

RESTAURANTE TAPAS-BAR
La Bodega del Sol

Brunswiker Straße 54
24105 Kiel
Tel. 0431 / 56 01 221

www.la-bodega-del-sol-kiel.de

**Öffnungszeiten
der Küche**

Dienstag, Mittwoch und Donnerstag
17:00 Uhr - 22:00 Uhr

Freitag und Samstag
17:00 Uhr - 22:30 Uhr

Sonntag
17:00 Uhr - 21:00 Uhr

Das Restaurant schließt um 24:00 Uhr.
Montag ist Ruhetag.

Alle Gerichte
auch außer Haus.

Bienvenidos

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant

La Bodega del Sol

Seit dem 20. Juni 2009 begrüßen wir unsere Gäste
in der Brunswiker Straße 54 mit allerlei Tapasvariationen.

Alle Gerichte werden in unserer **offenen Küche** frisch zubereitet
und brauchen demnach eine längere Zubereitungszeit. Verkürzen Sie
sich diese mit einem guten Glas Wein oder einem kleinen Aperitif.

Sie sind auf der Suche nach einem besonderen Präsent?
Dann verschenken Sie doch einfach
einen **Gutschein** für einen leckeren Tapasabend!

Möchten Sie Ihre Tapas gerne draußen genießen?
Auf unserer **überdachten Terrasse** laden 32 Plätze
zum Verweilen bis in die Abendstunden ein.

Wir wünschen Ihnen bei uns einen schönen Aufenthalt
und freuen uns schon auf Ihren nächsten Besuch!

Buen Provecho

Guten Appetit!



Drinks



Tanqueray „Flor de Sevilla“ & Tonic
Tanqueray Flor de Sevilla,
Schweppes Dry Tonic
9,80 €



Belsazar Red & Tonic
Belsazar Vermouth Red,
Schweppes Dry Tonic
8,90 €



Horse's Neck
Bourbon, Ginger Ale,
Angostura Bitter
9,80 €



Ferdinand's Saar Quitte Gin & Tonic
Ferdinand's Saar Quince,
Schweppes Dry Tonic
10,50 €

Drinks



Campari Tocco Rosso
Campari, Holunderblütensirup,
Prosecco, Minze
8,50€



Lillet Wild Berry
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry,
Beeren
8,50 €



Lav'a Belle Spritz
Lav'a Belle mit Prosecco, Rohrzuckersirup
und Zitrone oder mit Tonic Water
9,80 €



Canonita Aperitivo de Mallorca
Orangenlikör Canonita, Tonic Water
8,50



Aperol Spritz
Aperol mit Prosecco,
Soda, Orange
8,50 €



Limoncello Spritz
Limoncello, Prosecco,
Soda, Zitrone
8,50 €

NEU



Clunia Tempranillo

Aromen von roten Früchten wie Johannisbeere, Sauerkirsche, Pflaume und Cassis. Vollmundig und geschmeidig mit weichen, gut strukturierten Tanninen.

Flasche 39,00 €

Vino

Bideona Tempranillo de Laderas 2019

Tempranillo, Region: Rioja, Aromen von Kirschen, roten Beeren und Thymian

Glas 0,2 8,50 €
Flasche 28,00 €



NEU



Crémant de Loire Ackermann Blanc Rut

Dieser Crémant besticht durch eine wunderschöne Fruchtkomplexität. Ein prickelndes Erlebnis voller Eleganz und Ausdruckskraft.

Flasche 35,00 €

NEU



Jack Daniels 0,7l
+ 2l Softgetränk nach Wahl
85,00 €

Tanqueray Gin 0,7l
+ 2l Tonic Water
85,00 €

Grey Goose Wodka 0,7l
+ 2l Tonic Water oder Saft
149,00 €

hausgemacht

NEU

Hausgemachte Tagessuppe

Bitte unseren Service fragen

Tagespreis



100. Coliflor con masa de cerveza ^a

Blumenkohl im Bierteig

7,90 €

101. Papas rellena con queso de oveja ^{c; g; j; 2}

Gefüllte Kartoffeln mit Schafskäse
dazu Alioli, Kräutersauce oder Salsa Brava

7,90 €



103. Calabacines rebozados ^{a; c; j}

Panierte Zucchini mit hausgemachtem
Kräuterdip und scharfer Sauce

7,90 €

104. Champinones relleno con queso de oveja ^{c; g; j}

Gefüllte Champignons mit Schafskäse und
Tomatensauce mit Gouda überbacken
und hausgemachtem Kräuterdip

10,90 €



105. Batatas fritas ^{c; j} 
 Süßkartoffelpommes mit
 hausgemachtem Kräuterdip
7,50 €



**106. Bolitas de queso de oveja
 con salsa de frutilla y vino tinto** ^{a; g; 3}

Schafskäsetaler mit Tomaten und Schnittlauch
 an hausgemachter Rotwein-Erdbeer-Sauce
7,90 €



107. Atún con costra de sésamo ^{a; k; 7}
 Thunfisch in Sesamkruste mit Soja- und
 Teriyakisauce
16,90 €

108. Paprika rellena ^{g; 1; 2}

Paprika mit Schafskäse, Chorizo und
 Tomatensauce mit Käse überbacken
9,90 €

NEU



109. Magra
 Schweinefleisch in Tomaten-
 Paprika-Soße gschmort
12,90 €

NEU

Sonntags-Paella-Angebot
solange der Vorrat reicht
 kleine Portion
13,90 €

* Serviervorschläge

Entrada Kleinigkeiten

- | | |
|--|------------------|
| 260. Pan
Brot <small>a; f; g; k</small> | 2,80 € |
| 261. Pan con alioli
Brot und Knoblauchmayonnaise <small>a; c; f; g; k</small> | 3,80 € |
| 262. Pan con tomate y ajo
Brot mit Tomate und Knoblauch <small>a; f; g; k</small> | 7,90 € |
| 263. Pan con tomate y jamón serrano
Brot mit Tomaten und Serranoschinken <small>a; f; g; k; 2</small> | 10,50 € |
| 265. Aceitunas verdes y negras
Grüne und schwarze Oliven <small>6; 3</small> | 5,50 € |
| 266. Jamón serrano con melón (von Mai - Sep)
Serranoschinken mit Melone ² | 14,90 € |
| 267. Salsas caseras
Extra Portion hausgemachte Sauce
Kräuter ^{c; j} / Honig-Senf ^j / Salsa Brava [✓] / Mojo rojo y verde / Pesto / Alioli ^{g; c; 2} | je 2,80 € |

Paella Mixta

240. Paella Mixta

p. P. **33,50 €**

(ab 2 Personen)

Nur auf Vorbestellung!



Tapas Vegetarianas Vegetarische Tapas

200. Champiñones con perejil y ajo ✓ 7,90 €
Champignons mit Petersilie und Knoblauch

201. Pisto de verdura ✓ 7,90 €
Gebratenes Gemüse

202. Tortilla de patatas 7,50 €
Kartoffelomelette ^c



203. Alcachofas salteadas ✓ 7,90 €
Gebratene Artischocken

204. Croquetas con champiñones 7,50 €
Hausgemachte Krokette mit Champignons ^{a; c; g}

205. Berenjenas fritas con miel 8,90 €
Aubergine im Bierteig mit Honig ^a

241. Tomate con Mozzarella 9,50 €
Tomate-Mozzarella mit selbstgemachtem Pesto ^{c; g; h}





- | | |
|---|------------------|
| 206. Patatas bravas ✓
Frittierte, scharfe Kartoffeln | 6,90 € |
| 207. Queso rebozado
Panierter Schafskäse ^{a; c; g} | 7,90 € |
| 208. Patatas arrugadas ✓
Kleine Pellkartoffeln mit kanarischer Sauce | 6,90 € |
| 209. Pimientos de padrón ✓
Gebratene Peperoni mit Salz | 7,90 € |
| 210. Ensalada de garbanzos ✓
Kichererbsensalat ³
mit Schafskäse ^g | 7,90 €
9,50 € |
| 211. Berenjenas al horno
Auberginen mit Tomatensauce ² , Schafskäse
und Käse überbacken ^g | 8,90 € |
| 212. Calabacín relleno con queso de oveja
Zucchini mit Tomatensauce ² , Schafskäse
und Käse überbacken ^g | 8,90 € |

Tapas con Carne

Tapas mit Fleisch

- | | |
|--|----------------|
| 213. Albóndigas con salsa de tomate | 9,50 € |
| Rindfleisch-Hackbällchen in Tomatensauce ^{a; c; 2} | |
| 214. Dátiles con panceta | 7,50 € |
| Datteln im Speckmantel ^{1; 2; 3} | |
| 215. Chorizo (Picante) | 10,50 € |
| Paprikawurst (scharf) ^{1; 2} | |
| 216. Croquetas con jamón | 7,90 € |
| Hausgemachte Kroketten mit Serranoschinken ^{a; c; g; 2} | |
| 217. Carne salteada con cebolla y ajo | 14,90 € |
| Argentinisches Rindfleisch mit Zwiebeln | |
| 218. Pechuga de pollo con pesto y queso manchego | 13,90 € |
| Hähnchenbrust mit Pesto und Manchego-Käse | |
| 219. Hígado de pollo con cebolla y ajo | 7,90 € |
| Hähnchenleber mit Zwiebel und Knoblauch | |



Tapas con Carne

Tapas mit Fleisch

220. Judias salteadas con chorizo 10,90 €

Dicke Bohnen mit Chorizo ^{1; 2; 3}

221. Jamón serrano y queso manchego 15,80 €

Serranoschinken und Manchegokäse ^{9; 2}
oder nur Käse (mit Schafskäse)

17,80 €

222. Conejo al ajillo

Kaninchen in Knoblauch und Zwiebelsauce

10,90 €

223. Costillas de cordero a la plancha

Drei Lammkoteletts

14,90 €

224. Pollo al jerez

Hähnchenbrustfilet mit Oliven, Rosmarin
und Sherry ^{1; 2; 3; 6}

13,90 €

225. Pollo rebozado

Hähnchenfilet paniert mit Honig-Senf-Sauce ^{a; c; j; 2}

13,90 €

Empanadas

Teigtaschen (2 Stück) wahlweise gefüllt mit:

281. con carne

Rinderhackfleisch ^a

283. con espinaca

Spinat mit Schafskäse ^{a; g} 

6,50 €



Tapas con pescado Tapas mit Fisch

226. Almejas al ajillo **9,90 €**
Gebratene Venusmuscheln in Knoblauch ⁿ

227. Boquerones en vinagre **8,90 €**
In Essig eingelegte Sardellen (hausgemacht) ^{d; 3}

228. Gambas salteadas con ajo y perejil **16,90 €**
Gebratene Garnelen mit Knoblauch
und Petersilie ^{b; 2; 3} (10 Stück)

229. Gambas al ajillo **11,50 €**
Garnelen in Knoblauchsauce und Petersilie ^{b; 2; 3}

230. Calamares a la romana **10,50 €**
Frittierte Tintenfischringe ^{a; b; 2}

231. Sardinas a la plancha **8,50 €**
Gebratene Sardinen ^d

232. Pulpo a la gallega o a la plancha **18,90 €**
Oktopus^b in Scheiben geschnitten
mit Paprika, Olivenöl und grobem Salz
serviert oder gebraten



Tapas con pescado

Tapas mit Fisch

233. Chipirones fritos 8,90 €
Frittierter Tintenfisch ^{a; d}

234. Boquerones fritos 8,90 €
Frittierte Sardellen ^{a; d; 3}

235. Calamares a la plancha 10,50 €
Gebratener Tintenfisch ^{d; 2; 3}

236. Surtido de Mariscos salteados 19,90 €
Gebratene Meeresfrüchte ^{b; d; n; 2}

237. Mejillones con salsa de tomate 18,90 €
Miesmuscheln in Tomatensauce²
oder auf Wunsch auch in Zwiebelsauce ^{n; 3}

238. Gambas a la plancha 13,90 €
Gebratene Black Tiger Garnelen ^{b; 2; 3}





Helado

Eiscreme

319. Helado

6,90 €

Eiscreme in Frucht g; 1; 2; 4

(Zitrone, Kokos, Orange)



320. Helado Requesón Con Miel

6,90 €

Quarkeiscreme mit

Honig und Mandeln garniert g; h



Postres

Desserts

321. Crema catalana **7,90 €**
Karamellisierte Vanillecreme ^{c; g; 6}
- hausgemacht -

322. Pastel con crema al horno **3,50 €**
Portugiesisches Nata-Puddingtörtchen ^{a; c; g; 8}

323. Coulan de chocolate **13,90 €**
con helado de vainilla y salsa de frutilla
Schokoküchlein mit warmem Kern auf Erdbeersauce
und Vanilleeis ^{a; c; f; g; h; 1; 2; 6; 10}
- hausgemacht -

324. Leche frita con canela, **11,90€**
azúcar y salsa de caramelo
Frittierter Milchschnitt mit Zimt, Zucker
und Karamellsauce und 1 Kugel Vanilleis ^{a; c; g;}

325. Churros con chocolate o dulce de leche **5,90 €**
Churros mit Schokolade oder Dulce de Leche ^a



Bebidas Getränke

Bebidas sin alcohol - alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola ^{1; 7; 9} / Cola Zero ^{1; 7; 9}	2,90 €	4,90 €
Fanta ^{1; 3} / Sprite ⁸	2,90 €	4,90 €
Spezi ^{1; 3; 7; 9}	2,90 €	4,90 €
Tonic Water ¹⁰	3,00 €	4,90 €
Bitter Lemon ^{3; 10}	3,00 €	4,90 €
Ginger Ale ¹	3,00 €	4,90 €
Squash wasser	2,80 €	4,50 €



Bionade ^a Holunder	(0,33 l Flasche)	3,80 €
Mineralwasser	(0,25 l)	2,90 €
mit oder ohne Kohlensäure	(0,75 l)	6,50 €

Jugos - Säfte



0,2 l

Apfelsaft ³	3,90 €
Orangensaft	3,90 €
Ananassaft ³	3,90 €
Bananensaft ³	3,90 €
Rhabarbersaft	3,90 €
Kirschnektar	3,90 €
Maracujasaft	3,90 €
Kirsch-Bananensaft	3,90 €
Traubensaft von Vaihinger	3,90 €

alle Säfte (0,4 l) 5,50 €

alle Säfte auch als Schorle erhältlich	(0,2 l)	3,30 €
	(0,4 l)	4,80 €

Bebidas calientes

heiße Getränke

Tasse Kaffee		3,20 €
Milchkaffee		4,30 €
Cappuccino		3,90 €
Latte Macchiato		4,30 €
Café con leche		4,30 €

Espresso	2,90 €
Espresso Doble	4,50 €
Doppelter Espresso	
Café Bombón (con dulce de leche)	3,90 €
Espresso mit Milch-Karamellsauce	
Café Bombón con leche condensada	3,90 €
Espresso mit gezuckerter Kondensmilch	
Espresso Cortado	3,20 €
Espresso mit Milchschaum	
Carajillo	4,90 €
Espresso mit einem Schuss Brandy	

Barraquito Café		6,20 €
gesüßte Kondensmilch, span. Likör 43, Espresso, Milchschaum, Zimt, Zitronenschale		

Tee Éilles	3,90 €
(Pfefferminz, Friesischer Schwarztee, Kräuter, Rooibos Vanille)	
Grüner Tee (Wulu cha yantou)	

Cervezas Biere

Estrella Damm	(0,3 l vom Fass)	4,20 €
	(0,5 l vom Fass)	6,20 €
Reserva Estrella ^a 6,5 %	(0,33 l Flasche)	4,10 €
Bodega Lager ^a (Bayreuther)	(0,3 l vom Fass)	4,20 €
	(0,5 l vom Fass)	6,20 €
Alster ^a	(0,3 l vom Fass)	4,20 €
	(0,5 l vom Fass)	6,20 €
Veltins Pilsener Alkoholfrei	(0,33 l Flasche)	4,30 €
Weissbier Maisel's Weisse Original ^a	(0,5 l Flasche)	6,20 €
Weissbier Maisel's Weisse alk.frei ^a	(0,5 l Flasche)	6,20 €

*Bodega
Lager*



Sangria

0,2 l
7,50 €

0,5 l
16,90 €

Aperitivos Aperitif

Aperitif

	(2 cl)	(4 cl)
Campari-Orange ¹		7,90 €
Martini Bianco ¹⁰		4,90 €
Ramazzotti	2,60 €	4,10 €
Averna	2,60 €	4,10 €

Likör

Limoncello	2,80 €	4,30 €
Sambuca	3,00 €	4,50 €
Bailey's ^{1;9}	3,00 €	4,50 €
Ron Miel	3,00 €	4,50 €
Licor 43	3,00 €	4,70 €
Vodka Caramel ¹	3,00 €	4,50 €



Digestif

Fernet Branca	2,90 €	4,50 €
Jägermeister	2,80 €	4,30 €
Linie Aquavit	2,80 €	4,30 €
Anis „del Mono“	2,80 €	4,30 €
Orujo blanco (spanischer Grappa)	2,90 €	4,50 €
Hierbas Túnel - mezcladas	2,80 €	4,30 €
Hierbas Túnel - secas	3,20 €	4,30 €
Tequila José Cuervo Especial	3,50 €	5,80 €

Whisky

Jack Daniel's Tennessee	40%	3,90 €	5,90 €
Bulleit Bourbon Frontier Whiskey	45%	5,00 €	7,00 €

Otras bebidas alcohólicas

weitere alkoholische Getränke

Brandy

		(2 cl)	(4 cl)
Gran Duque D'Alba Reserva ¹	40%	5,50 €	8,50 €
Cardenal Mendoza	40%	4,30 €	6,50 €
Carlos I Gran Reserva	40%	4,10 €	6,00 €
Lepanto Pedro Ximenez			
Gran Reserva	36%	4,90 €	7,50 €
Osborne Veterano	30%	3,10 €	4,20 €



Longdrinks

		(4 cl)
Jack Daniels-Cola	^{1; 7; 9}	8,50 €
Pampero-Rum-Cola	^{1; 7; 9}	8,90 €
Bacardi-Cola	^{1; 7; 9}	8,50 €
Havana-Cola	^{1; 7; 9}	8,50 €
Smirnoff Wodka-Lemon	^{3; 10}	8,50 €
Gordon Gin-Tonic ¹⁰		8,50 €
Mare Gin-Tonic ¹⁰		9,90 €
Hendricks Gin-Tonic ¹⁰		9,90 €
Fernet-Cola ^{1; 7; 9}		8,50 €
Licor 43 mit Milch ⁹		7,90 €



Shooters

		(2 cl)	(4 cl)
Orgasmo (Sambuca und Baileys)	^{1; 9}	2,80 €	3,90 €
B52			4,80 €

Salsas caseras



Mojo rojo

Mojo verde

Miel y Mostaza

Alioli

Salsa di fruttilla

Salsa de hierbas

Salsa Brava

Kennzeichnungen



Vegan



Gericht mit Knoblauch



Gericht ohne Knoblauch

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst
12. mit Taurin
13. enthält eine Phenylalinquelle

Allergene

- a. glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste)
- b. Krebstiere (Garnelen, Krabben)
- c. Eier
- d. Fische
- e. Erdnüsse
- f. Soja (Sojabohnen, -sprossen)
- g. Milch
- h. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss)
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesam
- l. Schwefeldioxid
- m. Lupinen
- n. Weichtiere (Muscheln, Schnecken)

