

# Hola y bienvenidos

Wir, Familie Martinez und Team , freuen uns über Ihren Besuch in unserer Bodega! Am Golf von Niedernberg

Nehmen Sie sich Zeit für ein kulinarisches Erlebnis und lassen Sie sich von unseren hausgemachten typisch spanischen Speisen, Tapas und Gaumenfreuden verführen.

Unsere familiären Wurzeln liegen im spanischen Madrid, woher wir Ihnen die traditionelle und moderne iberische Küche näherbringen. Unsere Gerichte nach Oma Isabell's Rezepten bereiten wir täglich frisch für Sie zu.

Genießen Sie höchste Qualität und Frische von unseren spanischen Produkten, wie unsere intensiv geschmackvollen Oliven, dem Fisch und der Meeresfrüchte aus Vigo, oder bestem Serrano und Iberico (Pata Negra), um nur eine kleine Auswahl zu nennen. Regionale Partner liefern uns hochwertiges Fleisch und frisches Gemüse, wie auch ausgewählte Weine und Spirituosen. Somit lebt unsere Menükarte stets auf einem anspruchsvollen Niveau, und wir freuen uns sehr, wenn Sie dies schätzen.

Vielen Dank für Ihren guten Geschmack, und genießen Sie nun einen entspannten Aufenthalt bei uns.

## TAPAS FRIAS KALTE TAPAS

<b>Ali-Oli con Pan</b> hausgemachte Alioli mit Brot	4,50 €	<b>Aceitunas</b>  spanische Oliven	4,50 €
<b>Plato de playa</b> Dippteller m. Alioli, Mojo verde/ picon und Chimichurri mit Brot	9,50 €	<b>Pan con tomate</b>  kleine Brote mit Tomaten, Olivenöl und Knoblauch	9,50 €
<b>Boquerones en vinagre</b> Sardinen in Essig	9,00 €	<b>Sardinas en aceite de oliva</b> Sardinen in Olivenöl in der Dose serviert, ein Genuss aus Galicien mit Brot	11,50 €
<b>Plato combination</b> Platte mit Serrano, Chorizo und Manchegokäse mit Brot	13,00 €	<b>Seleccion de quesos</b> Käsevariation mit spanischem Ziegenkäse, Manchego und Conde Duque aus Leon mit Brot	13,00 €
<b>Plato de jamón Serrano</b> Schinkenteller Serrano Reserva mit Brot	15,00 €	<b>Pulpo de BODEGA</b> feinster Pulpo in Vinaigrette, direkt aus der Hafenstadt Vigo mit Brot	16,50 €
<b>Plato de jamón Pata Negra</b> Spezialität vom dunklen Iberico-Schwein mit Brot	28,00 €	<b>Portion Pan</b> Brot	1,50 €

# TAPAS CALIENTES

---

## WARME TAPAS

<b>Tortilla de patatas</b> Kartoffelomlett	7,00 €	<b>Pimientos de padrón</b> - vegan Minipaprika mit Meersalz	8,50 €
<b>Papas arrugadas</b> - vegan Salzschumpfkartoffeln mit Mojo verde/picon	8,50 €	<b>Pimientos de Martinez</b> - vegan Minipaprika mit Meersalz u. Knoblauch	9,00 €
<b>Croquetas de bacalao</b> Fischkroketten	9,50 €	<b>Dátiles envuertos en panceta</b> Datteln im Speckmantel	9,00 €
<b>Boquerones fritos</b> Sardinen frittiert	10,00 €	<b>Corquetas veggie</b> - vegan Kroketten mit Spinatfüllung	10,00 €
<b>Chorizo de Isabell</b> Gebratene Chorizos mit Manchego auf Kartoffeln	10,50 €	<b>Pollo al ajillo y miel</b> geschmorte Hähnchenkeulen in Honig und Knoblauch mit Brot	10,50 €
<b>Chorizo a la plancha</b> gegrillte Chorizo in Sherrysoße	10,50 €	<b>Champiñones al ajillo</b> - vegan gebratene Champignons in Knoblauch	10,50 €
<b>Muslitos de mar con ali-oli</b> Krebsschenkel mit Alioli	10,00 €	<b>Fajitas de pollo</b> Hähnchenbruststreifen frittiert mit Mojo verde/picon	10,50 €
<b>Queso de oveja al horno</b> spanische Schafskäsepfanne	11,50 €	<b>Empanadas</b> - vegan spanische Teigtaschen wahlweise mit Bio Gemüse oder Hühnchen	10,50 €
<b>Albondigas con tomate</b> Rinderhackfleischbällchen in Tomatensoße	11,50 €	<b>Calamares con ali-oli</b> Calamares mit Alioli	11,00 €
<b>Gambas de la casa</b> Gambas nach Art des Hauses	13,50 €	<b>Pulpo a la gallega</b> feinster Oktopus auf galizische Art, direkt aus der Hafenstadt Vigo	16,50 €

Für Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, steht unser Service gerne zur Verfügung

---

## PLATO PRINCIPAL HAUPTSPEISEN

---

### SUPPEN

**Sopa de verduras** 10,50 €  
spanische Gemüsesuppe mit  
Linsen und Brot

**Sopa de Isabell** spanische 10,50 €  
Suppe mit Kichererbsen,  
Chorizo, Schweinelende,  
Safran und Brot

### FISCH

**Filetes de Lenguado\*** 19,50 €  
Seezungenfilet

**Filetes de Dorada\*** 19,50 €  
Doradenfilet

\*con Patatas de Bodega mit  
Bodegakartoffeln

**Paella Donnerstags auf  
Vorbestellung**

### SALAT

**Ensalada** 10,50 €  
gemischter Salat mit Brot

**Ensalada** 17,50 €  
gemischter Salat mit Gambas  
u. Brot

### HÄHNCHEN

**Pollo de Bodega\*** 17,50 €  
geschmorte Hähnchenkeulen  
in Knoblauch und Honig

### FLEISCH

**Tarta del fuego** 14,50 €  
spanischer Flammkuchen mit  
Serrano Schinken, Rucola  
und Manchego

**Albondigas con patatas\*** 17,50 €  
Rinderhackfleischbällchen mit  
Tomatensoße

---

## POSTRE DESSERTS

---

<b>Flan Caramel</b> spanischer Karamellpudding	6,00 €	<b>Churros con chocolate</b> Churros mit Schokoladensoße	8,00 €
<b>HONISCH-Waffel</b> mit Vanilleeis, Vanillesoße und Obst	9,50 €	<b>Spanischer Schokotraum</b> warmer Schokokuchen mit Vanilleeis, Vanillesoße und Obst	10,50 €
<b>Eisvariation</b> mit Obstdekoration	6,50 €	<b>Affogato al caffè</b>	6,50 €

---

## KAFFEE

---

<b>Espresso</b>	2,50 €
<b>Carajillo</b>	3,50 €
<b>Kaffee Crema</b>	3,50 €
<b>Milchkaffee</b>	4,00 €
<b>Cappuccino</b>	4,00 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,00 €
<b>Kakao</b>	4,00 €
<b>Bio-Tee</b>	4,50 €
-Minz, -Schwarz, -Grün, -Kräuter, -Roibusch	

# BEBIDAS GETRÄNKE

## SOFTDRINKS

Sinalco Cola / light	0,3 l	4,00 €
Sinalco Fanta / Sprite	0,3 l	4,00 €
Sinalco Spezi	0,3 l	4,00 €
Apfelschorle	0,3 l	4,00 €
Orangensaft	0,3 l	4,00 €
Wasser laut oder leise	0,3 l	3,50 €
Wasser laut oder leise	0,75 l	7,00 €
Red Bull	0,25 l	5,00 €

## CERVEZA

Schwind Helles	0,5 l	5,50 €
Schwind Radler	0,5 l	5,50 €
Schwind Weizen	0,5 l	5,50 €
Schwind Helles bleifrei	0,5 l	5,50 €
Schwind Weizen bleifrei	0,5 l	5,50 €
Schwind Zero	0,3 l	4,50 €

## BIO-LIMO

Bio-Limo Beere / Zitrus	0,3 l	4,50 €
Bio-Johannisbeerschorle	0,3 l	4,50 €
Bio-Rhabarberschorle	0,3 l	4,50 €

## ÄPPLER

Apfelwein	0,5 l	5,50 €
Apfelwein sauer	0,5 l	5,50 €

# BEBIDAS GETRÄNKE

## ROTWEIN

**El Coto, Crianza** 0,2 l | 7,00 €  
Ausgewogene Struktur  
mit samtigen Tanninen

**Bodega Martinez, Tinto** 0,1 l | 4,50 €  
Eine Melange aus Aromen  
und Fruchtnuancen, schön  
ausgewogen und sanft im  
Gaumen 0,2 l | 8,00 €  
0,75 l | 28,00 €

**Rioja, Crianza** 0,1 l | 5,00 €  
Kirschrote und violette  
Reflexe mit feinen Tönen von  
Waldbeeren und Vanille 0,2 l | 9,50 €  
0,75 l | 32,00 €

**Ribera del Duero** 0,75 l | 38,00 €  
Der Tempranillo strahlt in  
leichtem kirschrot mit einem  
Bouquet von reifen Früchten

## WEISSWEIN

**Verdejo - Sauvignon Blanc** 0,2 l | 7,00 €  
Aromatischer Duft nach exotischen  
Früchten

**Silvaner der trockene Franke** 0,2 l | 7,50 €

**Bodega Martinez Albarin** ein  
Albarin wie aus dem Bilderbuch,  
fein ausbalanciert mit einem  
vitalem Fruchtspiel ist er lang im  
Nachklang 0,1 l | 4,50 €  
0,2 l | 8,00 €  
0,75 l | 28,00 €

**Sauvignon Blanc** 0,1 l | 4,50 €  
Frische lebendige Aromen von  
tropischen Früchten, am  
Gaumen saftig und fruchtig mit  
leicht animierender Säure 0,2 l | 8,50 €  
0,75 l | 29,00 €

**Lugana** 0,2 l | 9,50 €  
der sommerliche vom Gardasee 0,75 l | 32,00 €

**Albariño** 0,75 l | 38,00 €  
Lebendig im Glas leuchtet  
er mit hellgelben, grünen Reflexen  
und schmeckt nach reifen  
Zitrusfrüchten und Steinobst - wie  
Riesling, nur besser

---

## BEBIDAS GETRÄNKE

---

### ROSÉWEIN

**Croix Belle** 0,2 l 7,00 €  
Ein lachsrosa Sommertraum  
mit leichter Note von Pfirsich

**Bodega Martinez Rosado** 0,1 l 4,50 €  
Eine Verlockung! Lebendig,  
mild und frisch kleidet er den  
Mund fein und harmonisch  
aus 0,2 l 8,00 €  
0,75 l 28,00 €

### SANGRÍA

**Sangría Rot** 0,2 l 7,50 €  
Hausgemachte Sangria  
mit frischen Früchten

**Sangría Weiß** 0,2 l 7,50 €  
Hausgemachte Sangria  
mit frischen Früchten

**Tinto de verano** 0,2 l 6,50 €

**Weissweinschorle** 0,2 l 6,50 €

# BEBIDAS GETRÄNKE

## PRICKELBRAUSE

Prosecco auf Eis	0,2 l	7,00 €
Cava	0,75 l	38,00 €

## SPRIZZ

Aperol Sprizz	8,50 €
Lillet Wild Berry	8,50 €
Lillet White Peach	8,50 €
Hugo	8,50 €
Limoncello Sprizz	8,50 €

## Bleifrei

Surfer Berry	8,50 €
Barcelona Sprizz	8,50 €
Citrus Splash	8,50 €
Gin Tonic AF	9,00 €

## CHAMPAGNER

MOET & CHANDON	0,75 l	140,00 €
ICE Impèrial		
Laurent-Perrier	0,75 l	210,00 €
CUVÉE ROSÈ		

## EL AGUADIENTE

Carlos 1	2 cl	6,00 €
Gran Duque de Alba	2 cl	6,00 €
Le Panto, Cardinal Mendoza	2 cl	7,00 €
Tequila Jose Cuervo	2 cl	6,00 €
Tequila Olmeca	2 cl	7,00 €
Anis / Hierbas	2 cl	5,00 €
43 con letche	2 cl	5,00 €
Caramel Licor	2 cl	5,00 €
Crema Catalan Licor	2 cl	5,00 €

## LONGDRINKS

Cuba Libre 3 Años	9,00 €
Cuba Libre 7 Años	11,00 €
Gin Tonic	9,00 €
Gin Tonic Alk. frei	9,00 €
Gin Berry	9,00 €
Gin Tonic Monkey 47	11,00 €
Gin Nordes	11,00 €
Gin Gold	11,00 €
Gin Illusionist	11,00 €
Vodka Lemon	9,00 €
Vodka Bull	10,00 €