurearmen und sehr bekömmlichen Blend entstehen.

Der Geschmack: Intensiv und würzig im Geschmack, Nuancen dunkler Schokolade, angenehme Kakaonoten, mild und bekömmlich mit üppiger Crema.

### UND DAS BESTE:

Wir verwenden ausschließlich frische Bio-Milch!

# SPEISEN

täglich wechselnde à-la-Carte-Gerichte,  
kalte und warme Tapas  
& leckere Desserts

## ...VORWEG

**Aioli** hausgemachte Knoblauchcreme

**Humus** hausgemachte Kichererbsenpaste

### **Aioli mit Ciabatta**

**Oliven** eingelegt in Öl, Knoblauch und frischen Kräutern

**Kapern** große Kapernäpfel

**Tremoos** Lupinenkerne aus Portugal

**Olivenöl** sehr aromatisch. Aus Arbequina-Oliven

**Ciabatta extra**

**Glutenfreies Brötchen extra**

# TAPAS AUS UNSERER VITRINE

Täglich wechselndes, saisonales Angebot an Tapas-Variationen aus der bunten Vitrine am Tresen. **Lassen Sie sich überraschen** oder kommen Sie an den Tresen und wählen Sie selbst aus unserem vielfältigem Angebot\* aus.

## TAPAS TELLER FÜR 1 PERSON

### **6 verschiedene Tapas**

vegetarisch

mit Fisch und/oder Fleisch

## TAPAS TELLER FÜR 2 PERSON

### **9 verschiedene Tapas**

vegetarisch

mit Fisch und/oder Fleisch

## TAPAS TELLER FÜR 3 PERSON

### **12 verschiedene Tapas**

vegetarisch

mit Fisch und/oder Fleisch

\*Wir verwenden ausschließlich frische Bio-Eier sowie Bio-Milch vom  
Milchhof Reitbrook hier aus der Region.  
Viele unserer Speisen werden glutenfrei zubereitet. Sprechen Sie uns an!

# WARMER TAPAS

montags - freitags: ab 16 Uhr  
am Wochenende ganztags

## VEGETARISCH

### **Überbackener Ziegenkäse (glutenfrei)**

Mit Honig und Rosmarin.

### **Croquetas de verdura**

Hausgemachte Gemüse-Kroketten mit hausgemachter Salsa.

### **Tortilla de patatas (glutenfrei)**

Spanisches Kartoffel-Omelett mit Mojo rojo und Salat.

### **Patatas arrugadas (glutenfrei)**

Kartoffeln, kanarische Art mit hausgemachter roter & grüner Salsa.

### **Pimientos de padrón (saisonales Produkt/ auf Anfrage glutenfrei)**

Paprikaschoten, scharf angebraten, mit groben Meersalz.

### **Tomates rellenos (glutenfrei)**

Gefüllte Tomaten mit Spinat, Walnuss & Pflaumen in Gorgonzola.

### **Espinafre mediterrano (glutenfrei)**

Spinat mit Knoblauch und Kichererbsen in Tomatensoße

# WARMER TAPAS

## FISCH

### **Croquetas gambas y piquillo**

Hausgemachte Krokette mit Scampis und Pimientos de Piquillo.

### **Gambas al ajillo** (glutenfrei)

Gambas in Knoblauch-Zitronen-Chilli-Sauce.

### **Pastéis de bacalhau**

3 portugiesische Stockfischkrokette mit Salat.

### **Calamares** (glutenfrei)

Tintenfisch in Knoblauch und frischen Chilischoten.

### **Pulpo (glutenfrei)**

Octopus gebraten auf Kartoffelpüree.

## FLEISCH

### **Chuletas de cordero**

Marinierte Lammkoteletts in Rosmarin an Knoblauch-Kartoffelpüree.

### **Albóndigas** (glutenfrei)

Zarte Rinder-Hackbällchen in mediterraner Tomatensoße.

### **Frango a Ribatejana** (glutenfrei)

Hähnchenbrust mit Chourico in Maciera-Tomatensoße.

### **Flammierte Chouriço** (glutenfrei)

3 Paprika-Knoblauch-Würste vom Schwein, flammiert.

### **Espinafre com Chourico** (glutenfrei)

Spinat mit Kichererbsen, Knoblauch und pikanten Chouricowürfeln

### **Datteln im Speckmantel** (auf Anfrage glutenfrei)

Mit zweierlei Käse gefüllt

# SPEZIALITÄTEN

täglich ab 18 Uhr

## KÄSE

### **Queijo Fresco** (saisonales Produkt)

Portugiesischer Frischkäse - ein traditioneller Begleiter zum portugiesischen Aperitif.

### **Tetilla Paza del Lemos**

Spanischer traditioneller Weichkäse aus Galicien.  
Dazu reichen wir frisches Ciabatta-Brot mit hochwertigem Olivenöl.

### **Queijo Flamengo**

Portugiesischer Kuhmilchkäse.  
Mit frischem Ciabatta-Brot und Olivenöl.

### **Cabra al Vino**

spanischer Ziegenkäse aus La Mancha - in Rotwein gereift.  
Serviert mit frischem Ciabatta-Brot und Feigensenf.

### **Queso Manchego**

Spanischer Schafskäse aus La Mancha - 6 Monate gereift.  
Mit Feigensenf und frischem Ciabatta-Brot.

### **Queso curado al Romero**

Kräftiger, spanischer Ziegenkäse - 8 Monate in Rosmarin gereift.  
Mit frischem Ciabatta-Brot und Feigensenf.

# SPEZIALITÄTEN

## WURST

### **Jamón Serrano**

Luftgetrockneter Schinken aus Spanien.  
Mit frischem Ciabatta-Brot und Olivenöl.

### **Jamón und Chourico**

Schinken aus Spanien, luftgetrocknet und würzige  
Chourico-Paprika-Knoblauch-Wurst aus Portugal.  
Mit frischem Ciabatta-Brot und Olivenöl.

## KÄSE & WURST

### **Dreierlei Käse**

Queso curado al Romero, Queijo Flamengo, Queso Tetilla.  
Mit frischem Ciabatta, getrockneten Tomaten, Karpfernäpfel,  
Oliven und Feigensenf.

### **Fünferlei Käse**

Queijo Fresco, Queso curado al Romero, Queijo Flamengo,  
Queso Tetilla Paza de Lemos, Queso Manchego. Mit frischem Ciabatta,  
Karpfern, eingelegte Oliven, Feigensenf und Olivenöl.

### **Käse- und Wurst Variation**

Serrano-Schinken, Chourico, Manchego, Queso Tetilla Paza de Lemos, Queijo  
Flamengo. Dazu reichen wir frisches Ciabatta,  
Karpfernäpfel, eingelegte Oliven und Feigensenf.

# DESSERTS

## **Pudim Flan (glutenfrei)**

Traditioneller portugiesischer Karamellpudding.

## **Mousse au Chocolat**

Schokoladencreme im Glas serviert

## **Crema Catalan (glutenfrei)**

Feine Milchcreme mit Karamellkruste.

## **Coulant de chocolate**

Schokotarte aus dem Ofen mit flüssigem Kern auf Vanilleeis

## **Kuchen**

Wechselndes Angebot. Fragen Sie unser Personal.

## **Pasteis de Nata**

Blätterteigtörtchen mit Puddingfüllung. Portugiesische Herstellung.

Alle Desserts aus eigener Herstellung

Auf Anfrage fertigen wir Ihnen  
individuelle Desserts, Kuchen oder auch  
Hochzeitstorten für Ihre Feier an.  
Ganz nach Ihren Wünschen!