



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im DESEO.

"Deseo" bedeutet übersetzt "der Wunsch", "das Begehren" und auch "das Verlangen".
Unser Wunsch ist, mit begehrenswerten Produkten das Verlangen Ihres Gaumens zu stillen.

Deshalb legen wir beim Zubereiten unserer Speisen größten Wert auf Frische, Sorgfalt und Liebe zum Detail.

Aufgrund unserer hohen Qualitätsstandards kann es bei vollem Hause zu Wartezeiten kommen.
Wir bitten Sie um Verständnis, falls es gelegentlich ein wenig länger dauern sollte.

Unsere Speisen und Getränke bieten wir Ihnen übrigens auch zum Mitnehmen an.

Unsere Öffnungszeiten:

Eppendorf: Montag bis Samstag von 18 bis 23 Uhr

Winterhude: Montag bis Samstag von 18 bis 23 Uhr

Unsere Küche schließt eine Stunde vor Geschäftsschluss.

Wir akzeptieren folgende Karten ab einem Umsatz von 25,00 €: EC, Visa, Mastercard und American Express

Wir akzeptieren Banknoten bis zu einem Maximalwert von je 200 €.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.

Winterhude: Gertigstrasse 11, 22303 Hamburg, Telefon: 040 – 59 45 32 21

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 18 bis 23 Uhr. Sonntag ist Ruhetag.

Eppendorf: Eppendorfer Landstrasse 10, 20249 Hamburg, Telefon: 040 – 49 20 16 70

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 18 bis 23 Uhr. Sonntag ist Ruhetag.

Email: [info \(at\) deseoo-hamburg.com](mailto:info@deseo-hamburg.com)

Online-Tischreservierung: www.deseo-hamburg.com

KALTE VERSUCHUNGEN

Spanische Wurst- und Schinkenspezialitäten (Ibérico) mit einer internationalen Käseauswahl	16,00 €
Pata Negra Schinken (Ibérico de Bellota, 24 Monate gereift)	20,00 €
Serrano Schinken, Reserva (15 Monate gereift)	9,50 €
Gemischter Käseteller (internationale Käsesorten)	15,00 €
Oktopus in Sherry-Essig (Pulpo a la Vinagreta)	6,50 €
Marinierte Sardellenfilets in Essig-Öl (Boquerones en Vinagre)	6,50 €
Mozzarella mit Rucola im Serranomantel und einer leichten Orangenvinaigrette	8,00 €
Zucchini-Räucherlachs Röllchen mit Apfelstreifen, Zwiebeln und Limetten Dressing	8,00 €

KLEINE SCHMEICHELEIEN

Schale Oliven	2,50 €
Portion Alioli	2,50 €
Portion Mojo Rojo	2,50 €

GRÜNER GAUMENSCHMAUS (Tapas Portion)

Rucola-Salat mit Oliven, getrockneten Tomaten, Cherrytomaten, Champignons und frisch gehobeltem Parmesan, dazu unser Hausdressing mit Honig, Rotwein und Balsamico	7,00 €
Babypinac mit Ziegenfrischkäse, Cherrytomaten, Balsamicocreme, Olivenöl und Walnuss	8,00 €
Feldsalat mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln und Schafskäse in einer Essig-Öl Vinaigrette	7,00 €

Extra zum Salat:

Gegrillte Black Tiger Garnelen	Stück	2,50 €
Serrano Schinken	Portion	2,50 €
Gegrillte Hähnchenbrust	Portion	2,50 €

VEGETARISCHE LEIDENSCHAFT

Champignons gebraten in Olivenöl mit Knoblauch und Petersilie	6,50 €
Gebratene Zucchini mit Tomaten und Minzjoghurt	6,50 €
Tortilla Española (Spanisches Omelette)	7,00 €
Rosmarinkartoffeln in Butter angebraten mit Mojo-Dip	5,50 €
Weizenmehltortillas mit Käse aus der Pfanne (Quesadilla)	6,00 €
Geröstetes Tomatenbrot (Pan Tomate)	5,00 €
Gebackene Manchego-Ecken mit Preiselbeermarmelade	7,50 €
Gratinierter Ziegenkäse auf Apfel mit Honig und Rucola	7,50 €
Ziegenkäse-Kartoffelgratin	7,00 €
Steinpilz-Tortelloni mit Salbei-Butter-Sauce und Parmesan	8,00 €
Pimientos de Padrón in Olivenöl gebraten mit grobem Meersalz	6,50 €
Gebackener Schafskäse auf karamellisierten Zwiebeln	7,00 €
Weizenmehltortillas mit Schafskäse und Spinat	7,50 €

FLEISCHESLUST

Chorizospieße (gegrillte spanische Paprikawurst)	8,00 €
Frische Datteln im Speckmantel	7,00 €
Gegrilltes Neuseeländisches Lammfilet mit Roquefortsauce	9,50 €
Gegrilltes Kalbsfilet mit grüner Pfeffersauce	9,50 €
Weizenmehltortillas mit Käse und Serrano aus der Pfanne	7,00 €
Hausgemachte Hackbällchen (100% Rind) in pikanter Tomatensauce (Albondigas)	7,00 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Brandysauce	7,50 €
Gebackene Aubergine mit Rinderhack und Käse gratiniert auf Tomatencremesauce	7,50 €
Gegrilltes Argentinisches Rinderfilet mit hausgemachtem Cremespinat und Kräuterbutter	9,50 €
Mit Trüffel gefüllte Gnocchi in Weißwein Sauce und hauchdünnen Serranoscheiben	8,50 €
Deseo Burger aus 100% Rinderbeef mit geschmolzenem Käse	7,50 €

FISCHMOMENTE

Black Tiger Garnelen (pikant) in Knoblauch-Olivenöl (Gambas al Ajillo)	9,50 €
Gegrillte Black Tiger Garnelen in Chipotle-Sahnesauce (scharf)	9,50 €
Black Tiger Garnelen in Bierteig mit Cocktail-Dip	9,50 €
Gegrillte Calamaretti mit Knoblauchöl und Petersilie (pikant)	8,50 €
Gegrilltes Premium-Thunfischsteak auf Safransauce	9,50 €
Lachsfilet mit Weißweinsauce auf Babypspinat	8,50 €
Bandnudeln mit Flusskrebse in Safransauce und Parmesan	9,00 €
Frittierte Boquerones (ganze ausgenommene Sardellen)	6,50 €
Jakobsmuscheln mit Zitronengras-Kokossauce	9,50 €
Mediterrane Fischpfanne mit Garnelen, Thunfisch, Lachs und Calamaretti in einer feinen Tomatensauce abgerundet mit Koriander und Babypspinat	8,50 €

SÜSSES NACHSPIEL

Mascarpone-Creme mit Himbeeren und geraspelter weißer Schokolade	7,00 €
Crema Catalana	7,00 €
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern aus dem Ofen	7,00 €
Wahlweise mit Mascarpone Creme Topping	9,00 €
Panna Cotta mit warmen Waldfrüchten (Zur Erdbeersaison mit gezuckerten Erdbeeren)	7,00 €
Cremiger Eisgenuss in eigener Schale serviert Wahlweise Kokosnuss, Mango, Ananas oder Honigmelone	6,00 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Cappuccino		3,50 €
Latte Macchiato		4,50 €
Cortado		3,00 €
Doppelter Cortado		4,50 €
Espresso		2,50 €
Doppelter Espresso		4,00 €
Americano		3,50 €
Frischer Minztee		4,00 €

APERITIF

Aperol Spritz mit Cava		8,00 €
Campani	4 cl	5,00 €
Martini Bianco	4 cl	4,00 €
Sherry Fino (trocken)	4 cl	4,50 €
Sherry Medium	4 cl	4,50 €
Sherry Cream (lieblich)	4 cl	4,50 €

CAVA

0,1 l **0,75 l**

Cava Sumarroca Brut Reserva

6,00 € 40,00 €

Rebsorten: Parellada 42%, Xarello 24%, Macabeo 27%, Chardonnay 7%
Feine Perlage. Frische Aromen mit leichter Andeutung von Hefe infolge
der zweijährigen Gärung auf der Flasche. Weich, fein und elegant.
Sehr angenehmer, trockener und langanhaltender Nachgeschmack.

Cava Sumarroca Rosé

7,00 € 46,00 €

Rebsorten: Pinot Noir 50%, Garnacha 25%, Monastrell 25%
Feine rote Fruchtaromen, die deutlich Pinot Noir erkennen lassen.
Feines Moussieren, eleganter Körper und elegante Struktur.
Die dezente Fruchtnoten sind präsent. Leicht glyzerische Noten,
die ihm Weichheit, Frische und eine angenehme, dezente Süße verleihen.

OFFENER ROTWEIN	0,1 l	0,2 l	0,75 l
<p>Mencos (Rioja) Rebsorte: 100% Tempranillo Aromen von reifen roten Früchten, Anis und Marmelade. Lebendiger Rioja mit gut eingebundenen Tanninen und einer perfekten Balance zwischen Säure und Alkohol. Sehr delikater und langanhaltend am Gaumen.</p>	4,00 €	7,00 €	24,50 €
<p>Pastora (Somontano) Rebsorte: 100% Merlot Aromen von Waldbeeren und Veilchen. Weich, gut strukturiert und bemerkenswert vielseitig. Ein junger Wein, leicht zu trinken und dennoch vollmundig und körperreich.</p>	4,00 €	7,00 €	24,50 €
<p>Dominio de Bornos (Ribera del Duero) Rebsorte: 100% Tempranillo 6 Monate Barriqueausbau in 50% amerikanischer 50% französischer Eiche sowie 6 Monate Flaschenreifung. Sehr aromatisch. Frische Aromen von roten Beeren und Röstnoten des Barriqueausbaus. Elegant und harmonisch. Schmackhaft und geschmeidig im Mund.</p>	4,50 €	8,00 €	28,00 €
<p>Morador (Navarra) Rebsorte: 100% Tempranillo Frische und fruchtige Nase. Aromen von roten Waldbeeren. Weich und rund.</p>	3,50 €	6,50 €	23,00 €
<p>Acustic Rebsorten: Garnacha, Carinena Elegantes Bouquet von Brombeere, Himbeere und wilder Hecke. Am Gaumen rund, geschmeidig und rein. Die vollen schwarzen Fruchtaromen, sowie die süßen, kräftigen Tannine und wunderbare Säure verleihen diesem Wein seinen vollen Körper.</p>	5,00 €	9,00 €	31,50 €
<p>Baron de Ley (Rioja) Rebsorte: 100% Tempranillo Imposantes Aroma von schwarzen Früchten, Tabak und Pfeffer. Spuren von Zimt, Karamell und Lakritze. Sehr ausgewogen. Fein gegliederte Fruchttannine und mild-würziger Abgang.</p>	5,00 €	9,00 €	31,50 €

OFFENER WEISSWEIN	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Hoya de Cadenas (Utiel-Requena) Rebsorte: 100% Chardonnay In der Nase intensive Aromen von tropischen Früchten und reifen Äpfeln. Sein Geschmack ist frisch mit einer ausgewogenen Balance von Frucht und Säure.	3,50 €	6,50 €	23,00 €
Morador (Navarra) Rebsorte: 100% Viura Feine Aromen von Früchten. Frisch, rund, elegant und spritzig. Gut ausbalanciert.	3,50 €	6,50 €	23,00 €
Palacio de Bornos (Rueda) Rebsorte: 100% Verdejo Aroma kräftig, frisch, sortentypisch, mit Noten von exotischen Früchten und reifem Apfel. Angenehme Säure. Vielschichtig, ausgewogen, rund, geschmackvoll, fein.	4,00 €	7,00 €	24,50 €
Lolo (Rias Baixas - Cooperativa Vitivinicola) Rebsorte: 100% Albariño Intensives Bouquet von Zitrus und grünem Apfel. Am Gaumen elegant, kraftvoll und nuancenreich mit exquisiter Frucht. Im Hintergrund unaufdringlich delikate Noten von Kräutern. Ein erfrischend knackiger Wein mit Charakter, Aromen sowie einer fein ausbalancierten Säure.	4,00 €	7,00 €	24,50 €
Palacio de Bornos (Rueda) Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc Sortentypische Noten von der Passionsfrucht. Im Hintergrund leicht würzige Kräuter. Am Gaumen ausgewogen, kräftig und erfrischend. Langes Finale.	4,00 €	7,00 €	24,50 €
Siener (Pfalz) Rebsorte: 100% Grauburgunder Vollmundig, nicht zu schwer und süffig präsentiert sich der Grauburgunder mit Aromen von Apfel und Mandeln. Ein absoluter Allrounder.	4,00 €	7,00 €	24,50 €
Weißweinschorle		5,00 €	

OFFENER ROSÉWEIN	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Mesta (Castilla y Leon)	3,50 €	6,50 €	23,00 €
Rebsorte: 100% Tempranillo Verlockende Aromen von reifen, roten Beerenfrüchten. Weiche Tannine. Frischer, junger Wein, fruchtig und vollmundig. Langes und kräftiges Finale.			
Morador (Navarra)	3,50 €	6,50 €	23,00 €
Rebsorte: 100% Garnacha In der Nase rote Frucht und Blütenakzente. Am Gaumen frisch, geschmackvoll, fruchtbetont. Angenehme und gut ausbalancierte Säure.			
Casal de Ventozela Espadeiro (Vinho Verde)	4,00 €	7,00 €	24,50 €
Rebsorte: 100% Espadeiro Sehr frisch und fruchtig mit einem Hauch Himbeeren sowie Waldbeeren. Ein Hauch von Süße und mineralischen Noten. Angenehme, gut eingebundene Säure. Ein leichter, sehr appetitlicher Vinho Verde Rosé.			
DRAUGHT BEER (nur in Eppendorf)			
Carlsberg		0,25 l	3,50 €
Brooklyn Lager		0,25 l	4,50 €
Duckstein		0,25 l	4,00 €
FLASCHENBIER			
Carlsberg Club Bottle (nur in Winterhude)		0,33 l	3,00 €
San Miguel		0,33 l	4,00 €
Erdinger Alkoholfrei		0,33 l	4,00 €
Erdinger Weißbier Hell		0,33 l	4,00 €
Holsten Alkoholfrei		0,33 l	3,00 €
Alsterwasser		0,33 l	3,50 €
CIDER			
Somersby Apple Cider		0,33 l	4,00 €

VODKA

Absolut	2 cl	3,00 €
	4 cl	5,00 €

WHISKY

Single Malt Scotch	4 cl	6,50 €
--------------------	------	--------

BRANDY

Osborne 103	2 cl	4,50 €
Carlos I	2 cl	5,50 €
Cardenal Mendoza	2 cl	6,50 €

LONGDRINKS

Campari Orange		8,00 €
Blanco 43 Cuarenta y Tres mit Milch		8,00 €
Havana Club (3 Jahre) Cola		8,00 €
Havana Club (7 Jahre) Cola		9,00 €
Bombay Tonic		8,00 €
Hendrick's Tonic		9,50 €
Absolut Vodka Lemon		8,00 €
Absolut Vodka Tonic		8,00 €

DIGESTIF

Averna	4 cl	5,00 €
Ramazotti	4 cl	5,00 €
Sensea Monovitigno di Chardonnay (Grappa)	2 cl	4,50 €
Afterwork (Vodka-Caramellikör) on the rocks	4 cl	6,00 €
Baileys	4 cl	5,00 €
Licor 43 Cuarenta y Tres	4 cl	5,00 €
Molinari Sambuca weiß	2 cl	3,50 €
Túnel de Mallorca, trocken on the rocks	4 cl	6,00 €
Túnel de Mallorca, medium on the rocks	4 cl	6,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Gourmet Mineralwasser naturell	0,25 l	2,50 €
Gerolsteiner Gourmet Mineralwasser naturell	0,5 l	4,50 €
Gerolsteiner Gourmet Mineralwasser Sprudel	0,25 l	2,50 €
Gerolsteiner Gourmet Mineralwasser Sprudel	0,5 l	4,50 €
Coca-Cola	0,2 l	3,50 €
Coca-Cola Light	0,2 l	3,50 €
Coca-Cola Zero	0,2 l	3,50 €
Sprite	0,2 l	3,50 €
Mezzo Mix	0,2 l	3,50 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	3,50 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	3,50 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,50 €

FRITZ SCHORLEN

fritz-mate	0,2 l	3,80 €
fritz-limo melonenlimonade	0,2 l	3,80 €
fritz-limo orangenlimonade	0,2 l	3,80 €
fritz-spritz bio-apfelschorle	0,2 l	3,80 €
fritz-spritz bio-traubensaftschorle	0,2 l	3,80 €
fritz-spritz bio-rhabarbersaft-schorle	0,2 l	3,80 €

SAFT

Orangensaft Klindworth	0,2 l	3,00 €
------------------------	-------	--------

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.