

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

8,90 €



Belsazar Red & Tonic

Belsazar Vermouth Red,
Schweppes Dry Tonic

7,90 €



Horse's Neck

Bourbon, Ginger Ale,
Angostura Bitter

8,90 €



Ferdinand's Saar Quitte Gin & Tonic

Ferdinand's Saar Quince,
Schweppes Dry Tonic

9,50 €

Drinks



Campari Tocco Rosso

Campari, Holunderblüten sirup,
Prosecco, Minze

7,90 €



Lillet Wild Berry

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry,
Beeren
7,90 €



Lav'a Belle Spritz

Lav'a Belle mit Prosecco, Zitrone und
Rohrzuckersirup **oder** mit Tonic Water
8,90 €

NEU



Canonita Aperitivo de Mallorca

Orangenlikör Canonita, Tonic Water

7,90



Aperol Spritz

Aperol mit Prosecco,
Soda, Orange
7,90 €



Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco,
Soda
7,90 €

Vino



Bideona Viura de Cabezas 2020

Viura, Region: Rioja
leichtfüßig, trocken, erfrischend

Glas 0,2 8,50 €
Flasche 28,00 €



Bideona Tempranillo de Laderas 2019

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

Glas 0,2 8,50 €
Flasche 28,00 €

Paella Mixta

a; b; d; n; 3



Unser Tipp für Sie: **240. Paella Mixta**

p. P. **32,50 €**
(ab 2 Personen)

Nur auf Vorbestellung!



100. Coliflor con masa de cerveza ^a

Blumenkohl im Bierteig

7,50 €

101. Papas rellena

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

Gefüllte Kartoffeln mit Schafskäse

dazu Alioli, Kräutersauce oder Salsa Brava

7,30 €



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

Frittierte Avocado mit Dip nach Wahl

7,50 €



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

Panierte Zucchini mit hausgemachtem Kräuterdip und scharfer Sauce

7,20 €



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

Gefüllte Champignons mit Schafskäse und

Tomatensauce mit Gouda überbacken
und hausgemachtem Kräuterdip

8,90 €

105. Batatas fritas c; j ✓

Süßkartoffelpommes mit
hausgemachtem Kräuterdip
5,90 €



**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
7,50 €



NEU



107. Atún con costra de sésamo a; k; 7

Thunfisch in Sesamkruste mit Soja- und
Teriyakisauce

15,90 €

108. Paprika rellena g; 1; 2

Paprika mit Schafskäse, Chorizo und
Tomatensauce mit Käse überbacken
8,30 €

NEU

111. Patacones con

aguacate y Chicharrón

frittierte Kochbanane mit Avocado
und Schweinebauch

7,90 €



112. Torreznos / Chicharrón

Schweinebauch mit Schwarte

7,50 €

268. Guacamole

(solange der Vorrat reicht)

4,90 €

Entrada Kleinigkeiten

260. Pan	2,50 €
Brot a; f; g; k	
261. Pan con alioli	3,50 €
Brot und Knoblauchmayonnaise a; c; f; g; k	
262. Pan con tomate y ajo	6,90 €
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	6,50 €
Warme Oliven in Kräutern 6; 3	
265. Aceitunas verdes y negras	4,90 €
Grüne und schwarze Oliven 6; 3	
266. Jamón serrano con melón (von Mai - Sep)	12,90 €
Serranoschinken mit Melone 2	
267. Salsas caseras	je 2,50 €
Extra Portion hausgemachte Sauce	
Kräuter c; j / Honig-Senf 1 / Salsa Brava ✓ Mojo rojo y verde / Pesto / Alioli g; c; 2	

Tapas Vegetarianas

Vegetarische Tapas

200. Champiñones con perejil y ajo ✓ 6,70 €
Champignons mit Petersilie und Knoblauch

201. Pisto de verdura ✓ 6,90 €
Gebratenes Gemüse

202. Tortilla de patatas 6,20 €
Kartoffelomelette ^c



203. Alcachofas salteadas ✓ 6,90 €
Gebratene Artischocken

204. Croquetas con champiñones 6,90 €
Hausgemachte Kroketten mit Champignons ^{a; c; g}

205. Berenjenas fritas con miel 8,30 €
Aubergine im Bierteig mit Honig ^a



206. Patatas bravas		5,90 €
Frittierte, scharfe Kartoffeln		
207. Queso rebozado		7,90 €
Paniertes Schafskäse	<small>a; c; g</small>	
208. Patatas arrugadas		5,90 €
Kleine Pellkartoffeln mit kanarischer Sauce		
209. Pimientos de padrón		7,50 €
Gebratene Peperoni mit Salz		
210. Ensalada de garbanzos		6,90 €
Kichererbsensalat	<small>3</small>	
mit Schafskäse	<small>9</small>	8,50 €
211. Berenjenas al horno		7,90 €
Auberginen mit Tomatensauce ² , Schafskäse		
und Käse überbacken	<small>9</small>	
212. Calabacín relleno con queso de oveja		7,50 €
Zucchini mit Tomatensauce ² , Schafskäse		
und Käse überbacken	<small>9</small>	

Tapas con Carne

Tapas mit Fleisch

213. Albóndigas con salsa de tomate	7,50 €
Rindfleisch-Hackbällchen in Tomatensauce	<small>a; c; 2</small>
214. Dátiles con panceta	6,90 €
Datteln im Speckmantel	<small>1; 2; 3</small>
215. Chorizo (Picante)	8,30 €
Paprikawurst (scharf)	<small>1; 2</small>
216. Croquetas con jamón	7,50 €
Hausgemachte Kroketten mit Serranoschinken	<small>a; c; g; 2</small>
217. Carne salteada con cebolla y ajo	11,50 €
Argentinisches Rindfleisch mit Zwiebeln	
218. Pechuga de pollo con pesto y queso manchego	13,20 €
Hähnchenbrust mit Pesto und Manchego-Käse	
219. Hígado de pollo con cebolla y ajo	6,90 €
Hähnchenleber mit Zwiebel und Knoblauch	



Tapas con Carne Tapas mit Fleisch

220. Judias salteadas con chorizo Dicke Bohnen mit Chorizo	8,90 €
221. Jamón serrano y queso manchego Serranoschinken und Manchegokäse	13,90 €
222. Conejo al ajillo Kaninchen in Knoblauch und Zwiebelsauce	8,90 €
223. Costillas de cordero a la plancha Lammkoteletts	13,50 €
224. Pollo al jerez Hähnchenbrustfilet mit Oliven, Rosmarin und Sherry ^{1; 2; 3; 6}	10,90 €
225. Pollo rebozado Hähnchenfilet paniert mit Honig-Senf-Sauce	10,50 €
Empanadas Teigtaschen (2 Stück) wahlweise gefüllt mit:	6,50 €
281. con carne Rinderhackfleisch	
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	7,90 €
In Essig eingelegte Sardellen ^{d; 3}	
228. Gambas salteadas con ajo y perejil	15,90 €
Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Petersilie ^{b; 2; 3} (10 Stück)	
229. Gambas al ajillo	10,50 €
Garnelen in Knoblauchsause und Petersilie ^{b; 2; 3}	
230. Calamares a la romana	8,50 €
Frittierte Tintenfischringe ^{a; b; 2}	
231. Sardinas a la plancha	7,50 €
Gebratene Sardinen ^d	
232. Pulpo a la gallega o a la plancha	17,90 €
Oktopus ^b in Scheiben geschnitten mit Paprika und Olivenöl, gekocht oder gebraten	



Tapas con pescado Tapas mit Fisch

233. Chipirones fritos Frittierter Tintenfisch	<small>a; d</small>	7,90 €
234. Boquerones fritos Frittierte Sardellen	<small>a; d; 3</small>	7,90 €
235. Calamares a la plancha Gebratener Tintenfisch	<small>d; 2; 3</small>	8,50 €
236. Surtido de Mariscos salteados Gebratene Meeresfrüchte	<small>b; d; n; 2</small>	18,90 €
237. Mejillones con salsa de tomate Miesmuscheln in Tomatensauce ² oder auf Wunsch auch in Zwiebelsauce ^{n; 3} (September - April)		17,80 €
238. Gambas a la plancha Gebratene Black Tiger Garnelen	<small>b; 2; 3</small>	10,90 €





Queso Variado Käsevariationen

241. Tomate con Mozzarella **8,90 €**

Tomate-Mozzarella mit selbstgemachtem Pesto c; g; h

242. Plato mixto de queso **15,90 €**

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 **7,50 €**

Karamellisierte Vanillecreme c; g; 6
- hausgemacht -

322. Pastel con crema al horno **3,20 €**

Portugiesisches Nata-Puddingtörtchen a; c; g; 8

323. Coulan de chocolate **10,90 €**

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 -

NEU

**324. Leche frita con canela,
azúcar y salsa de caramelo** **8,90 €**

Frittierter Milchschnitt mit Zimt, Zucker
und Karamellsauce a; c; g;

NEU

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 €	4,80 €
Fanta ^{1; 3} / Sprite ⁸	2,90 €	4,80 €
Spezi ^{1; 3; 7; 9}	2,90 €	4,80 €
Tonic Water ¹⁰	3,00 €	4,90 €
Bitter Lemon ^{3; 10}	3,00 €	4,90 €
Ginger Ale ¹	3,00 €	4,80 €
Squash wasser	2,80 €	4,50 €
Bionade ^a Holunder	(0,33 l Flasche)	3,80 €
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	(0,25 l) (0,75 l)	2,90 € 6,50 €



Jugos - Säfte



Apfelsaft ³	3,80 €
Orangensaft	3,80 €
Ananassaft ³	3,80 €
Bananensaft ³	3,80 €
Rhabarbersaft	3,80 €
Kirschnektar	3,80 €
Maracujasaft	3,80 €
Kirsch-Bananensaft	3,80 €
Traubensaft von Vaihinger	3,80 €
alle Säfte (0,4 l)	4,90 €
alle Säfte auch als Schorle erhältlich	(0,2 l) 3,00 €
	(0,4 l) 4,50 €

Bebidas calientes heiße Getränke

Tasse Kaffee		2,80 €
Milchkaffee		3,60 €
Cappuccino		3,50 €
Latte Macchiato		3,90 €
Café con leche		3,60 €
 Espresso		2,50 €
Espresso Doble		3,90 €
Doppelter Espresso		
Café Bombón (con dulce de leche)		3,50 €
Espresso mit Milch-Karamellsauce		
Café Bombón con leche condensada		3,50 €
Espresso mit gezuckerter Kondensmilch		
Espresso Cortado		2,90 €
Espresso mit Milchschaum		
Carajillo		4,50 €
Espresso mit einem Schuss Brandy		
 Barraquito Café		6,20 €
gesüßte Kondensmilch, span. Likör 43, Espresso, Milchschaum, Zimt, Zitronenschale		
 Tee Èilles		3,50 €
(Darjeeling, Pfefferminz, Früchte, Friesischer Schwarztee, Kräuter, Rooibos Vanille)		
Grüner Tee (Wulu cha yantou)		

Cervezas Biere

Bodega Lager



Estrella Damm	(0,3 l vom Fass) (0,5 l vom Fass)	4,20 € 6,20 €
Reserva Estrella ^a 6,5 %	(0,33 l Flasche)	4,10 €
Bodega Lager ^a (Bayreuther)	(0,3 l vom Fass) (0,5 l vom Fass)	4,20 € 6,00 €
Alster ^a	(0,3 l vom Fass) (0,5 l vom Fass)	4,20 € 6,20 €
Veltins Pilsener Alkoholfrei	(0,33 l Flasche)	4,30 €
Weissbier Maisel's Weisse Original ^a	(0,5 l Flasche)	6,00 €
Weissbier Maisel's Weisse alk.frei ^a	(0,5 l Flasche)	6,00 €

Sangria

0,2 l
6,90 €

0,5 l
15,90 €

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		2,80 €	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 alcóolicas

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}	7,90 €
Pampero-Rum-Cola	^{1; 7; 9}	8,00 €
Bacardi-Cola	^{1; 7; 9}	7,50 €
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 mit Milch ⁹		7,30 €



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 fruttila

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. einhält eine Phenylalalinquelle

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)

