★BODEGA★
vinos y tapas

★LAS TAPAS★

		€
110	**Pan** (Brot)	1.50
114	**Aioli** (Knoblauch Dip)	2.00
111	**Rote Mojo** (Dip aus Paprika, Chili, Knoblauch)	2.00
116	**Chimichurri** (Dip aus Petersilie, Paprika, Knoblauch)	2.00
62	**Almendras saladas** (Salzmandeln geröstet)	3.80
112	**Aceitunas negras** (Oliven schwarz)	3.80
113	**Aceitunas verdes** (Oliven grün)	3.80
115	**Aceitunas negras y verdes** (Gemischte Oliven)	3.80

★Pescados★

Fisch Tapas

21	**Boquerones en vinagre** (In Essig eingelegte Sardellen)	5.20
70	**Boquerones fritos** (Frittierte Sardellen)	5.80
61	**Calamar a la plancha** (Gebratener Tintenfisch)	5.80
37	**Anillos fritos de calamares** (Frittierte Calamari-Ringe mit Aioli)	5.80
67	**Gambas a la plancha** (Gebratene Garnelen)	6.80

★★★

Weitere Tapas finden Sie in unserer Vitrine

★★★

★BODEGA★
vinos y tapas

★Carnes★

Fleisch Tapas

72	**Pollo del día** (Geschmortes Huhn nach Art des Tages)	5.80
73	**Lomo de buey** (Gegrillte Rinderlende mit Chimichurri)	6.80
60	**Albóndigas** (Hackfleischbällchen in Tomatensauce)	4.80
69	**Merguez salchicha** (Lammbratwürstchen vom Grill)	5.20
63	**Costillas de cordero** (Lammstielkoteletten mit Rosmarinpfirsich)	6.80
44	**Dátiles** (Datteln im Speckmantel)	4.80

★Verduras★

Gemüse Tapas

150	**Pimientos de Padrón** (Frittierte Spanische Paprika)	4.80
4	**Pimientos del piquillo**(Marinierte Spanische Paprika)	4.20
8	**Ensalada de melón** (Melonensalat mit Fetakäse, schwarzen Oliven, frische Minze)	5.20
6	**Ensalada de lentejas** (Linsensalat mit getrockneten Tomaten, getrockneten Aprikosen, Sellerie)	4.80
42	**Champiñones al Jerez** (Champignons in Sherry)	4.80
54	**Coca** (Spanische Pizza mit Artischocken, Pimientos de Pádron, Tomaten, schwarze Oliven)	5.20
40	**Alcachofa a la plancha** (Gebratene Artischocken)	5.20
45	**Verduras al horno** (Zucchini, Auberginen, Paprika und Schalotten im Ofen geschmort)	5.20
36	**Chili-Poppers** (Frittierte Käse-Chilibällchen)	4.80
7	**Tortilla del día** (Tortilla nach Art des Tages)	4.20
46	**Patatas bravas** (Kartoffeln mit scharfer Tomatensauce)	3.80
146	**Patatas pequeñas** (Mini-Kartoffeln mit Kräuteraioli)	3.80

★BODEGA★
vinos y tapas

★Embutidos★

Spanische Wurstspezialitäten

		€
80	**Jamón serrano** (Serrano Schinken)	5.50
82	**Chorizo** (Spanische Paprikawurst)	5.20
84	**Cecina de toro** (Stierschinken)	6.50

★Quesos★

Spanischer Käse

90	**Manchego** (Schafskäse)	5.20
91	**Mahón** (Kuhmilchkäse)	5.20
92	**Murcia al vino con dulce de membrillo** (Ziegenkäse mit Quittengelee)	5.20
94	**Queso al romero** (Schafs-, Kuh-, Ziegenkäse)	5.20
96	**Queso variada con dulce de membrillo** (Gemischte Käsetapas mit Quittengelee)	5.60

★Postres★

Nachspeisen

101	**Tarta de chocolate** (Hausgemachte Schokotarte mit Vanilleeis, frische Früchte)	5.80
105	**Crema catalana** (Der Klassiker! Creme mit einer festen Karamellschicht überzogen)	5.80

★BODEGA★
vinos y tapas

★Racíon★

zusammengestellte Tapas für mehrere Personen

		€
132	**Tapas variadas** (für 2 Personen) Tortilla del día, Datteln im Speckmantel, Coca (Span. Pizza), marinierte spanische Paprika, Linsensalat, Champignons in Sherry, gemischte Oliven, Aioli, 1 Portion Brot	22.80
166	**Fisch Platte** (für 4 Personen) Gebratene Garnelen, gebratener Tintenfisch, Boquerones fritos, frittierte Calamari-Ringe, Patatas Pequenas mit Kräuteraioli, Pimientos del Padrón, Marinierte spanische Paprika, Tortilla del día, Melonensalat mit Fetakäse, Oliven + Minze, Gemischte Oliven, Aioli, Rote Mojo, 2 Portionen Brot	69.00
167	**Bodega Platte** (für 4 Personen) Gebratene Garnelen, gebratener Tintenfisch, Hähnchenspieß nach Art des Tages, Hackfleischbällchen in Tomatensauce, Patatas Bravas, Schmorgemüse aus dem Ofen, Champignons in Sherry, Datteln im Speckmantel, Chorizo (Span. Paprikawurst), gemischte Käsetapas, Aioli, Rote Mojo, 2 Portionen Brot	69.00

★★★

Weitere Tapas finden Sie in unserer Vitrine

★★★

★BODEGA★
vinos y tapas

★ Las Bebidas ★

★Los Aperitivos …para comenzar★

¡SALUD!

CAVA - ***Pupitre Brut Rosé***
Spanischer Sekt im Champagnerverfahren hergestellt

	Glas 0.1 l	4.80	**Fl.** 0.75 l 25.00
TOCCO ROSSO Sekt, Campari, Soda, Holunder, Minze	0.2 l	6.00	
SPRIZZ Weißwein, Soda, Aperol, Orange	0.2 l	5.50	
HUGO Weißwein, Soda, Holunder, frische Minze	0.2 l	5.50	
RIESLINGSEKT mit Aperol	0.1 l	3.80	
REBUJITO Trockener Sherry, Zitronenlimo, Minze	0.2 l	6.00	
VERMUT DE JEREZ – Spanischer Wermut aus Jerez auf Eis, Orange dazu ein paar grüne Oliven	6cl	4.80	
JEREZ - SHERRY Manzanilla(trocken), Medium +Pedro Ximenez(Süß)	5 cl	4.00	

¡NUEVO – *The spanish way to enjoy Gin!*

GIN MARE - ***KATALONIEN***

mit Fever-Tree Mediterranean Tonic Water, Rosmarin	0.2 l	10.50
oder pur auf Eis	4cl	6.50
BOMBAY DRY GIN mit Indian Tonic Water, Zitrone	0.2 l	7.50
WODKA LEMON Absolut Wodka, Bitter Lemon, Limette	0.2 l	7.50
WODKA SODA Absolut Wodka, Soda, Zitrone	0.2 l	7.50
CAMPARI mit Soda oder Orangensaft	0.2 l	7.50

★BODEGA★
vinos y tapas

★Vinos a granel – offene Weine★

	0.1l	**0.25l**	**0.5l**	**Fl/0.75l**
WEIß - VINO DE LA CASA	2.80	5.50	10.50	19.50 **1l**
ROT - VINO DE LA CASA	2.80	5.50	10.50	14.50
ROSÉ - VINO DE LA CASA	2.90	5.70	10.90	15.50
WEIß EL RINCÓN Chardonnay, D.O. Navarra	3.70	7.80	15.50	19.50
ROT BOBAL Y MERLOT **-Bio-** D.O. Utiel-Requeña Bodegas Palmera	3.50	7.50	14.80	18.50
ROT MONASTRELL **- semidulce -** D.O. Alicante Bodegas Alcanta	3.20	6.90	12.50	16.90
ROT HACIENDA GRIMON **– Crianza –** 14 Monate Barrique Tempranillo, D.O.ca. Rioja	4.40	8.60	16.50	22.50

VINO DE LA CASA "BARRICO"

Fässchen Hauswein (Weiß/Rot)	1.5 l	25.80
TINTO VERANO (Rotwein+Limonade)	0.2 l	4.50

¡NUEVO! - SANGRIA „SOUR"....*so was von lecker*!

Hausgenmacht – Rotwein, Brandy, Aperol, O-Saft,
frischer Zitronensaft, Soda, Brauner Zucker, Obst **0.2l** 4.50 **1 l** 18.50

SANGRIA "CLÁSICA" -Hausgemacht-
Rotwein, Brandy, O-Saft, Brauner Zucker, Obst **0.2l** 4.50 **1 l** 18.50

Lebensmittelinformationsverordnung: Unsere Weine haben zwischen 11% u. 15. % Alkohol und enthalten alle Sulfit. Bitte lassen sie sich das Etikett zeigen

★BODEGA★
vinos y tapas

★Vinos en botella - Flaschenweine★

★Blancos-Weiß★

506	**Treixadura y Albariño "Pazo Viladomar "** Bodega Adega Valdés	D.O. Rias Baixas	26.50
501	**Albariño "Altos"** Bodega Altos de Torona	D.O. Rias Baixas	28.90

★Tintos - Rot★

509	**Honoro Vera** Bio Bodega Juan Gil	D.O. Jumilla	22.50
568	**Las Retamas del Regajal** Viñas de Regajal	D.O. Vinos de Madrid	28.50
540	**Nekeas** Reserva Bodegas Nekeas	D.O. Navarra	28.50
533	**Tiron** Reserva Marqués de Tiron	D.O.ca. Rioja	28.50
522	**Grimón** Reserva Hacienda Grimón	D.O.ca. Rioja	28.50

★★★

Jahrgangsangaben auf Anfrage

★BODEGA★
vinos y tapas

525	**Torre de Oña** Reserva Bodegas Torre de Oña	D.O.ca. Rioja	39.50
516	**Viña Sastre** -Crianza- Bodegas Hnos. Sastre	D.O. Ribera del Duero	45.00
511	**Els Pics** Bodegas Mas Alta	D.O.ca. Priorato	43.00
532	**Muga** Reserva Bodegas Muga	D.O.ca. Rioja	43.00
517	**Sela** Bodegas Roda	D.O.ca. Rioja	45.00
518	**PSI –** 15 Monate Barrique Bodegas Pingus, Peter Sisseck	D.O. Ribera del Duero	55.00
538	**Barón Ladrón de Guevara** Reserva	D.O.ca. Rioja	49.50
526	**Roda** Reserva Bodegas Roda	D.O.ca. Rioja	59.00
558	**Clos Mogador** René Barbier	D.O.ca. Priorato	95.00

★★★

Jahrgangsangaben auf Anfrage

★BODEGA★
vinos y tapas

★Magnum (1,5l)★

567	**Mas Collet** Bodega Capcanes	D.O. Montsant	45.00
589	**Finca Malaveina** Castillo Perelada	D.O.Emporda	79 .00
586	**Muga** Reserva Bodegas Muga	D.O.ca. Rioja	95.00
588	**Roda** Reserva Bodegas Roda	D.O.ca. Rioja	125.00
528	**Aalto** Bodegas Aalto	D.O. Ribera del Duero	139.00

★Doppelmagnum (3,0l)★

585	**Remelluri Reserva** Bodegas Remelluri	D.O.ca. Rioja	165.00

★★★

Jahrgangsangaben auf Anfrage

★BODEGA★
vinos y tapas

★Cervezas★

Chiemseer Helles vom Fass	0.2 l	2.20
	0.4 l	3.60
Paulaner Hefeweizen	0.5 l	3.60
Paulaner Leichtes Weizen	0.5 l	3.60
Radler (Chiemseer)	0.4 l	3.60
Pils (T&T)	0.33 l	3.40
Auer Bräu 111 (Zwickl)	0.33 l	3.40
Hacker-Pschorr Alkoholfreies Bier (Naturtrübes Helles)	0.5 l	3.60

★Refrescos, Zumos y Agua★

Coca Cola koffeinhaltig	0.2 l	3.40
Coca Cola light koffeinhaltig + Süßungsmittel	0.2 l	3.40
Schweppes - Ginger Ale / Tonic Water /Bitter Lemon	0.2 l	3.60
Apfelsaft, Orangensaft	0.2 l	3.20
Maracuja-, Trauben-, Ananassaft	0.2 l	3.40
Schorle Apfel- oder O-Saft	0.4 l	3.60
Schorle Maracuja, Traube, Ananas	0.4 l	3.80
Spezi / Weißes Limo	0.5 l	3.60
Spezi/ Weißes Limo	0.2 l	2.50
Tafelwasser (spritzig oder still)	0.2 l	1.50
Tafelwasser (spritzig oder still)	0.5 l	3.00
Tafelwasser (spritzig oder still)	1.0 l	4.50

★Bebidas Calientes★

Cafe solo	1.40
Cafe cortado	1.90
Cafe bombón - Echt spanisch mit Milchmädchen!	1.90
Cafe con leche	2.80
Cafe carajillo - Cafe solo mit Schnaps	3.20
Tee (Diverse Sorten)	2.00

★BODEGA★
vinos y tapas

★*Typisch spanisch –*
***davor, danach oder dazwischen*★**

Gin Mare – Katalonien …pur auf Eis	4cl	6.50
Vermut de Jerez – Wermut, dazu ein paar Oliven	6cl	4.80
Sherry – Manzanilla (trocken), Medium oder Pedro Ximenez (süß)	5 cl	4.00
Orujo de la casa – Spanischer Grappa	2 cl	3.00
Anis del Mono –Anisschnaps trocken // süß auf Eis	2 cl	3.00
Hierbas – Kräuter-Anisschnaps trocken// süß auf Eis	2cl	3.00
Pacharan – Schlehenlikör - *nicht nur für Damen★!*	2 cl	3.00
Licor 43 …auch auf Eis	2 cl	3.00
Licor 43 con Leche –Likör 43 mit Milch	0.2 l	5.50

★*Brandys*★

103 Osborne, Fundador, Solera, Pedro Domecq	4 cl	4.00
Carlos I, Solera Gran Reserva, Pedro Domecq	4 cl	6.50
Cardenal Mendoza, Solera Gran Reserva	4 cl	6.50

★*Drinks*★

Mojito - Caney Rum Anejo brauner Zucker, Soda, Limetten	0.2 l	8.50
Cuba libre - Caney Rum Anejo, Cola, Limetten	0.2 l	7.50
A la donna Caney Rum Anejo, Orangen- & Zitronensaft	0.2 l	7.50
Gin Mare Fever-Tree Tonic Water, Rosmarin	0.2 l	10.50
Bombay Dry Gin, Indian Tonic Water, Zitrone	0.2 l	7.50
Wodka Absolut, Bitter Lemon, Limette //Soda, Zitrone	0.2 l	7.50
Campari Soda//Orange	0.2 l	7.50
Don Juan Licor 43 mit Orangensaft	0.2 l	7.50
Virgin Mojito - ***alkoholfrei*** Ginger Ale, br. Zucker, Zitronenlimonade, Limette	0.2 l	6.50
Madonna - ***alkoholfrei*** -Milch, Maracujasaft , Orange	0.2 l	5.50