

la bodega

T A P A S B A R



G E T R Ä N K E / W E I N E



RESERVIEREN SIE DOCH EINFACH ÜBER UNSERE WEBSEITE

WWW.LA-BODEGA-KOELN.COM

i APERITIVO!

Martini (bianco)	5 cl	€	4,90
Sherry (medium)	5 cl	€	4,90
Campari ² -Orangensaft	4 cl	€	7,20
Campari ² -Soda	4 cl	€	6,90
MoscateLL de Mantilla (süß)	5 cl	€	4,50

i BIERE / CERVEZAS!

KÜHLE FASSBIERE FRISCH GEZAPFT

Früh Kölsch	0,2 l	€	2,20
Früh Kölsch	0,3 l	€	3,30
Estrella Galicia	0,3 l	€	3,60
Estrella Galicia	0,5 l	€	5,90

COOLE FLASCHENBIERE

König Ludwig Weißbier	0,5 l	€	5,50
San Miguel	0,33 l	€	3,50
Alhambra riserva	0,33 l	€	3,90

ALKOHOLFREIE FLASCHENBIERE

Malzbier	0,33 l	€	3,10
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5 l	€	5,50
Estrella Galicia alkoholfrei 0,0 %	0,33 l	€	3,50
Früh Sport alkoholfrei 0,0 %	0,33 l	€	3,50

i SANGRIA! hausgemacht und fruchtig frisch

im Glas	0,2 l	€	4,80
in der Karaffe	0,5 l	€	10,90
in der Karaffe	1,0 l	€	19,90

i SOFTDRINKS! 1,2,3,4,5,6,7,13

Afri Cola, Afri light

im Glas	0,2 l	€	2,80
im Glas	0,4 l	€	5,50

Bluna Orange, Bluna Zitrone

im Glas	0,2 l	€	2,80
im Glas	0,4 l	€	5,50

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Flasche 0,2 l € 2,90

Orangina 0,25 l € 3,50

Red Bull 0,25 l € 4,90

Rhodius Tafelwasser 0,2 l € 2,10

Rhodius Tafelwasser 0,4 l € 4,20

i SÄFTE!

Orangensaft, Ananassaft, Apfelsaft naturtrüb, Bananensaft,
Maracujasaft, Kirschsafte, Rhabarbersafte naturtrüb oder auch als Saftmix
oder als Saftschorle

im Glas	0,2 l	€	2,50
im Glas	0,4 l	€	5,00

¡WASSER!

Loona Mineralwasser, feinperlig	0,25 l	€	3,60
Loona Mineralwasser, feinperlig	0,75 l	€	7,60
Loona Mineralwasser, still	0,25 l	€	3,60
Loona Mineralwasser, still	0,75 l	€	7,60

¡SPIRITUOSEN!

Vodka Absolut	2 cl	€	4,50
Havana 3 años	2 cl	€	4,50
Havana 7 años	2 cl	€	6,90
Tequila Jose Cuervo Silver	2 cl	€	3,60
Tequila Jose Cuervo Gold	2 cl	€	3,60
Bombay Gin	2 cl	€	5,90

¡LICORES! y mas, pur oder auf Eis

Likör 43 cuarenta y tres	4 cl	€	4,90
Baileys	4 cl	€	4,90
Sambuca	2 cl	€	4,50
Jägermeister	2 cl	€	3,50
Licor de Crema Catalana	4 cl	€	4,90
Pacharán	4 cl	€	4,50

! KAFFEESPEZIALITÄTEN!

Café americano (klassischer Kaffee)	€ 2,90
Café solo (Espresso)	€ 2,90
Café double (doppelter Espresso)	€ 5,30
Cortado (Espresso mit Milchschaum)	€ 3,00
Cortado grande (Espresso mit mehr Milch und Milchschaum)	€ 5,80
Cappucino	€ 3,30
Café con leche grande (Latte Macchiato)	€ 4,00
Carajillo (Kaffee oder Espresso mit einem Schuss Brandy oder Spirituose nach Wahl)	€ 5,90
Carajillo imperial (Kaffee oder Espresso mit einem Schuss Carlos I Imperial)	€ 9,90
Café Andaluz (Espresso mit Anis dulce)	€ 4,90

Alle Kaffeegetränke sind auch koffeinfrei erhältlich.

! HEISSE SPEZIALITÄTEN!

Diverse Tees (schwarz, grün, Kamille, Kräuter, Früchte)	€ 2,90
Frischer Minzeteer mit Honig	€ 3,80
Heiße Schokolade	€ 2,80
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,30

¡DIGESTIVO!

Tunel Hierbas (secas, dulce oder mix)	4 cl	€	4,60
Hierbas d'Eivissa	4 cl	€	4,50
Anis del Mono (dulce y secas)	4 cl	€	4,60
Averna	4 cl	€	4,90
Ramazotti	4 cl	€	4,90
Orujo (spanischer Trester)	2 cl	€	4,60

¡WHISKY / WHISKEY!

Jack Daniels Tennessee Whisky	2 cl	€	5,50
Tullamore Dew Irish Whiskey	2 cl	€	5,50
OBAN 14 Years Single Malt Whisky	2 cl	€	8,90

¡BRANDY!

Osborne 103 ciento tres	4 cl	€	4,20
Veterano	4 cl	€	4,20
Cardenal Mendoza	4 cl	€	6,30
Lepanto	4 cl	€	7,90
Carlos primero	4 cl	€	8,60
Carlos primero Imperial	4 cl	€	18,00

i COCKTAILS!

Caipirinha

Limette, Rohrzucker, Lime juice, Cachaça, Soda € 8,50

Mojito Cubano

Limettensaft, frische Minze, Havana Club, Bluna Zitrone € 9,10

Margarita Classic

Tequila, Triple Sec und Zitronensaft € 8,10

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenandine € 8,10

Sex on the Beach

Vodka, Pepino Peach, Orangensaft, Kirschsaf € 8,10

Pina Colada

Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne € 8,10

i COCKTAILS OHNE ALKOHOL!

Ipanema und Ipanema Minze

Frische Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale € 6,90

La Palma

Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft, Mangosirup,
Kirschsaf € 6,90

Virgin Colada

Ananassaft, Kokossirup, Sahne € 6,90

i LONGDRINKS!

Whisky Cola (Jack Daniels)	€ 8,90
Bombay Gin Tonic	€ 8,90
Vodka Lemon oder Orange	€ 8,90
Vodka Red Bull	€ 9,90
Campari²-Orangensaft	€ 7,00
Campari²-Soda	€ 7,00
Likör 43 con leche	€ 7,50
Cuba libre	
Frisch gepresste Limette, Havana Club, Cola	€ 9,10

i MIX-GETRÄNKE!

Cava als Longdrink mit Aperol auf Eis	0,2 l € 8,50
Tinto de verano	0,2 l € 5,50
Hugo	
Holunderblütensirup, Minze, Limette, Cava	0,2 l € 8,50
Hugo negro	
Cassisée, Minze, Limette, Cava	0,2 l € 8,50
Weinschorle (weiß oder rot)	0,2 l € 4,90

Offene Weine

WEISSWEIN 0,15 l

Navarra Blanco | Bodega Faustino Rivero Ulecia | Chardonnay € 4,90

Helle Farbe und blasses Gelb. Zeigt ein Aroma von reifen und attraktiven tropischen Früchten wie Ananas sowie Zitrusnoten. Am Gaumen ist er belebend und rund und zeigt einen cremigen Geschmack. Schöner und frischer Abgang.

Rioja Blanco | Bodega Marques del Atrio € 5,50

Cuvée Viura, Verdejo, Sauvignon blanc

Grüngelbe Farbe, sauber und leuchtend, aromatisch, vorherrschende Primäraromen von frischen Früchten, elegante Kräuternoten und tropische Nuancen. Saftig, fruchtig, angenehm und anhaltend am Gaumen. Ausgewogene Säure.

Rueda „oro de Castilla“ | Bodega Hnos. del Villar | Verdejo € 6,90

Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Intensive Aromen von weißen Früchten (Birne, Banane, Pfirsich), geschnittenem Gras, Balsamico, Zitrusfrüchten (Grapefruit) und Mineralien. Gutes Volumen mit Nachhaltigkeit. Fülle und Frische gepaart mit schöner Länge.

ROSÉWEIN 0,15 l

Cigales, rosado | Bodega La Legua € 6,50

Cuvée Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon

Saubere und sehr helle Hagebuttenfarbe. In der Nase sehr aromatisch mit Anklängen von Erdbeeren und Rosenblättern. Im Mund ist er frisch und sehr fruchtig mit guter Struktur und großer Nachhaltigkeit.

ROTWEIN 0,15l

Loteta tinto | Bodega Picos € 4,90

Cuvée Garnacha, Merlot, Syrah

voluminös und körperreich, mit deutlichen Würznoten, ein intensives dunkles Rot füllt das Glas. Die typischen Fruchtaromen der Rebsorten (Kirsche, Erd- und Himbeeren) bestimmen das Bukett des vollmundigen, sich rund und geschmeidig präsentierenden Tintos.

Castillo de Almansa, Crianza € 5,90

Cuvée Monastrell Tempranillo Cabernet Sauvignon

Der Wein hat mittelfruchtige Nuancen und einen runden Körper mit würzigen Noten, die durch das Holz verliehen werden. All dies macht diesen Rotwein zu einem herausragenden Bestandteil jeder gastronomischen Kombination.

Bodega Valderivero | Ribera del Duero, Roble | Tempranillo € 6,90

Sehr intensive, leuchtende Kirschfarbe. Sehr intensives Aroma mit fruchtigen Noten von Brombeeren und Blaubeeren, umschmeichelt von perfekt integrierten Toastnoten. Gute Struktur und guter Fruchtausdruck im Mund, kraftvoll und mit reifen Tanninen.

Flaschenweine

WEISSWEIN 0,75 l

Rioja Blanco | Bodega Marques del Atrio € 23,90

Cuvée Viura Verdejo, Sauvignon blanc

Grünelbe Farbe, sauber und leuchtend, aromatisch, vorherrschende Primäraromen von frischen Früchten, elegante Kräuternoten und tropische Nuancen. Saftig, fruchtig, angenehm und anhaltend am Gaumen. Ausgewogene Säure.

Canallas | Bodegas Arraez, Valencia € 25,50

Cuvée Merseguera, Moscatel

In der Nase zeigt er Aromen von Apfel, Grapefruit, Pfirsich, Mandarinenzesten, Muskat und Lindenblüten. Am Gaumen saftig, feinwürzig, dichte Frucht, viel Charme und ein sehr langer Nachhall.

Rueda „oro de Castilla“ | Bodega Hnos. del Villar | Verdejo € 27,90

Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Intensive Aromen von weißen Früchten (Birne, Banane, Pfirsich), geschnittenem Gras, Balsamico, Zitrusfrüchten (Grapefruit) und Mineralien. Gutes Volumen mit Nachhaltigkeit. Fülle und Frische gepaart mit schöner Länge.

Bodega Tamaral | Rias Baixas La Carmina | Albarino € 36,90

Strohgelbe Farbe, sauber und leuchtend. Duftende Aromen von tropischen Früchten, Ananas, Passionsfrucht, Zitrus- und Kräuternoten, Lorbeer, Fenchel und Oregano. Am Gaumen fruchtig und frisch, strukturierter, trockener Abgang mit langem aromatischem Nachgeschmack.

Louro do Bolo, Costers del segre € 49,00

Elegante galizische Zitrusnoten mit floralen Aromen von Fenchel, Kräutern aus der Godello- und Treixadura Traube. Kurzer Holzausbau wirkt fein mineralisch mit Schiefernoten, dicht und komplex, der Geheimtipp eines großen Weines.

As Sortes de Rafael Palacio, Valdeorras € 99,00

Ohne Zweifel der beste Weißwein Spaniens, der sich nahtlos in die weltbesten Tropfen hoch dekorierter Burgunder einreicht. Feine Zitrusnoten und reife exotische Früchte explodieren bei präsender Säure, dicht, tief und komplex. Ein ganz großer Wein aus der Godellotraube. 95 Punkte Guiapenin

ROTWEIN 0,75l

Castillo de Almansa, Reserva € 24,90

Cuvée Monastrell, Garnacha Tintorera, Tempranillo

Rubinrote Farbe mit kirschrotem Rand. Dieser Reserva-Rotwein bietet eine komplexe Nase aus Himbeeren, Pflaumenkompott, Gewürzen und Vanillenoten. Reichhaltig und delikater am Gaumen mit großer Tiefe und einem weichen Abgang.

Eduardo Bermejo | Bodegas Arraez | Tempranillo Barrica € 27,90

Frische, intensive Aromen nach Waldbeeren und Kräutern. Fruchtig und lang im Abgang

Bodega Valderivero | Ribera del Duero, Crianza | Tempranillo € 28,90

Intensive kirschrote Farbe, granatroter Rand. Nase: Intensives Aroma von kandierten Früchten, süße Gewürze, perfekt integrierte, elegante Toastnoten.

Heraclio Alfaro | Crianza | Rioja € 31,90

Fruchtig und ausdrucksstark. Rote Waldbeeren, etwas Konfitüre, Vanille und warme Holzwürze. Gut eingebundene Säure, weiche Tannine und ein langer Nachhall.

“Frares” | Priorat € 38,00

Cuvée Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon

Tiefes Rubinrot. Die Nase zeigt füllige, reife Früchte wie Blaubeeren und rote Pflaumen vor einem Hintergrund aus Zedern- und Tabaknoten. Gut strukturiert mit lebendiger Säure, griffigen, feinen Tanninen und salziger Anmutung.

San Puig | Mallorca € 42,00

Cuvée Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Callet

Dunkles Rot-Violett, Rote Beerenfrüchte, vor allem Cassis, Fruchtig, beerig mit angenehmer Säure, schöner Körper

Muga Reserva, Rioja € 59,00

Mit Nachdruck behauptet der Klassiker unter den Rioja-Flaggschiffen immer mehr die Spitze des Rioja. Tempranillo und Garnacha reifen 24 Monate in französischen und amerikanischen Barriques. Neben roten Früchten findet sich in der Nase ein Touch Vanille, weich am Gaumen mit feiner Holznote, super elegant mit milder Säure. Der Spitzen-Rioja ist prämiert als bester Rotwein des Jahres international.

Cigales, Reserva CAPRICHIO | Bodega La Legua | Tempranillo € 65,00

Kirsch- bis ziegelrote Farbe. Komplex mit Aromen von Holz und schwarzer Fruchtmarmelade, würzigen Reifeelementen und mineralischen Nuancen. Kraftvoll, fleischig mit Erinnerungen an Früchte, Holz und einem Hauch von Kakao. Langer Nachhall.

Prado Enea Gran Reserva, Rioja € 169,00

Wir haben diese besondere Rarität in limitierter Auflage eigens für Sie in die Bodega nach Köln geholt. Ziegelrot, balsamische Noten von Leder, Holz, Vanille, extrem weich und ausgereift, erinnert er an einen großen Burgunder. Tempranillo, Garnacha, Mazuelo und Graciano verleihen diesem edlen Klassiker unendlich scheinende Röstaromen und Noten reifer Beerenfrüchte. 95 Parker Punkte

|| ROSÉWEIN 0,75 ||

Cigales, rosado | Bodega La Legua € 26,90

Cuvée Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon

Saubere und sehr helle Hagebuttenfarbe. In der Nase sehr aromatisch mit Anklängen von Erdbeeren und Rosenblättern. Im Mund ist er frisch und sehr fruchtig mit guter Struktur und großer Nachhaltigkeit.

Cava

ISEKT

Cossetania Reserve | Parellada, Macabeo y Xare, Brut

0,1l € 5,50

Cossetania Reserve | Parellada, Macabeo y Xare, Brut

0,75l € 33,90

Eine intensiv gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase florale Aromen gepaart mit grünen Früchten und Noten von geröstetem Brot. Am Gaumen eine Kombination von grünen Früchten zusammen mit einer Note von Haselnuss.

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

- 1: koffeinhaltig
- 2: mit Farbstoff
- 3: mit künstlichen Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam und Aspartam (enthält Phenylalanin)
- 4: mit Konservierungsstoff Benzoesäure
- 5: Brennwert 100ml = 0,8 KJ (0,18 kcal)
- 6: mit Süßstoffen Cyclamat und Aspartam (enthält Phenylalanin und Acesulfam)
- 7: gefärbt mit Beta-Carotin
- 13: chininhaltig





la bodega
T A P A S B A R

Friesenstrasse 51
50670 Köln
Tel.: 0221-2573610
Fax.: 0221-2573613
www.la-bodega-koeln.com
la-bodega-koeln@t-online.de