

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**

Sonntag bis Donnerstag
17:00 Uhr - 22:00 Uhr

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

Das Restaurant schließt um 24:00 Uhr.

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
8,50 €



Horse's Neck
Bourbon, Ginger Ale,
Angostura Bitter
8,50 €



Belsazar Red & Tonic
Belsazar Vermouth Red,
Schweppes Dry Tonic
7,90 €



„P31“ Green Spritz
P31*, Schweppes Bitter
Lemon, frische Minze

* hergestellt aus einem bunten
Mix aromatischer Kräuter

7,90 €



Ferdinand's Saar Quitte Gin & Tonic
Ferdinand's Saar Quince,
Schweppes Dry Tonic
8,90 €

Drinks



Campari Tocco Rosso

Campari, Holunderblütensirup,
Prosecco, Minze

7,50 €

Bergherz Spritz

Hibiskus Rum, Sekt, Schweppes
Dry Tonic, frische Minze

7,90 €



Lillet Wild Berry

Lillet Blanc, Schweppes Wild
Berry, Beeren

7,90 €



Aperol Spritz

7,90 €



Hugo

7,90 €



Naturwein

Teo Viogner

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

Rebsorte: 100 % Viognier

Naturwein ohne hinzugefügte Sulfite. Am Gaumen angenehm und samtig mit einer guten Balance, herrlich aromatisch mit fruchtigen Noten und einem Hauch von Gewürzen.

Flasche 32,50 €

Vino



Bideona Viura de Cabezadas 2020

Alkohol: 13,5 % Vol.; Rebsorte: Viura, Region: Rioja
Leichtfüßig am Gaumen, mit guter Fruchtkonzentration.
Erfrischend trocken mit leicht minerlischem Abgang.

Glas 0,2	7,90 €
Flasche	26,90 €

Bideona Tempranillo de Laderas 2019

Alkohol: 14 % Vol.; Rebsorte: Tempranillo, Region: Rioja
Der Tempranillo de Laderas präsentiert eine Aromatik
von Kirschen, roten Beeren und Thymian. Ein mittel-
schwerer Rotwein mit guter Länge am Gaumen.

Glas 0,2	7,90 €
Flasche	26,90 €



Biowein

Parajes del Valle Rose 2022

Alkohol: 12 % Vol.; Rebsorte: Bobal, Region: Manchuela
Am Gaumen saftig und frisch mit Noten von Waldfrüchten
und wilden Erdbeeren.

Glas 0,2	7,90 €
Flasche	26,90 €

Biowein

La Copla Clarea

Alkoholt: 8 % Vol.; Rebsorte: Cuvee, Region: Vino Varietal
Aus hochwertigem Weißwein, frischem Orangen-, Zitronen-
und Traubensaft und süßen Noten von Birne und Pfirsich.
Mit einer seidigen Kohlensäurestruktur

Glas 0,2	6,50 €
Flasche	20,90 €



hausgemacht

Angebote



100. Coliflor con masa de cerveza^a

Blumenkohl im Bierteig

6,60 €

101. Papas rellena

con queso de oveja^{c; g; j; 2}

Gefüllte Kartoffeln mit Schafskäse
dazu Alioli, Kräutersauce oder Salsa Brava

6,60 €



102. Aguacate frito^{a; c; e; f; g; h; k}

Frittierte Avocado mit Dip nach Wahl

6,60 €

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

Panierte Zucchini mit hausgemachtem
Kräuterdip und scharfer Sauce

6,90 €



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

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

8,20 €



105. Batatas fritas ^{c; j} ✓

Süßkartoffelpommes mit
hausgemachtem Kräuterdip
5,40 €



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

Schafskäsebällchen mit Tomaten und Schnittlauch
in Olivenöl gebraten an hausgemachter
Rotwein-Erdbeer-Sauce
6,60 €

**107. Langostinos rebozados
con salsa picante** ^{a; b; c}

Panierte Garnelen mit scharfer Sauce
8,90 €

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

Paprika mit Schafskäse, Chorizo und
Tomatensauce mit Käse überbacken
7,90 €



109. Hamburguesa vegana ^{a; f; i; j} ✓

Veganer Burger mit Tomatensauce
6,50 €

110. Salchichas veganas ^{j; f; i; 1} ✓

Vegane Würstchen
4,90 €

111. Gazpacho ^a ✓

Kalte Gemüsesuppe
6,50 €



112. Melón con aguacate ^b

Melone mit Avocado und Garnelen
13,60 €

Entrada Kleinigkeiten

- 260. Pan** **2,20 €**
Brot a; f; g; k
- 261. Pan con alioli** **3,30 €**
Brot und Knoblauchmayonnaise a; c; f; g; k
- 262. Pan con tomate y ajo** **5,40 €**
Brot mit Tomate und Knoblauch a; f; g; k
- 263. Pan con tomate y jamón serrano** **8,90 €**
Brot mit Tomaten und Serranoschinken a; f; g; k; 2
- 264. Aceitunas salteadas** **5,80 €**
Warme Oliven in Kräutern 6; 3
- 265. Aceitunas verdes y negras** **4,10 €**
Grüne und schwarze Oliven 6; 3
- 266. Jamón serrano con melón** **9,40 €**
Serranoschinken mit Melone 2
- 267. Salsas caseras** **je 2,40 €**
Extra Portion hausgemachte Sauce
Kräuter c; j / Honig-Senf j / Salsa Brava/ Mojo rojo y verde/ Pesto/ Alioli g; c; 2
- 268. Guacamole** (solange der Vorrat reicht) **4,50 €**

240. Unser Tipp für Sie:



Paella Mixta

a; b; d; n; 3

p. P. **29,50 €**
(ab 2 Personen)

Nur auf Vorbestellung!

Tapas Vegetarianas

Vegetarische Tapas

200. Champiñones con perejil y ajo ✓ 5,80 €
Champignons mit Petersilie und Knoblauch

201. Pisto de verdura ✓ 5,80 €
Gebratenes Gemüse

202. Tortilla de patatas 5,40 €
Kartoffelomelette ^c

203. Alcachofas salteadas ✓ 5,80 €
Gebratene Artischocken

204. Croquetas con champiñones 6,40 €
Hausgemachte Kroketten mit Champignons ^{a; c; g}

205. Berenjenas fritas con miel 7,30 €
Aubergine im Bierteig mit Honig ^a





206. Patatas bravas ✓

5,40 €

Frittierte, scharfe Kartoffeln

207. Queso rebozado

7,10 €

Panierter Schafskäse ^{a; c; g}

208. Patatas arrugadas ✓

5,40 €

Kleine Pellkartoffeln mit kanarischer Sauce

209. Pimientos de padrón ✓

6,60 €

Gebratene Peperoni mit Salz

NEU

210. Ensalada de garbanzos ✓

6,60 €

Kichererbsensalat ³

mit Schafskäse ^g

7,90 €

211. Berenjenas al horno

6,60 €

Auberginen mit Tomatensauce², Schafskäse
und Käse überbacken ^g

212. Calabacín relleno con queso de oveja

6,60 €

Zucchini mit Tomatensauce², Schafskäse
und Käse überbacken ^g

Tapas con Carne

Tapas mit Fleisch

- | | |
|--|----------------|
| 213. Albóndigas con salsa de tomate | 6,40 € |
| Rindfleisch-Hackbällchen in Tomatensauce ^{a; c; 2} | |
| 214. Dátiles con panceta | 6,60 € |
| Datteln im Speckmantel ^{1; 2; 3} | |
| 215. Chorizo (Picante) | 7,30 € |
| Paprikawurst (scharf) ^{1; 2} | |
| 216. Croquetas con jamón | 6,40 € |
| Hausgemachte Kroketten mit Serranoschinken ^{a; c; g; 2} | |
| 217. Carne salteada con cebolla y ajo | 9,30 € |
| Argentinisches Rindfleisch mit Zwiebeln | |
| 218. Pechuga de pollo con pesto y queso manchego | 10,90 € |
| Hähnchenbrust mit Pesto und Manchego-Käse | |
| 219. Hígado de pollo con cebolla y ajo | 6,50 € |
| Hähnchenleber mit Zwiebel und Knoblauch | |



Tapas con Carne

Tapas mit Fleisch

- 220. Judias salteadas con chorizo** **8,40 €**
Dicke Bohnen mit Chorizo ^{1; 2; 3}
- 221. Jamón serrano y queso manchego** **9,90 €**
Serranoschinken und Manchegokäse ^{9; 2}
- 222. Conejo al ajillo** **8,40 €**
Kaninchen in Knoblauch und Zwiebelsauce
- 223. Costillas de cordero a la plancha** **10,50 €**
Lammkoteletts
- 224. Pollo al jerez** **9,30 €**
Hähnchenbrustfilet mit Oliven, Rosmarin
und Sherry ^{1; 2; 3; 6}
- 225. Pollo rebozado** **9,30 €**
Hähnchenfilet paniert mit Honig-Senf-Sauce ^{a; c; j; 2}
- Empanadas** **5,90 €**
Teigtaschen (2 Stück) wahlweise gefüllt mit:
- 281. con carne** Rinderhackfleisch 
- 282. con atún** Thunfisch 
- 283. con espinaca** Spinat mit Schafskäse 



Tapas con pescado

Tapas mit Fisch

226. Almejas al ajillo 8,90 €
Gebratene Venusmuscheln in Knoblauch ⁿ

227. Boquerones en vinagre 7,30 €
In Essig eingelegte Sardellen ^{d; 3}

228. Gambas salteadas con ajo y perejil 15,20 €
Gebratene Garnelen mit Knoblauch
und Petersilie ^{b; 2; 3} (10 Stück)

229. Gambas al ajillo 9,60 €
Garnelen in Knoblauchsauce und Petersilie ^{b; 2; 3}

230. Calamares a la romana 7,60 €
Frittierte Tintenfischringe ^{a; b; 2}

231. Sardinas a la plancha 7,10 €
Gebratene Sardinen ^d

232. Pulpo a la gallega o a la plancha 16,80 €
Oktopus^b in Scheiben geschnitten
mit Paprika und Olivenöl,
gekocht oder gebraten



Tapas con pescado

Tapas mit Fisch

233. Chipirones fritos 7,60 €
Frittierter Tintenfisch ^{a; d}

234. Boquerones fritos 7,30 €
Frittierte Sardellen ^{a; d; 3}

235. Calamares a la plancha 7,60 €
Gebratener Tintenfisch ^{d; 2; 3}

236. Surtido de Mariscos salteados 17,50 €
Gebratene Meeresfrüchte ^{b; d; n; 2}

237. Mejillones con salsa de tomate 17,50 €
Miesmuscheln in Tomatensauce²
oder auf Wunsch auch in Zwiebelsauce ^{n; 3}
(September - April)

238. Gambas a la plancha 9,60 €
Gebratene Black Tiger Garnelen ^{b; 2; 3}





Queso Variado Käsevariationen

241. Tomate con Mozzarella **8,90 €**
Tomate-Mozzarella mit selbstgemachtem Pesto c; g; h
mit Schafskäse **10,90 €**

242. Plato mixto de queso **13,40 €**
Gemischte Käseplatte
mit Manchego, Kuhmilch-, Ziegen- und Schafskäse



Weinempfehlung

Alma de autor tinto

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

60% Mencia, 40% Arauxa; Region: D.O. Monterrei

Intensive Himbeerfarben. Aromen von roten Früchten kombiniert mit Noten von geröstetem Holz. Im Mund präsentiert sich eine große Frucht und eine Säure, die bis zum Finale lebendig und frisch am Gaumen präsent ist.

Flasche 32,50 €

Helado

Eiscreme

319. Helado

5,90 €

Eiscreme in Frucht g; 1; 2; 4

(Zitrone, Kokos, Orange)



320. Helado Requesón Con Miel

5,90 €

Quarkeiscreme mit

Honig und Mandeln garniert g; h



Postres

Desserts

321. Crema catalana **6,60 €**
Karamellisierte Vanillecreme ^{c; g}
- hausgemacht -

322. Pastel con crema al horno **3,20 €**
Portugiesisches Nata-Puddingtörtchen ^{a; c; g; 8}

323. Coulan de chocolate **9,50 €**
con helado de vainilla y salsa de frutilla
Schokoküchlein mit warmem Kern auf Erdbeersauce
und Vanilleeis ^{a; c; f; g; h; 1; 2}
- hausgemacht -

324. Tarta de queso **6,20 €**
Cheesecake mit Erdbeersauce (mit Wein) ^{c; g; 2}
- hausgemacht -



Bebidas Getränke

Bebidas sin alcohol - alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola ^{1; 7; 9} / Cola Zero ^{1; 7; 9}	2,80 €	4,30 €
Fanta ^{1; 3} / Sprite ⁸	2,80 €	4,30 €
Spezi ^{1; 3; 7; 9}	2,80 €	4,30 €
Tonic Water ¹⁰	3,00 €	4,70 €
Bitter Lemon ^{3; 10}	3,00 €	4,70 €
Ginger Ale ¹	3,00 €	4,70 €



Bionade^a Holunder (0,33 l Flasche) **3,40 €**

Mineralwasser (0,25 l) **2,90 €**

mit oder ohne Kohlensäure (0,75 l) **6,30 €**

Jugos - Säfte



0,2 l

Apfelsaft³ **3,20 €**

Orangensaft **3,20 €**

Ananassaft³ **3,20 €**

Bananensaft³ **3,20 €**

Rhabarbersaft **3,20 €**

Kirschnektar **3,20 €**

Maracujasaft **3,20 €**

Kirsch-Bananensaft **3,20 €**

Traubensaft von Vaihinger **3,20 €**

alle Säfte (0,4 l) **4,60 €**

alle Säfte auch als Schorle erhältlich (0,2 l) **3,00 €**

(0,4 l) **4,40 €**

Bebidas calientes

heiße Getränke

Tasse Kaffee

Milchkaffee

Cappuccino

Latte Macchiato

Café con leche

Kaffee mit heißer Milch



2,60 €

3,60 €

3,50 €

3,90 €

3,50 €

Espresso

Espresso Doble

Doppelter Espresso

Café Bombón (con dulce de leche)

Espresso mit Milch-Karamellsauce

Café Bombón con leche condensada

Espresso mit gezuckerter Kondensmilch

Espresso Cortado

Espresso mit Milchschaum

Carajillo

Espresso mit einem Schuss Brandy

2,50 €

3,90 €

3,50 €

3,50 €

2,90 €

4,10 €

Barraquito Café

gesüßte Kondensmilch, span. Likör 43,

Espresso, Milchschaum, Zucker,

Zimt, Zitronenschale



6,20 €

Tee Éilles

(Darjeeling, Pfefferminz, Früchte,

Friesischer Schwarztee, Kräuter, Rooibos Vanille)

Grüner Tee (Wulu cha yantou)

3,10 €

Cervezas Biere

*Bodega
Lager*



Bodega Lager ^a	(0,3 l vom Fass)	3,70 €
	(0,5 l vom Fass)	5,20 €
Alster ^a	(0,3 l vom Fass)	3,50 €
	(0,5 l vom Fass)	4,90 €
Estrella Damm	(0,3 l vom Fass)	3,90 €
	(0,5 l vom Fass)	5,30 €
Reserva Estrella ^a 6,5 %	(0,33 l Flasche)	3,80 €
Veltins Pilsener Alkoholfrei	(0,33 l Flasche)	3,30 €
Weissbier Maisel's Weisse Original ^a	(0,5 l Flasche)	5,20 €
Weissbier Maisel's Weisse alk.frei ^a	(0,5 l Flasche)	5,20 €

Cava Sekt

Cava Chenine Brut Nature ² Alkoholgehalt: 11,5% Vol. Strohfarben. In der Nase delikate und fruchtbetont. Aroma frisch und kraftvoll.	(0,75 l)	24,90€
Frizzante Pinord ² Blanco Vino de Aguja Alkoholgehalt: 10% Vol. Prickelnd, fruchtiger Perlwein.	(0,75 l)	23,90€
Piccolo Cava Jaume Serra Brut Nature Piccolo	(0,2 l)	6,90 €
Aperol Spritz ^{1; 10}	(0,3 l)	7,90 €
Hugo ¹⁰	(0,3 l)	7,90 €

Sangria

0,2 l
6,90 €

0,5 l
15,90 €

Aperitivos

Aperitif

Aperitif

	(2 cl)	(4 cl)
Campari-Orange ¹		7,00 €
Martini Bianco ¹⁰		4,90 €
Ramazzotti	2,60 €	4,10 €
Averna	2,60 €	4,10 €

Likör

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



Digestif

Fernet Branca	2,90 €	4,30 €
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	2,80 €	4,30 €
Tequila José Cuervo Especial	3,50 €	5,80 €

Whisky

Ballantines Scotch ¹	3,50 €	5,80 €
Jack Daniel's Tennessee	3,90 €	6,30 €

Otras bebidas alcohólicas

weitere alkoholische Getränke

Brandy

		(2 cl)
Lepanto Pedro Ximenez Gran Reserva	36%	5,70 €
Gran Duque D'Alba ¹	40%	5,10 €
Cardenal Mendoza	40%	4,30 €
Osborne 103 Etiqueta negra	36%	4,10 €
Carlos I Gran Reserva	40%	4,10 €
Soberano	36%	3,70 €
Osborne Veterano	30%	3,10 €



Longdrinks

		(4 cl)
Jack Daniels-Cola ^{1; 7; 9}		7,80 €
Pampero-Rum-Cola ^{1; 7; 9}		8,00 €
Bacardi-Cola ^{1; 7; 9}		7,50 €
Ballantines-Cola ^{1; 7; 9}		7,90 €
Havana-Cola ^{1; 7; 9}		7,90 €
Smirnoff Wodka-Lemon ^{3; 10}		7,90 €
Gordon Gin-Tonic ¹⁰		7,90 €
Mare Gin-Tonic ¹⁰		8,90 €
Hendricks Gin-Tonic ¹⁰		9,50 €
Fernet-Cola ^{1; 7; 9}		7,90 €
Licor 43-Milch ⁹		7,30 €



Shooters

Orgasmo (Sambuca und Baileys) ^{1; 9}
B52



(2 cl) 3,70 €
(4 cl) 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)

