

menu



la bodega

RESTAURANT · TAPAS · BAR

extras/pan

OLIVEN/BROT

Portion Brot für 2 Personen 2,50 €

Portion of bread for 2 people

Kleines Schälchen mit hausgemachter Aioli 2,90 €

Small bowl with homemade aioli

Kleines Schälchen mit Oliven 2,90 €

Small bowl of olives

el entrantes

VORWEG

328 Dreierlei Dip mit Oliven und Brot 9,90 €

3 dips with olives and bread

327 Sopa del día 6,90

Tagessuppe | Soup of the day

361 Plato especial 23,80 €

Vorspeisenplatte - verschiedene iberische Wurst-, Schinken- und Käsespezialitäten

Selection of Spanish sausage, ham and cheese specialities

326 Verduras asadas al estilo español con salsas veganas 7,90

Ofengemüse nach spanischer Art mit veganen Dips

Spanish-style roasted vegetables with vegan dips

325 Ensalada mixta 7,50 €

Kleiner gemischter Beilagensalat mit Kirsch-Balsamico-Dressing

Small mixed salad with mustard dressing

menu



paellas

AB 2 PERSONEN

329 Paella de pescado y marisco 37,00 €

b, d, l, m, n

Paella mit verschiedenen Meeresfrüchten

Paella with fish and seafood

330 Paella de carne 37,00 €

n, la

Paella mit verschiedenen Fleischsorten

Paella with meat

332 Paella mixta 39,00 €

b, d, l, m, n,

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

la bodega

RESTAURANT • TAPAS • BAR



tapas especial

RESERVA ESPECIAL

243	Jamón Serrano <small>n</small> Luftgetrockneter Serrano Schinken <i>Serrano ham</i>	7,50 €	358	Queso Manchego curado <small>g</small> Altgereifter Käse aus La Mancha <i>Mancha cheese</i>	6,90 €
356	Jamón y queso <small>g, n</small> Serrano Schinken und Käse aus La Mancha <i>Serrano ham and Mancha cheese</i>	6,90	359	Queso Manchego variado <small>g</small> Junger und altgereifter Käse aus La Mancha <i>Mancha cheese (mild and nature)</i>	6,90 €
357	Queso Manchego semicurado <small>g</small> Junger Käse aus La Mancha <i>Mancha cheese (mild)</i>	6,90 €			

kalte tapas

COMIDA TRADICIONAL

Weitere Tapas entnehmen Sie bitte unserer Tafel
Please refer to our wall chart for more tapas.

TAPA | RACION

TAPA | RACION

277		Tomate la flor de sal 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>	...5,20 €		
233	<small>g, i, j</small>	Pimientos rellenos de queso fresco Mit Frischkäse gefüllte Paprika <i>Red peppers stuffed with cream cheese</i>	...5,90 €		
236	237 <small>i, j</small>	Alcachofas en vinagreta Artischockenherzen in feiner Kräutervinaigrette <i>Artichokes in vinaigrette</i>	...5,20 €	...8,00 €	
363	364 <small>a</small>	Pan tostado con Tomate Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln <i>Toasted bread topped with tomato, garlic and onion mix</i>	...4,50 €	...8,00 €	

la bodega

RESTAURANT · TAPAS · BAR

warme tapas

COMIDA TRADICIONAL

Weitere Tapas entnehmen Sie bitte unserer Tafel

Please refer to our wall chart for more tapas.

TAPA RACION		TAPA RACION			
244	i, n	Patatas bravas <i>Leicht frittierte und gewürzte Kartoffeln mit pikanter Soße</i> <i>Spicy fried potatoes</i>	...5,90 €		
246	247	a, c, d, i, n	Albóndigas (tenera) <i>Scharfe Fleischbällchen mit pikanter Tomatensoße (Rind)</i> <i>Spicy meatballs (Beef)</i>	...5,80 €	...9,20 €
256	257	n	Chorizo en vino blanco <i>Luftgetrocknete Paprikawurst in Weißwein gegart</i> <i>Paprika sausage in with white wine sauce</i>	...5,50 €	...8,90 €
264	265	n	Champiñones al ajillo <i>Champignons in Knoblauch <i>Mushrooms in garlic</i></i>	...4,90 €	...8,60 €
266	267	a, c, d, n, la	Calamares a la romana con ajoli <i>Frittierte Tintenfischringe im hausgemachten Teigmantel mit Ajoli</i> <i>Homemade fried squid rings with pastry coating and ajoli</i>	...5,90 €	...9,70 €
268	269	a, b, n, la	Boquerones fritos <i>Kleine frittierte Sardellen</i> <i>small fried anchovies</i>	...5,90 €	...9,70 €
270	271	a, b, n, la	Gambas en gabardina <i>Gambas im hausgemachten Teigmantel mit Marinade</i> <i>Gambas in homemade dough with marinade</i>	...6,90 €	...12,90 €
272		a, g, n	Espinacas gratinadas <i>Sautierter Blattspinat mit Käse überbacken</i> <i>Sautéed spinach leaves gratinated with cheese</i>	...5,90 €	
284	285	b	Gambas al ajillo <i>Gambas in Knoblauch-Olivenöl gebraten, scharf</i> <i>Gambas in garlic sauce</i>	...7,90 €	...14,90 €
242		g, h	Queso de cabra sobre un ramillete de ensalada <i>Ziegenkäse mit Honig und Mandeln an einem Salatbouquet</i> <i>Goat cheese with honey and almonds on a salad bouquet</i>	...9,50 €	

la bodega

RESTAURANT · TAPAS · BAR

warme tapas

COMIDA TRADICIONAL

Weitere Tapas entnehmen Sie bitte unserer Tafel

Please refer to our wall chart for more tapas.

TAPA RACION		TAPA RACION	
242	Pimientos de Padrón <i>Kleine, frittierte Paprika aus Padrón in Galicien – mal scharf, mal mild</i> <i>Small fried peppers from Padrón in Galicia</i>	...6,10 €	
275	^{e, n} Dátiles con bacón <i>Datteln im Speckmantel mit Mandelkern</i> <i>2 dates with almonds rolled in bacon</i>	...6,30 €	...9,20 €
366	ⁿ Pincho de pollo con miel <i>Knuspriger, pikanter Hähnchenspieß in Honigsauce</i> <i>Crispy spit of chicken with honey sauce</i>	...6,10 €	
260	261 ⁿ Pollo al ajillo <i>Hähnchen in Knoblauch <i>Chicken with garlic sauce</i></i>	...5,90 €	...8,90 €
	267 ⁿ Conejo escabechado al vino blanco <i>Kaninchen in Weißwein mariniert</i> <i>Rabbit marinated in with wine</i>		...10,70 €

postres

DESSERT

336	Helado de naranja ^{c, g} <i>Spanisches Orangeneis</i> <i>Spanish orange-flavoured ice cream</i>	6,40 €
337	Crema catalana ^{c, g} <i>Katalanische Vanillecreme mit karamellisiertem Zucker</i> <i>Catalonian vanilla cream</i>	6,20 €
338	Crema de chocolate vegan con compota de frutos rojos <i>Schokoladenmousse mit rotem Fruchtkompott, vegan</i> <i>Chocolate mousse with red fruit compote</i>	7,20 €

Weitere Desserts entnehmen Sie

bitte unserer Tafel

Please refer to our wall chart

for more deserts.

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

Legende zu Hauptallergenen nach der
Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) / Zusatzstoffe:

- 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.