

# BODEGA OLÉ

## SPANISCHE SPEZIALITÄTEN & TAPAS



Ein Zug durch die Tapas-Bars spanischer Städte stillt gleichzeitig die Abenteuerlust und den Hunger- und konfrontiert den Genießer mit einer lustvollen Qual der Wahl: Wie wär's mit ein paar Mandeln oder Oliven? Käse, Wurst oder luftgetrockneter Schinken gefällig?

Oder doch lieber frittierte Fische und Meeresfrüchte?

Tapas sind jene unwiderstehlichen Kleinigkeiten, die meist auf dem Tresen hinter Glas präsentiert werden und die in Spanien das große Mahl einleiten, es häufig aber auch ersetzen. Es gibt die Leckereien kalt und warm, einfach oder raffiniert, und sie werden jeden Tag frisch zubereitet. In manchen Gaststätten, den „tascas“ und „mesones“, kann man unter drei oder vier Dutzend verschiedenen Tapas auswählen. Was die Küche darüber hinaus noch an warmen Tagesspezialitäten bereithält, steht meist auf schwarzen Schiefertafeln geschrieben.

Viele Tapas-Bars und Restaurants haben sich auch spezialisiert – auf Meeresfrüchte oder Fisch, auf edle Schinken- und Wurstsorten, auf Gemüse- oder Schmorgerichte. Serviert werden Tapas auf kleinen cazuelitas, den typischen braunen Tonschälchen. Im Norden nennt man die Tapas auch pinchos (Spieße), selbst wenn gar nichts aufgepiekt wird, in Valencia kommen sie häufig in Form von montaditos auf den Tisch, das sind kleine, mit den verschiedensten Leckereien belegte Brötchen oder Brotscheiben.

Das Ritual um's Tapas-Essen (tapeo oder chiquiteo) entspricht der Mentalität der Spanier, denn was könnte schöner sein, als in lockerer Atmosphäre zu essen, zu trinken und zu plaudern? Vor dem Mittag- oder Abendessen schlendert man von Bar zu Bar, erzählt sich die Sorgen und Freuden des Tages, bleibt selten länger als für ein Gläschen. Zum Sherry oder Apfelwein (Sidra), zum Bier oder Wein nimmt man hier ein Häppchen, dort ein Häppchen und zieht dann weiter zum nächsten Tresen. Wie genau die spanische Tapas-Kultur entstand, darüber wird nach wie vor eifrig debattiert.

War der kastilische König Alfonso X. der Urheber des portionierten Genusses? Der Regent, der im 13. Jahrhundert auch über Sevilla, Córdoba und Jaén herrschte, musste sich auf Anraten der Ärzte beim Essen drastisch zurückhalten. Deshalb servierte ihm seine Leibköche nur noch kleine Häppchen, die ihm so gut geschmeckt haben sollen, dass daraus die Tapas-Kultur entstanden.

Die Andalusier dagegen lachen über diese Theorie. Für sie besteht kein Zweifel: Die Tapas haben ihren Ursprung im sonnigen Süden. Schließlich speist man hier seit jeher gern im Freien, und dazu gab es stets ein Gläschen Sherry. Dessen feiner Duft lockte Insekten an, weshalb man das Glas vorbeugend mit einem kleinen Deckel (tapa) oder Teller bedeckte, auf den man als Beigabe zum Getränk ein paar Oliven, etwas Fisch, Schinken, Wurst oder andere Appetithappen legte.

BODEGA OLÉ



# MENÜ



*Kl. Tapa (Warm oder Kalt)*

*und*

*Parrillada de Pescado*  
*Gemischte Fischplatte vom Grill*  
*(mit Salat und Span. Pellkartoffeln mit mojo)*

*oder*

*Zarzuela*  
*Verschiedene Fischarten in der Kasserolle*

*oder*

*Pato à la "Bodega Olé"*  
*Ente à la "Bodega Olé"*

*oder*

*Parrillada de carne*  
*Gemischte Fleischplatte vom Grill*  
*(mit Gemüse und Span. Pellkartoffeln mit mojo)*

*und*

*Hausgemachter Nachtisch*

*Pro Person Menü € 23,50*



# BODEGA OLÉ

## SPANISCHE SPEZIALITÄTEN & TAPAS

Wir empfehlen als erstes unsere:

We recommend our:

### Tapas

*Warm oder kalt / hot or cold*

- *porción pequeña mixta / kleine gemischte Portion* (3, 4, 6, 8) 8,50  
*small mixed dish*
- *porción grande mixta / große gemischte Portion* (3, 4, 6, 8) 13,50  
*big mixed dish*

*Schinken „Pata Negra“ / Ham „Pata Negra“  
luftgetrockener Schinken von freilaufenden  
Iberico-Schweinen. Eine absolute Delikatesse!*

- *porción pequeña / kleiner Teller / small dish* (3) 11,50
- *porción grande / großer Teller / big dish* 20,00

*Aceitunas / Oliven / Spanish olives* (3, 4) 1,90

*Pan y ali-oli / Brot mit ali-oli / bread with aioli* (7, 10, 11, 14) 3,00

*Ostras naturales / Frische Austern* 2,90  
*Fresh oysters* *por pieza/Stück*  
*each*

*Ostras gratinadas* 3,90  
*Frische Austern überbacken* *a partir de 3 piezas*  
*ab 3 Stück*  
*Fresh oysters breaded and fried* *from 3 each*

*Ensalada mixta con huevo* (6, 14) 5,50  
*Gemischter Salat mit Ei / Mixed salad with egg*

*Ensalada mixta con Gambas / Gemischter Salat mit Scampi* (6) 12,50  
*Mixed salad with prawns*

*Sopa de ajo* (14) 4,30  
*Knoblauchsuppe / Garlic soup*

*Sopa de Pescado con gamba* (1, 5, 15) 6,90  
*Fischsuppe mit Scampi / Fresh fish soup with prawns*

1. Farbstoffe, 2. Süßstoffe, 3. Konservierungsmittel, 4. Antioxidationsmittel, 5. Aromastoffe,  
6. Säuerungsmittel, 7. Glutenhaltiges Getreide, 8. Säureregulator, 9. Emulgentmittel, 10 Stärke, 11. Milch und Milchprodukte,  
12. Stabilizator, 13. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Erdnüsse etc.), 14. Eier, 15. Krebstiere,  
\*Coffeinhaltig, \*\*Chininhaltig, \*\*\*Alcohol



# BODEGA OLÉ

## SPANISCHE SPEZIALITÄTEN & TAPAS

### Pescados y Mariscos/Fisch und Meeresfrüchte Seafood

|                                                                                                                                                                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Empanada Gallega de pescado (1, 7, 8, 10)<br>Galizische Teigpastete mit Fisch /Galician fish pie                                                                                                                                                   | 10,00 |
| Sardinas a la plancha<br>Sardinen vom Grill / Grilled sardines                                                                                                                                                                                     | 10,00 |
| Gambas al ajillo<br>Scampis in Knoblauchöl /Prawns in garlic oil                                                                                                                                                                                   | 15,50 |
| Gambas a la plancha<br>Gegrillte Scampis (ungeschält)/Grilled prawns (not peeled)                                                                                                                                                                  | 15,50 |
| Filete de Pangasius<br>Pangasiusfilet vom Grill /Grilled pangasius fillet                                                                                                                                                                          | 12,80 |
| Filete de lucioperca<br>Zanderfilet vom Grill /Grilled pike-perch fillet                                                                                                                                                                           | 16,90 |
| Filete de salmón<br>Lachsfilet vom Grill / Grilled salmon fillet                                                                                                                                                                                   | 13,00 |
| Chipirones a la plancha<br>Tintenfisch vom Grill / Grilled baby squid                                                                                                                                                                              | 15,00 |
| Zarzuela (4, 5, ***)<br>Verschiedene Fischarten in der Kasserolle<br>Spanish fish stew                                                                                                                                                             | 16,00 |
| Parrillada de pescado<br>Verschiedene Fischarten gegrillt / Mixed grilled fish                                                                                                                                                                     | 16,50 |
| Paella de pescados a partir de 2 Per. (1, 5, 15) por persona<br>Fischpaella ab 2 Personen pro Person<br>Fish paella (to share for a minimum of 2 people) per person<br>Preparacion 30Minutos / Vorbereitung 30Minuten/ preparation time 30 minutes | 17,00 |

Todos los pescados se sirven con guarnición  
Alle Fischgerichte werden mit Beilage serviert  
All fish dishes served with a side dish.

1. Farbstoffe, 2. Süßstoffe, 3. Konservierungsmittel, 4. Antioxidationsmittel, 5. Aromastoffe,  
6. Säuerungsmittel, 7. Glutenhaltiges Getreide, 8. Säureregulator, 9. Emulgator, 10 Stärke, 11. Milch und Milchprodukte,  
12. Stabilizator, 13. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Erdnüsse etc.), 14. Eier, 15. Krebstiere,  
\*Coffeinhaltig, \*\*Chininhaltig, \*\*\*Alkohol



# ***BODEGA OLÉ***

## ***SPANISCHE SPEZIALITÄTEN & TAPAS***

### ***Carnes mixtas/Fleischgerichte/ Meat Dishes***

|                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Empanada Gallega de carne (1, 7, 8, 10)</i><br><i>Galizische Teigpastete mit Fleisch /Spanish meat pie</i>                                                                                                                           | 10,00                                                                          |
| <i>Pollo al jerez (5, 10, **)</i><br><i>Hähnchen in Sherrysauce / Chicken in sherry sauce</i>                                                                                                                                           | 12,50                                                                          |
| <i>Pollo al ajillo (5, 10, **)</i><br><i>Hähnchen in Knoblauchsauce/Chicken in garlic sauce</i>                                                                                                                                         | 12,50                                                                          |
| <i>Pechuga de pavo</i><br><i>Putenbrustfilet vom Grill / Grilled Turkey breast</i>                                                                                                                                                      | 13,90                                                                          |
| <i>Lomo</i><br><i>Marinierte Schweinesteaks /Marinated pork steaks</i>                                                                                                                                                                  | 12,90                                                                          |
| <i>Chuletas de cordero</i><br><i>Lammkoteletts vom Grill/Grilled lamb chops</i>                                                                                                                                                         | 14,50                                                                          |
| <i>Conejo a la Bodega Olé (5, 10, **)</i><br><i>Kaninchen "Bodega Olé" / Rabbit "Bodega Olé"</i>                                                                                                                                        | 15,80                                                                          |
| <i>Parrillada de carne</i><br><i>Verschiedene Fleischsorten gegrillt/Mixed grill ed meat</i>                                                                                                                                            | 16,90                                                                          |
| <i>Entrecote de ternera (6, 7, 10, 12)</i><br><i>Argentinisches Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce</i><br><i>Argentinian rump steak (200g) in a green pepper sauce</i>                                                                   | 16,90                                                                          |
| <i>Paella mixta a partir de 2 Per. (1, 5, 12)</i><br><i>Gemischte Paella ab 2 Personen</i><br><i>Mixed paella (to share for a minimum of 2)</i><br><i>Preparacion 30 Minutos / Vorbereitung 30 Minuten/ preparation time 30 minutes</i> | <div>por persona</div> <div>pro Person</div> <div>per person</div> <div></div> |

*Todos las Carnes se sirven con guarnición*  
*Alle Fleischgerichte werden mit Beilage serviert*  
*All meat dishes served with a side dish.*

1. Farbstoffe, 2. Süßstoffe, 3. Konservierungsmittel, 4. Antioxidationsmittel, 5. Aromastoffe,  
6. Säuerungsmittel, 7. Glutenhaltiges Getreide, 8. Säureregulator, 9. Emulgentmittel, 10 Stärke, 11. Milch und Milchprodukte,  
12. Stabilizator, 13. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Erdnüsse etc.), 14. Eier, 15. Krebstiere,  
\*Coffeinhaltig, \*\*Chininhaltig, \*\*\*Alcohol



# *BODEGA OLÉ*

## *SPANISCHE SPEZIALITÄTEN & TAPAS*

### Postres / Nachtisch / Dessert

|                                               |                |       |
|-----------------------------------------------|----------------|-------|
| Crema Catalana (5, 7, 10 11, 14)              |                | 5,00  |
| Catalanische Vanillecreme                     |                |       |
| Spanish crème Catalana                        |                |       |
| Flan (5, 7, 10 11, 14)                        |                | 5,00  |
| Spanischer Pudding mit Karamellsauce          |                |       |
| Spanish Flan                                  |                |       |
| Queimada (1, 3, 5, 7, 10 11)                  |                | 5,50  |
| Eiscreme flambiert                            |                |       |
| Flambéed ice cream                            |                |       |
| Helados con frutas (1, 3, 4, 5, 6, 8,)        |                | 5,00  |
| Verschiedene Eissorten mit Früchten           |                |       |
| Mixed ice cream with fruits                   |                |       |
| Requesón (1, 3, 4, 5, 6, 8,)                  |                | 5,00  |
| Requesón Eis mit Mandeln und Honig            |                |       |
| Cream cheese ice cream with almonds and honey |                |       |
| Tarta de Santiago (13, 14)                    |                | 5,00  |
| Mandelkuchen                                  |                |       |
| Almond cake                                   |                |       |
| Porción de queso Manchego                     | pequeña        | 6,90  |
| Spanischer Manchego-Käse                      | kleine Portion |       |
| Spanish Manchego cheese                       | small portion  |       |
| Porción de queso Manchego                     | grande         | 11,50 |
| Spanischer Manchego-Käse                      | große Portion  |       |
| Spanish Manchego cheese                       | big portion    |       |

*Postres del día - caseros*

*Täglich frisch - unsere selbstgemachte Dessertauswahl*  
*Fresh daily choice of home-made desserts*

1. Farbstoffe, 2. Süßstoffe, 3. Konservierungsmittel, 4. Antioxidationsmittel, 5. Aromastoffe,  
6. Säuerungsmittel, 7. Glutenhaltiges Getreide, 8. Säureregulator, 9. Emulgentmittel, 10 Stärke, 11. Milch und Milchprodukte,  
12. Stabilizator, 13. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Erdnüsse etc.), 14. Eier, 15. Krebstiere,  
\*Coffeinhaltig, \*\*Chininhaltig, \*\*\*Alcohol



# *BODEGA OLÉ* *SPANISCHE SPEZIALITÄTEN & TAPAS*

## *Café / Kaffee / Coffee*

|                                                                                                                                            |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Café solo / Espresso (*)</i><br><i>Espresso</i>                                                                                         | 2,10 |
| <i>Cortado / Espresso mit etwas Milch (II, *)</i><br><i>Espresso with milk</i>                                                             | 2,20 |
| <i>Bombón (II, *)</i><br><i>Espresso mit etwas Milch und spanischer Kondensmilch</i><br><i>Espresso with condensed milk and milk froth</i> | 2,70 |
| <i>Caragillo / Kaffee mit Schuss (*, **)</i><br><i>Coffee with brandy</i>                                                                  | 3,80 |
| <i>Café especial / Kaffee nach Art des Hauses (II, *, **)</i><br><i>House special coffee</i>                                               | 3,80 |
| <i>Doble Café solo / Doppelter Espresso (*)</i><br><i>Double espresso</i>                                                                  | 3,00 |
| <i>Cappuccino (II, *)</i><br><i>Cappuccino</i>                                                                                             | 2,70 |
| <i>Café con leche / Milchkaffee (II, *)</i><br><i>Coffee with milk</i>                                                                     | 2,30 |
| <i>Milchkaffee (Schale) (II, *)</i>                                                                                                        | 3,50 |
| <i>Cola Cao / Heiße Chokolade (II)</i><br><i>Hot chocolade</i>                                                                             | 2,80 |
| <i>Té variados / Tee verschiedene Sorten (*)</i><br><i>different teas</i>                                                                  | 2,00 |

1. Farbstoffe, 2. Süßstoffe, 3. Konservierungsmittel, 4. Antioxidationsmittel, 5. Aromastoffe,  
6. Säuerungsmittel, 7. Glutenhaltiges Getreide, 8. Säureregulator, 9. Emulgentmittel, 10 Stärke, 11. Milch und Milchprodukte,  
12. Stabilizator, 13. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Erdnüsse etc.), 14. Eier, 15. Krebstiere,  
\*Coffeinhaltig, \*\*Chininhaltig, \*\*\*Alcohol



# BODEGA OLÉ

## SPANISCHE SPEZIALITÄTEN & TAPAS

### Bebidas sin alcohol / Alkoholfreie Getränke / Softdrinks

|                                            |         |      |
|--------------------------------------------|---------|------|
| Coca Cola, Fanta, Sprite (1, 5, 6, *)      | 0,2l    | 2,30 |
| Coca Cola, Fanta, Sprite (1, 5, 6, *)      | 0,4l    | 3,50 |
| Bitter Lemon, Tonic (1, 4, 5, 6, **)       | Fl 0,2  | 2,30 |
| Orangensaft / Orange juice                 | Fl 0,2  | 2,50 |
| Apfelsaft / Apple juice (7)                | Fl 0,2  | 2,50 |
| Tomatensaft / Tomato juice                 | Fl 0,2  | 2,50 |
| Spezi / Cola mixed with Fanta (1, 5, 6, *) | Gl 0,4  | 3,50 |
| Apfelschorle / German apple spritzer (5)   | Gl 0,4  | 3,50 |
| Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure.   |         |      |
| Still or sparkling water                   | Fl 0,33 | 2,50 |
| Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure.   |         |      |
| Still or sparkling water                   | Fl 0,75 | 5,00 |

### Cervezas / Biere / Beer

|                                                          |         |      |
|----------------------------------------------------------|---------|------|
| Krombacher vom Faß / draught (1, 3, 5, 6, ***)           | Gl 0,3  | 2,70 |
| Krombacher vom Faß / draught (1, 3, 5, 6, ***)           | Gl 0,4  | 3,30 |
| Alster / Shandy (5, 6, ***)                              | Gl 0,3  | 2,50 |
| Alster / Shandy (5, 6, ***)                              | Gl 0,4  | 3,00 |
| Bier mit Cola (1, 3, 5, 6, *, ***)                       | Gl 0,4  | 3,30 |
| Bier mit Lemon oder Fanta (1, 3, 4, 5, 6, ***)           | Gl 0,4  | 3,30 |
| Span. Bier / Estrella o. S. Miguel (1, 3, 4, 5, 6, ***)  | Fl 0,33 | 3,00 |
| Alkoholfreies Bier / Beer alcoholfree (1, 3, 4, 5, 6, *) | Fl 0,33 | 3,00 |
| Hefeweizen (1, 3, 4, 5, 6, ***)                          | Fl 0,5  | 3,70 |
| Hefeweizen alkoholf./alcoholfree (1, 3, 4, 5, 6)         | Fl 0,5  | 3,70 |

1. Farbstoffe, 2. Süßstoffe, 3. Konservierungsmittel, 4. Antioxidationsmittel, 5. Aromastoffe,  
6. Säuerungsmittel, 7. Glutenhaltiges Getreide, 8. Säureregulator, 9. Emulgiermittel, 10. Stärke, 11. Milch und Milchprodukte,  
12. Stabilisator, 13. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Erdnüsse etc.), 14. Eier, 15. Krebstiere,  
\*Coffeinhaltig, \*\*Chininhaltig, \*\*\*Alkohol



# *BODEGA OLÉ* *SPANISCHE SPEZIALITÄTEN & TAPAS*

## *Aperitivos / Aperitifs*

|                                         |       |      |
|-----------------------------------------|-------|------|
| <i>Sherry medio / medium</i> (**)       | 0,5cl | 3,30 |
| <i>Sherry seco / trocken / dry</i> (**) | 0,5cl | 3,30 |
| <i>Sherry dulce / süß / sweet</i> (**)  | 0,5cl | 3,30 |
| <i>Manzanilla</i> (**)                  | 0,5cl | 3,30 |
| <i>Martini</i> (**)                     | 0,5cl | 3,50 |
| <i>Campari</i> (**)                     | 0,5cl | 4,00 |
| <i>Port / Portwein</i> (***)            | 0,5cl | 4,00 |

## *Brandy*

|                                  |       |       |
|----------------------------------|-------|-------|
| <i>Osborne Veterano</i> (**)     | 0,4cl | 3,80  |
| <i>Terry Centenario</i> (**)     | 0,4cl | 3,80  |
| <i>Bobadilla 103 blanca</i> (**) | 0,4cl | 3,80  |
| <i>Bobadilla 103 negra</i> (**)  | 0,4cl | 4,90  |
| <i>Magno</i> (**)                | 0,4cl | 4,90  |
| <i>Torres 10</i> (**)            | 0,4cl | 4,90  |
| <i>Carlos III</i> (**)           | 0,4cl | 4,90  |
| <i>Carlos I</i> (**)             | 0,4cl | 5,80  |
| <i>Cardenal Mendoza</i> (**)     | 0,4cl | 6,40  |
| <i>Gr. Duque de Alba</i> (**)    | 0,4cl | 6,40  |
| <i>Lepanto</i> (**)              | 0,4cl | 6,50  |
| <i>1866</i> (**)                 | 0,4cl | 8,50  |
| <i>Luis Filipe</i> (***)         | 0,4cl | 12,50 |

## *Whisky*

|                            |       |      |
|----------------------------|-------|------|
| <i>Jim Beam</i> (**)       | 0,4cl | 4,00 |
| <i>Johnnie Walker</i> (**) | 0,4cl | 4,30 |
| <i>Ballantine's</i> (**)   | 0,4cl | 4,30 |
| <i>Jack Daniels</i> (**)   | 0,4cl | 5,50 |
| <i>Chivas Regal</i> (**)   | 0,4cl | 6,80 |

1. Farbstoffe, 2. Süßstoffe, 3. Konservierungsmittel, 4. Antioxidationsmittel, 5. Aromastoffe,  
6. Säuerungsmittel, 7. Glutenhaltiges Getreide, 8. Säureregulator, 9. Emulgentmittel, 10 Stärke, 11. Milch und Milchprodukte,  
12. Stabilizator, 13. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Erdnüsse etc.), 14. Eier, 15. Krebstiere,  
\*Coffeinhaltig, \*\*Chininhaltig, \*\*\*Alcohol



# BODEGA OLÉ

## SPANISCHE SPEZIALITÄTEN & TAPAS

### Licores / Liköre / Liqueur

|                                 |       |      |
|---------------------------------|-------|------|
| Licor 43 (***)                  | 0,4cl | 3,90 |
| Anís seco / trocken (***)       | 0,4cl | 3,90 |
| Anís dulce / süß (***)          | 0,4cl | 3,90 |
| Licor Crema Catalana (***)      | 0,4cl | 3,90 |
| Licor Palo (***)                | 0,4cl | 3,90 |
| Licor de Hierbas Mallorca (***) | 0,4cl | 3,90 |
| Licor de Hierbas Ibiza (***)    | 0,4cl | 3,90 |
| Ponche(***)                     | 0,4cl | 3,90 |
| Calisay(***)                    | 0,4cl | 3,90 |
| Pacharán(***)                   | 0,4cl | 3,90 |
| Licor de Manzana (***)          | 0,4cl | 3,00 |
| Licor de Melocotón(***)         | 0,4cl | 3,00 |
| Licores sin alcohol (***)       | 0,4cl | 2,50 |

### Dejísticos / Digestifs

|                                       |       |      |
|---------------------------------------|-------|------|
| Malteser (***)                        | 0,2cl | 2,50 |
| Jubilaums Aquavit(***)                | 0,2cl | 3,50 |
| Tequila(***)                          | 0,4cl | 3,90 |
| Orujo de Galicia(***)                 | 0,4cl | 3,90 |
| Orujo de Hierbas(***)                 | 0,4cl | 3,90 |
| Wodka / Vodka(***)                    | 0,4cl | 4,00 |
| Fernet branca(***)                    | 0,4cl | 3,90 |
| Ron Centenario (***)                  | 0,4cl | 4,00 |
| Gin (***)                             | 0,4cl | 4,00 |
| Bacardi (***)                         | 0,4cl | 4,00 |
| Ron Cacique(***)                      | 0,4cl | 4,30 |
| Bacardi Cola (1, 5, 6, *, ***)        |       | 5,50 |
| Gin Tonic(5, 6, *, **, ***)           |       | 5,50 |
| Wodka Lemon (4, 5, 6, *, **, ***)     |       | 5,50 |
| Whisky con Cola (1, 5, 6, *, ***)     |       | 5,50 |
| Habana con Cola (1, 5, 6, 13, *, ***) |       | 6,50 |

1. Farbstoffe, 2. Süßstoffe, 3. Konservierungsmittel, 4. Antioxidationsmittel, 5. Aromastoffe,  
6. Säuerungsmittel, 7. Glutenhaltiges Getreide, 8. Säureregulator, 9. Emulgente, 10. Stärke, 11. Milch und Milchprodukte,  
12. Stabilizator, 13. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Erdnüsse etc.), 14. Eier, 15. Krebstiere,  
\*Coffeinhaltig, \*\*Chininhaltig, \*\*\*Alcohol



# BODEGA OLÉ

## SPANISCHE SPEZIALITÄTEN & TAPAS

### Vino de la casa / Sp. Landwein / Spanish Landwine

|                                                                                                                         |         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Vino con agua / Glas weinschorle<br>Wine spritzer                                                                       | 0,2l    | 3,30  |
| <u>Copa / Glas / Glass</u><br>blanco o rosé / weiß o. rosé/white or rosé                                                | 0,2l    | 3,50  |
| <u>Garrafa / Karaffe / Pitcher</u><br>blanco o rosé / weiß o. rosé/white or rosé                                        | 0,25l   | 4,00  |
| <u>Garrafa / Karaffe / Pitcher</u><br>blanco o rosé / weiß o. rosé/white or rosé                                        | 0,5l    | 7,50  |
| <u>Garrafa / Karaffe / Pitcher</u><br>blanco o rosé / weiß o. rosé/white or rosé                                        | 1Fl.    | 13,50 |
| <u>Copa / Glass / Glass RIOJA</u><br>blanco, rosé o tinto / weiß, rosé oder rot<br>White, red or rosé Rioja wine        | 0,2l    | 4,80  |
| <u>Garrafa / Karaffe / Pitcher RIOJA</u><br>blanco, rosé o tinto / weiß, rosé oder rot<br>white, red or rosé Rioja wine | 0,25l   | 5,80  |
| <u>Garrafa / Karaffe / Pitcher RIOJA</u><br>blanco, rosé o tinto / weiß, rosé oder rot<br>white, red or rosé Rioja wine | 0,5l    | 11,50 |
| <u>Botella / Flasche / Bottle RIOJA</u><br>blanco, rosé o tinto / weiß, rosé oder rot<br>white, red or rosé Rioja wine  | 0,75Fl. | 16,90 |
| <u>Botella / Flasche / Bottle NAVARRA</u><br>Tinto / rot / red Navarra wine                                             | 1l Fl.  | 19,50 |
| Sangria                                                                                                                 | 0,5l    | 10,00 |
| Sangria                                                                                                                 | 1l      | 19,50 |

### Cava / Sekt / Sparkling wine

|                                          |         |       |
|------------------------------------------|---------|-------|
| Copa / Gl. Cava Brut / Glass of Cava dry | 0,1l    | 4,00  |
| Botella / Fl. Cava Brut / Bottle of Cava | 0,75Fl. | 25,00 |



# **BODEGA OLÉ**

## **SPANISCHE SPEZIALITÄTEN & TAPAS**

### Vinos blanco / Weißwein / White wines

#### Penedes

|                 |         |       |
|-----------------|---------|-------|
| Viña Sol Torres | 0,2l    | 5,40  |
| Viña Sol Torres | 0,25l   | 6,40  |
| Viña Sol Torres | 0,5l    | 12,50 |
| Viña Sol Torres | 0,75Fl. | 18,00 |

11,5% Vol. (Duftend nach Apfel, Ananas, etwas Pfirsich und Zitrone, ein eleganter und frischer Wein mit exzellenter Fruchtigkeit, dennoch weich und komplex am Gaumen.)

|                |         |       |
|----------------|---------|-------|
| Viña Esmeralda | 0,75Fl. | 23,50 |
|----------------|---------|-------|

11,5% Vol. (Ein Duft nach Rose und Jasmin, Passionsfrucht, viel Melone, Pfirsich und Litchi. Im Geschmack spritzig und fruchtig, im Abgang an grüne Äpfel erinnernd.)

#### Galicía

|         |         |       |
|---------|---------|-------|
| Ribeiro | 0,2l    | 5,50  |
| Ribeiro | 0,25l   | 6,50  |
| Ribeiro | 0,5l    | 12,70 |
| Ribeiro | 0,75Fl. | 19,00 |

11% Vol.

|          |         |       |
|----------|---------|-------|
| Albariño | 0,75Fl. | 23,50 |
|----------|---------|-------|

12,5% Vol. (Getrockene Aprikose und Pfirsiche in der Nase. Feine, elegante Struktur, klare Fruchtaromen. Sehr lebendig.) (Galizischer Wein)

#### Rioja

|              |         |       |
|--------------|---------|-------|
| Barón de Ley | 0,75Fl. | 19,50 |
|--------------|---------|-------|

13,5% Vol. 100% Tempranillo 12,5% Vol. 100 % Tempranillo (Vielschichtiges Aroma, dominiert von intensiven Fruchtnoten mit Anklängen von aromatischen Kräutern. Ein frischer, wohl balancierter Wein.)

### Vinos rosados / Roséwein / Rosé wines

#### Rioja

|              |         |       |
|--------------|---------|-------|
| Barón de Ley | 0,75Fl. | 19,50 |
|--------------|---------|-------|

13,5% Vol. 100% Tempranillo (Ein lebendiger Rosé, feinfruchtig, elegant und zart mit einer sehr dezenten Säure und einem frischen, leichten Geschmack.)

#### Penedes

|             |         |       |
|-------------|---------|-------|
| Cresta Rosa | 0,75Fl. | 17,50 |
|-------------|---------|-------|

12% Vol. (Vino de Aguja)



**BODEGA OLÉ**  
**SPANISCHE SPEZIALITÄTEN & TAPAS**  
Vinos tintos / Rotwein / Red wines

**Rioja**

**Don Jacobo crianza** 0,75Fl. 22,50  
 14% Vol. Tempranillo/Mazuela/Graciano/Garnacha

**Nubori Crianza** 0,75Fl. 26,50  
 14% Vol.

**Nubori Reserva** 0,75Fl. 31,00  
 14% Vol.

**Barón de Ley Reserva** 0,75Fl. 30,00  
 13,5% Vol. 100% Tempranillo (Feine Vanille- und Gewürznoten sowie ein an Lakritze und Waldbeeren  
 erinnernder weicher Fruchtgeschmack. Ein perfekt balancierter, harmonischer Wein.)

**Rioja Alta**

**Sonsierra Crianza** 37,5Fl. 11,00  
 13,5% Vol. Tempranillo

**Sonsierra Crianza** 0,75Fl. 22,50  
 13,5% Vol. Tempranillo

**Sonsierra Reserva** 0,75Fl. 31,00  
 13,5% Vol. Tempranillo

**Vina Ardanza** 0,75Fl. 48,50  
 13,5% Vol. Reserva Especial

**Ribera del Duero**

**Condado de Oriza crianza** 0,75Fl. 22,50  
 13,5% Vol. Tempranillo

**Condado de Oriza Reserva** 0,75Fl. 30,00  
 13,5% Vol. Tempranillo

**Emilio Moro** 0,75Fl. 37,50  
 14,5% Vol. Tempranillo

**Monte Roa crianza** 0,75Fl. 37,50  
 14,5% Vol. 95% Tempranillo/5% Merlot



# *BODEGA OLÉ*

## *SPANISCHE SPEZIALITÄTEN & TAPAS*

### Vinos tintos / Rotwein / Red wines

#### Toro

|                             |         |       |
|-----------------------------|---------|-------|
| <i>Liberalia</i>            | 0,75Fl. | 35,00 |
| 14,5% Vol. 100% Tempranillo |         |       |

|                          |         |       |
|--------------------------|---------|-------|
| <i>Romanico</i>          | 0,75Fl. | 35,00 |
| 14,5% Vol. Tinta de Toro |         |       |

#### Priorat

|                           |         |       |
|---------------------------|---------|-------|
| <i>Camins del Priorat</i> | 0,75Fl. | 60,00 |
| 14,5% Vol.                |         |       |

#### Navarra

|                                                    |         |       |
|----------------------------------------------------|---------|-------|
| <i>Pago de Cirsus</i>                              | 0,75Fl. | 23,50 |
| 14,5% Vol.                                         |         |       |
| Vendimia Seleccionada Tempranillo - Merlot - Syrah |         |       |

|                                             |         |       |
|---------------------------------------------|---------|-------|
| <i>Pago de Cirsus</i>                       | 0,75Fl. | 31,00 |
| 14,5% Vol.                                  |         |       |
| Cuvée Especial Tempranillo - Merlot - Syrah |         |       |

#### Penedes

|                                     |         |       |
|-------------------------------------|---------|-------|
| <i>San Valentín Torres</i>          | 0,75Fl. | 19,50 |
| 14% Vol. Garnacha / Leicht lieblich |         |       |

|                              |         |       |
|------------------------------|---------|-------|
| <i>Naureo (Alkoholfreie)</i> | 0,75Fl. | 17,50 |
| 0,5% Vol. Syrah              |         |       |

Wir halten eine große Auswahl von Weinen zusätzlich für Sie bereit - bitte fragen Sie uns,  
wir beraten Sie gerne.

Auch Bioweine sind in unserem Sortiment.

1. Farbstoffe, 2. Süßstoffe, 3. Konservierungsmittel, 4. Antioxidationsmittel, 5. Aromastoffe,  
6. Säuerungsmittel, 7. Glutenhaltiges Getreide, 8. Säureregulator, 9. Emulgentmittel, 10 Stärke, 11. Milch und Milchprodukte,  
12. Stabilizator, 13. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Erdnüsse etc.), 14. Eier, 15. Krebstiere,  
\*Coffeinhaltig, \*\*Chininhaltig, \*\*\*Alcohol

*Ihr Team von Bodega Olé*  
*Benito Longo*