

RIND (Vaca)

Rumsteak mit Kräuterbutter, Pommes und Salat 18,00 €
Entrecot a la matequilla con especias

SCHWEIN (Cerdo)

Wiener Schnitzel mit Pommes und Salat (Escalope a la vienesa) 11,00 €

Schnitzel Bolognese mit Pommes und Salat (Escalope al queso) 12,00 €

Schnitzel mit Zwiebeln und Schinken, Pommes und Salat (Escalope castel-lana) 12,00 €

Schnitzel “Bitoca“ in Weißwein - Soße mit Spiegelei, Pommes und Salat 12,00 €

Cordon Bleu mit Pommes und Salat (San Jacobo con patatas y ensalada) 13,00 €

BEILAGEN (Guarniciones)

Pommes Frites (Patatas Fritas) 3,30 €

Bratkartoffeln (Patatas brat) 3,30 €

Tomatensalat (Ensalada de tomate) 4,30 €

Feine Bohnen (Judias verdes) 3,30 €

Feine Erbsen (Guisantes) 3,30 €

Geminschter Salat (Ensalada Variada) 3,30 €

Reis (Arroz) 3,30 €

DESSERT (Postres)

Hausgemachter Karamell – Pudding (Flan) 4,30 €

Hausgemachte Crema Catalana (Crema Catalana Casera) 5,80 €

Crema Catalana Eis (Helado de Crema Catalana) 5,80 €

Getränkekarte

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser 0,25 l 2,00 €
0,50 l 3,50 €

Fanta 0,30 l 2,50 €
0,50 l 4,00 €

Cola 0,30 l 2,50 €
0,50 l 4,00 €

Mezzo Mix 0,30 l 2,50 €
0,50 l 4,00 €

Apfelsaftschorle 0,30 l 2,50 €
0,50 l 4,00 €

Bitter Lemon 0,20 l 3,00 €

Ginger Ale 0,20 l 3,00 €

Tonic Water 0,20 l 3,00 €

Apfelsaft 0,30 l 2,50 €

Kirschsaft 0,30 l 3,50 €

Orangensaft 0,30 l 3,50 €

Pfirsichsaft 0,30 l 3,50 €

WARME GETRÄNKE

Schwarzer Tee 2,20 €

Kamillen Tee 2,20 €

Pfefferminz Tee 2,20 €

Cortado / Kaffee 2,20 €

Espresso 2,20 €

Capuccino 3,50 €

Carajillo Cognac (Flambierter Weinbrand mit Kaffee) 4,80 €

Carajillo Anis (Flambierter Anisschnaps mit Kaffee) 4,80 €

Alkoholische Getränkekarte

BIER

Pils vom Fass (König Pilsener) 0,30 l 2,90 €
0,40 l 3,80 €

Radler 0,30 l 2,90 €
0,40 l 3,80 €

Bier alkoholfrei (Becks) 0,33 l 2,80 €

San Miguel (Flasche) 0,33 l 3,30 €

Kristalweizen (Flasche) 0,50 l 3,80 €

Hefeweizen hell (Flasche) / dunkel und auch alkoholfrei 0,50 l 3,80 €

APFELWEIN

Apfelwein pur / sauer / süß 0,25 l 2,00 €
0,50 l 3,80 €

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Sangria 0,50 l 8,00 €
1,00 l 16,00 €

Tinto de Verano (Glas) 0,25 l 3,80 €

Calimocho 0,25 l 3,80 €

Sol y Sombra 4 cl 3,80 €

SPANISCHE WEINE (OFFEN)

Vino de mesa Trocken 0,20 l 3,80 €

Rot / Weiß / Rose 0,50 l 8,90 €

Flasche 1,00 l 19,00 €

Rioja Trocken 0,20 l 4,50 €

Rot / Weiß / Rose 0,50 l 11,50 €

Flasche 0,75 l 16,00 €

Milder Rotwein 0,20 l 3,80 €

Flasche 1,0 l 19,00 €

SEKT (FLASCHE)

Piccollo 0,25 l 6,00 €

Freixenet 0,75 l 18,00 €

SPANISCHE ROTWEINE (FLASCHE)

Beronia Crianza (Rund und angenehm im Geschmack) 0,75 l 18,00 €

Beronia Reserva (Intensives Aroma, harmonisch und komplex) 0,75 l 29,00 €

Marques de Caceres Crianza (Dezente Aromen nach reifen Früchten und Gewürzen; ausgewogene Struktur; weiches Finale) 0,75 l 23,00 €

Marques de Riscal Reserva (Komplexes Aroma, Eindruck von Frische in ausgewogener Kombination mit großer Weichheit im Abgang) 0,75 l 32,00 €

Don Jacobo Crianza (Samtig, leichter Eichenholzgeschmack) 0,75 l 18,00 €

Don Jacobo Reserva (Fruchtiges Aroma, würzig uns klassischer Ausbau im Mund) 0,75 l 29,00 €

Altos de Tamaron Crianza (Im Gaumen angenehm weich, frisch und fruchtig mit einem langem Abgang) 0,75 l 21,00 €

Gran Cartel Rioja (Rund und voll mit kräftiger Farbe und samtigen Aromen) 0,75 l 16,00 €

Pesquera - Ribera del Duero (Weine mit reifen Fruchtaromen von Kirsche und Pflaume und viel rauchigem, toastigem Holzeinfluss) 0,75 l 40,00 €

Weitere Weine gerne auf Empfehlung des Hauses

APERITIFS BRANDY

Martini 5 cl 3,80 € Veteranano 2 cl 3,80 €

Sherry Tio Pepe 5 cl 3,80 € Terry 2 cl 3,80 €

Pernod 4 cl 3,80 € Magno 2 cl 4,30 €

Cynar 4 cl 3,80 € 103 Etiqueta Negra 2 cl 4,30 €

Campari 4 cl 5,50 € Calvados 2 cl 3,80 €

Campari Orange 4 cl 6,00 € Carlos I 2 cl 5,50 €

Gran Duque Dalba 2 cl 6,00 €

Cardenal Mendoza 2 cl 6,00 €

WHISKEY LIKÖRE

Jim Beam 4 cl 5,00 € Spanischer Anis Süß/ trocken 2 cl 3,80 €

Jonnie Walker 4 cl 5,00 € Licor 43 2 cl 3,80 €

Jack Daniels 4 cl 6,00 € Licor de Hierbas 2 cl 3,80 €

Chivas Regal 4 cl 7,00 € Sambuca 2 cl 3,80 €

Jameson 4 cl 7,50 € Pacharan 2 cl 3,80 €

Glenfiddich Single Malt 4 cl 7,50 €

Ballantines 4 cl 7,00 €

CHUPITOS (KURZE) LONGDRINKS

Jägermeister 2 cl 2,00 € Gin Tonic (Gordon) 4 cl 6,50 €

Fernet Branca 2 cl 3,80 € Bombay Tonic 4 cl 8,50 €

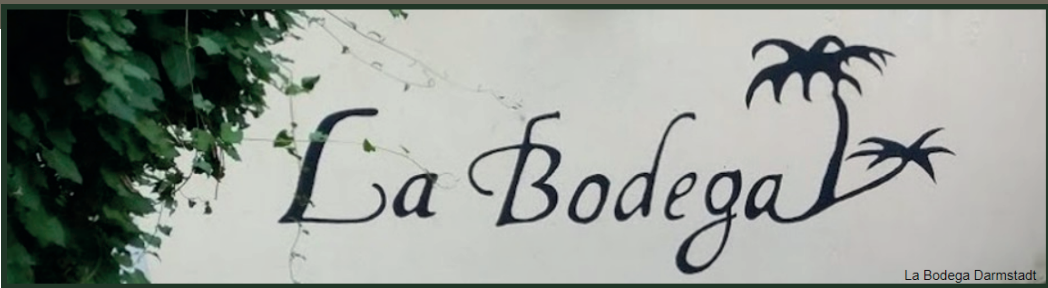
Aguardiente Orujo 2 cl 3,80 € Hendricks Tonic 4 cl 9,00 €

Grappa 2 cl 3,80 € Cuba Libre 4 cl 6,50 €

Tequila (Gold / Silberr) 2 cl 2,80 € Bacardi Cola 4 cl 6,50 €

Wodka 2 cl 3,80 € Jacky Cola 4 cl 7,00 €

Wodka Caramel de España 2 cl 2,00 € Apersol Spritz 4 cl 5,50 €



Lieber Gast!

Wir begrüßen Sie herzlich in unserer

“La Bodega“



Wir bereiten unsere Speisen mit großer
Sorgfalt zu und verwenden nur beste
Zutaten. Wenn der Aufenthalt in unserer La
Bodega Ihnen gefallen hat, empfehlen Sie
uns weiter.

Vielen Dank
Ihr La Bodega Team
Kahlerststraße 34
64293 Darmstadt
Tel: 06151/291674

Alle Speisen auch zum Mitnehmen,
ein Anruf genügt

TAPAS

Knoblauch Mayonnaise mit Brot (Alioli con pan)	3,00 €
Olive(n) (Aceitunas)	2,20 €
Mozzarella mit Tomate und Basilikum (Mozzarella con tomate)	6,00 €
Luftgetrockneter spanischer Schinken (Jamón Serrano)	6,50 €
Hartkäse aus La Mancha (Queso Manchego)	6,00 €
Paprikaschoten mit Meeressalz (Pimientos de padron)	5,50 €
Hackfleischbällchen in Tomatensoße (Albondigas)	5,80 €
Datteln mit Speck (Datiles con bacon)	5,80 €
Spanische Wurst vom Grill (Chorizo)	5,80 €
Hausgemachte Hähnchenkroketten (Croquetas de pollo)	5,80 €
Garnelen in Knoblauchöl (Gambas al ajillo)	7,50 €
Garnelen gegrillt (Gambas a la plancha)	7,00 €
Muscheln in Knoblauchsoße (Mejillones al ajillo)	6,00 €
Muscheln in Tomatensoße (Mejillones en tomate)	6,00 €
Sardellen in Vinagrette und Knoblauch (Boquerones en vinagre)	6,00 €
Sardellen frittiert (Boquerones Fritos)	6,00 €
Tintenfischstreifen frittiert (Rabas fritas)	6,00 €
Kroketten aus Krebsfleisch (Muslitos de mar)	6,00 €
Tintenfischringe auf Römischer Art (Calamares fritos)	8,00 €
Sepia gegrillt mit Knoblauch (Sepia a la plancha)	9,00 €
Tapas – Teller (Alioli, Oliven, Schinken, Käse, Garnelen gegrillt, Sardellen frittiert, Kroketten aus Krebsfleisch, Rabas, und Sepia gegrillt (ab 2 Personen)	28,00 €

SALATE (Ensaladas)

Spanischer Salat (Ensalada Española) (Mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Karotten, Oliven, Thunfisch, und Ei)	8,00 €
Salat nach Seemanns – Art (Ensalada Marinera) (Mit Tomaten, Gurken, Karotten, Oliven, Zwiebeln, Krabben, Sardellen, Thunfisch und Ei)	10,00 €
Kichererbsen Salat (Ensalada de garbanzos) (Mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Karotten und Thunfisch)	8,00 €

SUPPEN (Sopas)

Fischsuppe (Sopa de pescado)	6,00 €
Hühnersuppe (Sopa de pollo)	4,80 €
Gemüsesuppe (Sopa de Verduras)	4,80 €

EIER - SPEISEN

Spanisches Omelette mit Salat (Tortilla Española)	7,80 €
Spanisches Omelette mit Gemüse und Salat (Tortilla con verduras)	7,80 €

NUDELGERICHTE (Pasta)

Spaghetti Bolognese (Spaghetti Boloñesa)	7,80 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten (Spaghetti Marinera)	9,50 €

NUDELGERICHTE (Pasta)

Spaghetti Bolognese (Spaghetti Boloñesa)	7,80 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten (Spaghetti Marinera)	9,50 €

STEINOFEN PIZZA

Pizza Margarita	6,00 €
Pizza Salami	7,00 €
Pizza Pepperoniwurst und Pilze	8,00 €
Pizza Salami, Schinken und Pilze	8,50 €
Pizza Mix	9,00 €
Pizza Seemanns - Art	9,50 €
Pizza Stefano (Mozzarella, Pepperoniwurst und Oliven)	8,50 €
Pizza Peter (Pepperoniwurst, Pilze, Sardellen, Frischer Knoblauch und Scharf)	9,00 €

Alle Pizzen können auch selbst zusammen gestellt werden. Bitte fragen Sie unser Personal.

FISCHGERICHTE (Pescados)

Lachsfilet gegrillt mit Pommes und Salat (Salmón a la plancha)	16,00 €
Gemischte Fischsorten gegrillt (Parrillada de pescado)	17,00 €
Gemischte Fischsorten in Seemanns - Soße (Zarzuela marinera)	17,50 €
Seehecht gegrillt mit Pommes und Salat (Merluza a la Plancha)	13,00 €
Seehecht in Knoblauchsoße mit Salat (Merluza en salsa de ajo)	13,00 €
Tintenfischringe auf Römische – Art mit Pommes und Salat (Calamares a la romana)	13,00 €
Sepia gegrillt mit Knoblauch Pommes und Salat (Sepia a la plancha con ajo)	13,00 €

SPANISCHE SPEZIALITÄTEN (Paella)

(Wartezeit ca. 20 bis 30 Minuten) (Preis pro Person)

Paella mit Huhn (Paella Valenciana)	13,00 €
Paella mit Meeresfrüchten (Paella de mariscos)	15,00 €
Paella Mix (Paella mixta)	15,50 €
Paella vegetarisch (Paella vegetariana)	14,00 €

GEFLÜGEL (Aves)

Hähnchen in Knoblauch- Soße mit Salat (Pollo en salsa de ajo)	10,00 €
Hähnchen in Tomaten - Soße mit Salat (Pollo en salsa de tomate)	10,00 €

KANINCHEN (Conejo)

Kaninchen in Knoblauch- Soße mit Salat (Conejo en salsa de ajo)	11,50 €
Kaninchen nach Art der Hauses mit Salat (Conejo en salsa de tomate)	11,50 €

LAMM (Cordero)

Lammkarree “Madriles” mit Gemüse, Salzkartoffeln und Salat (Cordero a la plancha)	19,50 €
--	---------