

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

Ali-Oli con Pan 4,50 €
hausgemachte Alioli mit Brot

Plato de playa 9,50 €
Dippteller m. Alioli, Mojo verde/
picon und Chimichurri mit Brot

Boquerones en vinagre 9,00 €
Sardinen in Essig

Plato combination 13,00 €
Platte mit Serrano, Chorizo und
Manchegokäse mit Brot

Plato de jamón Serrano 15,00 €
Schinkenteller Serrano Reserva
mit Brot

Plato de jamón Pata Negra 28,00 €
Spezialität vom dunklen
Iberico-Schwein mit Brot

Aceitunas  4,50 €
spanische Oliven

Pan con tomate  9,50 €
kleine Brote mit Tomaten, Olivenöl
und Knoblauch

Sardinas en aceite de oliva 11,50 €
Sardinen in Olivenöl in der
Dose serviert, ein Genuss
aus Galicien mit Brot

Seleccion de quesos 13,00 €
Käsevariation mit
spanischem Ziegenkäse,
Manchego und Conde Duque
aus Leon mit Brot

Portion Pan 1,50 €
Brot

TAPAS CALIENTES

WARMER TAPAS

Tortilla de patatas Kartoffelomlett	7,00 €	Pimientos de padrón - vegan Minipaprika mit Meersalz	8,50 €
Papas arrugadas - vegan Salzschumpfkartoffeln mit Mojo verde/picon	8,50 €	Pimientos de Martinez - vegan Minipaprika mit Meersalz u. Knoblauch	9,00 €
Croquetas de bacalao Fischkroketten	10,00 €	Dátiles envueltos en panceta Datteln im Speckmantel	9,00 €
Croquetas de Serrano Serranokroketten	10,00 €	Croquetas veggie - vegan Kroketten mit Spinatfüllung	10,00 €
Boquerones fritos Sardinen frittiert	10,00 €	Pollo al ajillo y miel geschmorte Hähnchenkeulen in Honig und Knoblauch mit Brot	10,50 €
Chorizo de Isabell Gebratene Chorizo mit Manchego auf Kartoffeln	10,00 €	Champiñones al ajillo - vegan gebratene Champignons in Knoblauch	10,50 €
Chorizo a la plancha gegrillte Chorizo in Sherrysoße	10,50 €	Fajitas de pollo Hähnchenbruststreifen frittiert mit Mojo verde/picon	10,50 €
Muslitos de mar con ali-oli Krebsschenkel mit Alioli	10,50 €	Empanadas - spanische Teigtaschen mit Hühnchen	10,50 €
Queso de oveja al horno spanische Schafskäsepfanne	11,50 €	Calamares con ali-oli Calamares mit Alioli	11,00 €
Albondigas con tomate Rinderhackfleischbällchen in Tomatensoße	11,50 €	Pulpo a la gallega feinster Oktopus auf galizische Art, direkt aus der Hafenstadt Vigo	17,50 €
Gambas de la casa Gambas nach Art des Hauses	13,50 €		

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

PLATO PRINCIPAL HAUPTSPEISEN

SUPPEN

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

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

**Paella Donnerstags
Freitag u. Sonntag
spanische Grillhähnchen
auf Vorbestellung**

SALAT

Ensalada 10,50 €
gemischter Salat mit Brot

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

Tarta del fuego

Madrid spanischer 14,50 €
Flammkuchen mit Serrano
Schinken, Rucola und
Manchego

Barcelona spanischer
Flammkuchen mit Tomate ,
Rucola und Manchego 14,50 €

POSTRE DESSERTS

Flan Caramel spanischer Karamellpudding	6,00 €	Churros con chocolate Churros mit Schokoladensoße	8,00 €
HONISCH-Waffel mit Vanilleeis, Vanillesoße und Obst	9,50 €	Spanischer Schokotraum warmer Schokokuchen mit Vanilleeis, Vanillesoße und Obst	10,50 €
Eisvariation mit Obstdekoration	7,50 €	Affogato al caffè	6,50 €

KAFFEE

Espresso	3,00 €
Carajillo	4,50 €
Kaffee Crema	4,00 €
Milchkaffee	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Kakao	4,50 €
Bio-Tee	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	4,50 €
Wasser laut oder leise	0,3 l	4,00 €
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 €

ÄPPLER

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

BEBIDAS GETRÄNKE

ROTWEIN

El Meson, Crianza 0,2 l 7,50 €
Ausgewogene Struktur
mit samtigen Tanninen

Bodega Martinez, Tinto 0,1 l 4,50 €
Eine Melange aus Aromen
0,2 l 8,00 €
und Frucht nuances,
0,75 l 29,00 €
schön ausgewogen und
sanft im Gaumen

Rioja, Crianza Kirschrote 0,1 l 5,50 €
und violette Reflexe mit
0,2 l 9,50 €
feinen Tönen von
0,75 l 34,00 €
Waldbeeren und Vanille

Ribera del Duero 0,75 l 42,00 €
Der Tempranillo strahlt in
leichtem Kirschrot mit
einem Bouquet von reifen
Früchten

Vina IMAS Gold Edition 0,75 l 55,00 €
Grand Reserva
Ein homogener Rioja mit
typischem Bouquet. 24
Mon im Barrique u. 5 Jahre
in der Flasche gereift

WEISSWEIN

Verdejo - 0,2 l 7,50 €
Aromatischer Duft nach
exotischen Früchten

Bodega Martinez Albarin 0,1 l 4,50 €
ein Albarin wie aus dem
0,2 l 8,00 €
Bilderbuch, fein ausbalanciert
mit einem vitalem Fruchtspiel ist
0,75 l 29,00 €
er lang im Nachklang

Sauvignon Blanc 0,1 l 5,00 €
Frische lebendige Aromen von
0,2 l 9,00 €
tropischen Früchten, am
Gaumen saftig und fruchtig mit
0,75 l 33,00 €
leicht animierender Säure

Lugana 0,2 l 10,00 €
der sommerliche vom Gardasee 0,75 l 38,00 €

Albariño 0,75 l 39,00 €
Lebendig im Glas leuchtet
er mit hellgelben, grünen Reflexen
und schmeckt nach reifen
Zitrusfrüchten und Steinobst - wie
Riesling, nur besser

BEBIDAS GETRÄNKE

ROSÉ WEIN

El Meson Rosado

Ein lachsrosa Sommertraum
mit leichter Note von Pfirsich

0,2 l 7,50 €

Bodega Martinez Rosado

Eine Verlockung! Lebendig,
mild und frisch kleidet er
den Mund fein und
harmonisch aus

0,1 l 4,50 €

0,2 l 8,00 €

0,75 l 29,00 €

SANGRÍA

Sangría Rot

Hausgemachte Sangria
mit frischen Früchten

0,2 l 7,50 €

Sangría Weiß

Hausgemachte Sangria
mit frischen Früchten

0,2 l 7,50 €

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 €

S PRIZZ

Aperol Sprizz	8,50 €
Sarti 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 Gin	8,50 €

CHAMPAGNER

MOET & CHANDON	0,75 l	150,00 €
ICE Impèrial		
Laurent-Perrier	0,75 l	230,00 €
CUVÉE ROSÉ		

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	10,00 €
Cuba Libre 7 Años	12,00 €
Gin Tonic	10,00 €
Gin Tonic Alk. frei	10,00 €
Gin Berry	10,00 €
Gin Tonic Monkey 47	13,00 €
Gin Nordes	13,00 €
Gin Gold	13,00 €
Gin Illusionist	13,00 €
Vodka Lemon	10,00 €
Vodka Bull	11,00 €
Espresso Martini	10,00 €