

# *la bodega*

T A P A S   B A R



S P E I S E K A R T E



RESERVIEREN SIE DOCH EINFACH ÜBER UNSERE WEBSEITE

[WWW.LA-BODEGA-KOELN.COM](http://WWW.LA-BODEGA-KOELN.COM)

# Especialidades de la casa

## ¡ENSALADAS!

- 325 **Ensalada mixta** <sup>i</sup> ..... € 7,50  
Gemischter Salat mit Kirsch-Balsamico-Dressing  
*Small mixed salad with balsamico sherry vinaigrette*
- 326 **Ensalada „la bodega“** <sup>a, e, g, j</sup> ..... € 12,90  
Großer Blattsalat mit gebackenem Ziegenkäse, Honig, Mandeln,  
Datteln und leichtem Senfdressing  
*Green salad with goat cheese, honey, dates and mustard dressing*
- 327 **Ensalada „especial“** <sup>n</sup> ..... € 11,90  
Großer bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen, Champignons  
und einem Basilikum-Dressing  
*Mixed salad with strips of turkey breast, mushrooms and basil vinaigrette*
- 328 **Ensalada „España“** <sup>b, j</sup> ..... € 13,90  
Großer knackiger Salat mit gebratenen Gambas und  
einem leichten Senfdressing  
*Crispy salad with fried gambas and a light mustard dressing*

## ¡EXTRAS/PAN!

Zur Einstimmung auf einen schönen Abend reichen wir Ihnen Brot. Sollte Ihr Appetit hiernach größer werden, können Sie jederzeit nachbestellen.

<b>Portion Brot für 2 Personen</b>	€ 2,00
<b>Kleines Schälchen mit hausgemachter Aioli</b>	€ 2,50
<b>Kleines Schälchen mit Oliven</b>	€ 2,00

We will serve you bread to get you in the mood for a lovely evening. If your appetite increases after this, you can reorder at any time.

<b>Portion of bread for 2 people</b>	€ 2,00
<b>Small bowl with homemade aioli</b>	€ 2,50
<b>Small bowl of olives</b>	€ 2,00

## ¡PAELLAS!

- 329 **Paella de pescado y marisco** <sup>b, d, l, m, n, 1a</sup> ..... € 37,00  
Paella mit verschiedenen Meeresfrüchten | *Paella with fish and seafood*
- 330 **Paella de carne** <sup>n, 1a</sup> ..... € 37,00  
Paella mit verschiedenen Fleischsorten | *Paella with meat*
- 332 **Paella mixta** <sup>b, d, l, m, n, 1a</sup> ..... € 39,00  
Paella mit verschiedenen Meeresfrüchten und Fleischsorten  
*Paella Mixed ( a little of everything)*

**Paella ab zwei Personen, Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.**

Paella for minimum of two persons, preparation time about 45 min

## ¡PESCADOS!

- 320 **Gambas a la plancha** <sup>x</sup> ..... € 14,90  
Gebratene wilde Gambas. Dazu servieren wir Ihnen zwei verschiedene Saucen  
*Ten fried wild gambas served with two sauces*
- 321 **Gambas al ajillo** <sup>b</sup> ..... € 14,90  
Gambas in Knoblauch-Olivenöl gebraten, scharf  
*Gambas in garlic sauce*

# Reserva Especial

## ¡TAPAS ESPECIAL!

243	<b>Jamón Serrano</b> <sup>n</sup> .....	€ 7,50
	Luftgetrockneter Serrano Schinken   <i>Serrano ham</i>	
352	<b>Chorizo Ibérico</b> <sup>n</sup> .....	€ 6,90
	Iberische luftgetrocknete Paprikawurst aus Jabugo (frisch aufgeschnitten) <i>Iberian paprika sausage from Jabugo</i>	
353	<b>Lomo Ibérico</b> <sup>n</sup> .....	€ 7,50
	Iberische Schweinelende aus Jabugo, schonend gereift (frisch aufgeschnitten) <i>Iberian pork loins from Jabugo</i>	
354	<b>Salchichón Ibérico</b> <sup>n</sup> .....	€ 6,90
	Luftgetrocknete Iberische Hartwurst aus Jabugo (frisch aufgeschnitten) <i>Iberian salami sausage from Jabugo</i>	
355	<b>Plato variado</b> <sup>n</sup> .....	€ 19,50
	Gemischter Spanischer Wurst- und Schinkenteller <i>Mixed platter of Spanish ham and sausage</i>	
356	<b>Jamón y queso</b> <sup>g, n</sup> .....	€ 6,90
	Serrano Schinken und Käse aus La Mancha <i>Serrano ham and Mancha cheese</i>	
357	<b>Queso Manchego semicurado</b> <sup>g</sup> .....	€ 6,90
	Junger Käse aus La Mancha   <i>Mancha cheese (mild)</i>	
358	<b>Queso Manchego curado</b> <sup>g</sup> .....	€ 6,90
	Altgereifter Käse aus La Mancha   <i>Mancha cheese</i>	
359	<b>Queso Manchego variado</b> <sup>g</sup> .....	€ 6,90
	Junger und altgereifter Käse aus La Mancha   <i>Mancha cheese (mild and mature)</i>	
361	<b>Plato especial</b> <sup>g, i, j, n</sup> .....	€ 23,80
	Verschiedene iberische Wurst-, Schinken- und Käsespezialitäten <i>Selection of spanish sausage, ham and cheese specialities</i>	

# Comida tradicional

## ¡WARME TAPAS!

Tapa   Racion		Tapa   Racion	
244	<b>Patatas bravas</b> <sup>i, n</sup> Leicht frittierte und gewürzte Kartoffeln mit pikanter Soße <i>Spicy fried potatoes</i>	€	5,90
245	<b>Papas arrugadas</b> <sup>a, n</sup> Kleine feste Kartoffeln mit kanarischer Soße <i>Small potatoes with hot Canary Islands sauce</i>	€	5,90
246	247 <b>Albóndigas (tenera)</b> <sup>a, c, i, n</sup> Fleischbällchen mit pikanter Tomatensoße (Rind) <i>Spicy meatballs (Beef)</i>	€	5,50 8,90
250	<b>Tortilla Española</b> <sup>c, n</sup> Klassische spanische Kartoffeltortilla <i>Potato omelette</i>	€	4,30
256	257 <b>Chorizo en vino blanco</b> <sup>n</sup> Luftgetrocknete Paprikawurst in Weißwein gegart <i>Paprika sausage in with white wine sauce</i>	€	5,50 8,90
258	259 <b>Albóndigas en salsa de curry</b> (tenera) <sup>a, c, g</sup> Fleischbällchen in Currysoße (Rind) <i>Meatballs in curry sauce (Beef)</i>	€	5,50 8,90

Tapa | Racion

Tapa | Racion

---

264	265	<b>Champiñones al ajillo</b> <sup>n</sup> Champignons in Knoblauch <i>Mushrooms in garlic</i>	€	4,90	8,60
266	267	<b>Calamares a la romana con ajoli</b> <sup>a, c, d, n, 1a</sup> Frittierte Tintenfischringe im hausgemachten Teigmantel und Ajoli <i>Homemade fried squid rings with pastry coating and ajoli</i>	€	5,90	9,70
268	269	<b>Boquerones fritos</b> <sup>a, d, n, 1a</sup> Kleine frittierte Sardellen <i>Small fried anchovies</i>	€	5,90	9,70
270	271	<b>Gambas en gabardina</b> <sup>a, b, n, 1a</sup> Gambas im hausgemachten Teigmantel mit Marinade <i>Gambas in homemade dough with marinade</i>	€	6,90	13,50
272		<b>Espinacas gratinadas</b> <sup>a, g, n</sup> Sautierter Blattspinat mit Käse überbacken <i>Sautéed spinach leaves gratinated with cheese</i>	€	5,90	
284		<b>Muslitos del mar marinados</b> <sup>a, g, n</sup> Panierte Krebsscheren mit Marinade <i>Crabclaws with marinade</i>	€	6,90	

# Comida tradicional

## ¡WARME TAPAS!

Tapa   Racion		Tapa   Racion	
242	<b>Queso de cabra</b> <sup>g, h</sup> Ziegenkäse mit Honig und Mandeln <i>Goat cheese with honey and almonds</i>	€	6,10
273	<b>Dátiles con serrano</b> Spanische Datteln mit Serranoschinken <i>5 small Spanish dates with Serrano ham</i>	€	7,10
409	<b>Pimientos de Padrón</b> Kleine frittierte Paprika aus Padrón in Galicien – mal scharf, mal mild <i>Small fried peppers from Padrón in Galicia</i>	€	6,10
274	<b>Croquetas del día</b> <sup>x</sup> Frittierte gefüllte Kroketten, täglich wechselnd <i>2 deep-fried filled croquettes</i>	€	5,50
275	<b>Dátiles con bacón</b> <sup>e, n</sup> Datteln im Speckmantel mit Mandelkern <i>2 dates with almonds rolled in bacon</i>	€	6,30
366	<b>Pincho de pollo con miel</b> <sup>n</sup> Knuspriger pikanter Hähnchenspieß in Honigsauce <i>Crispy spit of chicken with honey sauce</i>	€	6,10
260	<b>Pollo al ajillo</b> <sup>n</sup> Hähnchen in Knoblauch <i>Chicken with garlic sauce</i>	€	5,90
261			8,90
263	<b>Conejo escabechado al vino blanco</b> <sup>n</sup> Kaninchen in Weißwein mariniert <i>Rabbit marinated in white wine</i>	€	9,70
262	<b>Chuletillas de cordero a las hierbas</b> Lammkotelets mit Kräutern <i>Lamb chops with herbs</i>	€	14,90



## ¡KALTE TAPAS!

Tapa   Racion		Tapa   Racion			
230	<b>Boquerones en vinagre</b> <sup>i,j</sup> Kleine Sardellen in Essig <i>Small anchovies in vinegar</i>	€	6,50		
277	<b>Tomate la flor de sal</b> Frische Tomaten mit Olivenöl und einer Meersalzselektion <i>Tomatoes with fruity olive oil and a selection of spiced salt for you to season by yourself</i>	€	5,60		
233	<b>Pimientos rellenos de queso fresco</b> <sup>g,i,j</sup> Mit Frischkäse gefüllte Paprika <i>Red peppers stuffed with cream cheese</i>	€	5,90		
236	237	<b>Alcachofas en vinagreta</b> <sup>i,j</sup> Artischockenherzen in feiner Kräutervinaigrette <i>Artichokes in vinaigrette</i>	€	5,20	8,00
238	239	<b>Ensaladilla rusa</b> <sup>c,g</sup> Salat von Kartoffeln, Thunfisch und Gemüse <i>Russian salad with tuna, potatoes and vegetables</i>	€	5,90	
363	364	<b>Pan tostado con Tomate</b> <sup>a</sup> Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln <i>Toasted bread topped with tomato, garlic and onion mix</i>	€	4,50	8,00

## ¡POSTRES!

<b>336</b>	<b>Helado de naranja</b> <sup>c, g</sup> .....	€ 6,40
	Spanisches Orangeneis <i>Spanish orange-flavoured ice cream</i>	
<b>337</b>	<b>Crema catalana</b> <sup>c, g, 1a</sup> .....	€ 6,20
	Katalanische Vanillecreme mit karamellisiertem Zucker <i>Catalonian vanilla cream</i>	
<b>338</b>	<b>Coulant de chocolat</b> <sup>c, e, g</sup> .....	€ 5,90
	Schokotörtchen mit Schokoladenfüllung <i>Chocolate cakes filled with chocolate</i>	
<b>339</b>	<b>Coulant de caramelo</b> <sup>c, e, g</sup> .....	€ 5,90
	Schokotörtchen mit Karamel <i>Chocolate cakes filled with caramel</i>	
<b>340</b>	<b>Coulant de avellanas</b> <sup>c, e, g</sup> .....	€ 5,90
	Schokotörtchen mit Haselnüssen gefüllt <i>Chocolate cakes filled with hazelnut</i>	

**Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.**

### **Legende zu Hauptallergenen nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)**

- a – Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c – Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d – Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g – Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
- h – Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n – Schwefeldioxid und Sulfite ( in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l)
- x – In diesen Speisen können Spuren von einigen Allergenen enthalten sein
- 1a – Farbstoff





*la bodega*  
T A P A S B A R

Friesenstrasse 51  
50670 Köln  
Tel.: 0221-2573610  
Fax.: 0221-2573613  
[www.la-bodega-koeln.com](http://www.la-bodega-koeln.com)  
[la-bodega-koeln@t-online.de](mailto:la-bodega-koeln@t-online.de)