

Classic

Tapas

Unsere Klassiker sind das Herz der spanischen Tapas-Tradition – zeitlose Aromen, meisterhaft komponiert, die auf jedem Teller Geschichten von mediterranen und geselligen Sommerabenden erzählen.

Pan con Tomate	7,00
Geröstetes Bauernbrot · frische Tomate · Olivenöl · Meersalz	
Pan con Aioli	7,00
Maisbrot · Knoblauchcreme	
El Caldo	9,00
Unsere wechselnde Suppe – stets frisch von unserem Chefkoch Leonel zubereitet. Wärmend und aromatisch – jeden Tag eine neue Überraschung.	
Olivas a la Rebelión	4,50
Selbst eingelegte Oliven	
Empanadas Clásicas	12,00
Vier kleine Mixed-Empanadas · hausgemachte Rebelión-Soße	
Trüffel Treasure	13,00
Golden Fries · Trüffel Mayo · Parmesan · Spigelei	
Jamón Serrano	14,00
Nussig-zart · mindestens 12 Monate gereift	
Pimientos Clásicos	8,50
Pimientos · kleine Paprika · Salzflocken	
Pimientos de la Casa 	10,50
Pimientos · Miso · Chili · Limette	
Papas Mojo	9,00
Kanarische Runzelkartoffeln · Mojo-Soße	
Patatas Bravas	9,00
Goldene Kartoffeln · würzige Paprikasauce · Aioli	



Fisch

Frische, die verführt.

Leichte, frische Meeresaromen treffen auf handverlesene Zutaten – unsere Fisch- und Meeresdelikatessen bieten elegante Kompositionen, die den Geschmack des Meeres auf höchstem Niveau feiern.

Sardina Twist Marinierte Sardellen · karamellisiertes Sellerie Püree · eingelegte Gurke	9,50
Pulpo on Fire Pulpo-Spieß · Lauch · Chipotle-Mayo · Zwiebelcrunch	15,00
Tuna vs. Mango Yellowtail Tuna · Guacamole · Mango · Kartoffelstroh · Jalapeños	16,50
Salmon Flow Flambierter Lachs · Lachs Sashimi · Pico de Gallo · Ingwer-Gurke Infusion	14,00
Calamares a la Rebelión Calamares · Salsa de la Casa · Sesam · Ahornsirup	14,00
Ceviche de Passion Wolfsbarsch · Passionsfrucht-Leche de Tigre · Koriander · Süßkartoffelpüree · geröstete Maiskörner · Forellen Kaviar	18,00
Forrest Gambas Garnelen · Riesling-Chorizo-Velouté-Schaum · Knoblauch · Chili	16,00

run, shrimps, run!



Fleisch

Rare Affairs

Für Liebhaber intensiver Genüsse: Unsere Fleischkreationen verbinden zarte Texturen, inspiriert von traditionellen Rezepten und verfeinert durch moderne Raffinesse.

Beef Tatar	17,00
Beef-Tatar · Apfelkarpfen · Papadams · Chipotle · Senfkaviar	
Flamed Kiss Beef	18,00
Beef-Filet · Limetten-Ponzu · Nussbutter · Schnittlauch-Avocado-Creme · gepickelte Zwiebeln	
Chorizo Inferno	13,00
Gegrillte Chorizo · Sellerie-Zwiebel-Crème · Kartoffelstroh · Wachtelei · Chimichurri	
Dark Secret	17,50
Rinderfilet-Spieß · Mandeln · Bananen-Chips · Rauchpaprika-Tatar · Schnittlauch-Öl	
Old Havanna ^{Beef}Beefs	15,00
Geschmortes Rindfleisch · Mais-Polenta-Schnitte · Paprika · Oliven	
Hidden Cut	16,00
Ibérico-Backen · Tomaten-Butter · weiße Bohnen · Chimichurri	
Belly and Beans	12,00
48 Std. gegarter Schweinebauch-Taco · Schwarze Bohnen · Koriander · Tomaten-Salsa	



Vegan

Plant and Pleasure

Unsere veganen Tapas sind ein Fest für die Sinne: Kreative Kombinationen saisonaler Zutaten, voller Farbe, Textur und Aroma, die zeigen, wie vielfältig Geschmack sein kann.

Holy Kohli 12,50
Gebackener Blumenkohl · Süßkartoffelpüree · Tahina ·
Minz-Joghurt · Koriander · Jalapeños · Zwiebeln

Golden Maíz 9,50
Mais-Arepa · Guacamole · Pico de Gallo · Bohnen-Mousse

Smokey Orient Eggplant 11,00
Gegrillte Aubergine · Rauchpaprika-Tatar · Knoblauchbrot · Salsa
Verde

Broco-Loco 9,00
Wilder Brokkoli · Limetten-Ponzu · gerösteten Mandeln

Yuca Frita 7,50
Frittierte Yuca · Mojo de Ajo y Limón



Dessert

The Sweet Escape

Süße Verführungen mit Raffinesse - kleine Kunstwerke, die jeden Moment stilvoll abrunden.

Crema Catalana 9,00
Vanille · Tonkabohne · Mandelcrumble

Churros meets Orange 9,00
Orangenfilet · Zimt · Dulce de Leche

Fuego y Frio 13,00
Vanilleeis · Meringe · Ananas Ragout · Haselnuss Biskuit ·
Cointreau

Quesos la Chef 16,00
Internationale Käseauswahl · Brombeer Feigensenf · Früchtebrot

Liquid Desserts

Salted Caramel Espresso Martini 13,50
Humboldt Vodka · Salted Caramel · Espresso · Karamell · Meersalz

Perfect Mare 15,00
Gin Mare · Bitter Orangenmarmelade · Fever Tree Mediterranean ·
Tonic · Rosmarin



Genießen Sie verantwortungsvoll.

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) und beinhalten die gesetzlich gültige Mehrwertsteuer sowie ggf. anfallende Service- oder Bedienungsentgelte.

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal jederzeit zur Verfügung – eine ausführliche Allergenkarte liegt bereit. Bei Wein und Schaumwein werden keine Jahrgänge in der Karte angegeben, da diese je nach Verfügbarkeit wechseln. Informationen zum aktuellen Jahrgang erhalten Sie gerne auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.

Unsere Speisen und Getränke können Spuren von Allergenen enthalten. Herkunftsangaben zu Fleisch, Fisch oder Eiern erhalten Sie ebenfalls auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Jugendschutz:

Der Ausschank von alkoholischen Getränken erfolgt ausschließlich gemäß den Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes.

Abbildungen sind Symbolfotos. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Rebelión Bar GbR

Verantwortlich für den Inhalt: Denise Neuwirth & Mehmet Türkmen

Zimmerstraße 30, 22085 Hamburg | info@rebelion-hamburg.de

Grafische Umsetzung: Joshua Baron



Website



Instagram

