

TAPAS FRÍAS
CADA TAPA 4€



*Kalte Tapas
je 4€*

PAN CON TOMATE [7 pzs.]



*Frisch getoastetes Weissbrot mit
geriebener Tomate und Olivenöl*

PAN CON TOMATE Y JAMÓN [3 pzs.]

*Frisch getoastetes Weissbrot mit
geriebener Tomate, Olivenöl und
Serrano - Schinken*

ACEITUNAS



*Mit Olivenöl und frischen Kräutern
marinierte, gemischte Oliven*

BOQUERONES EN VINAGRE

*In Essig gebeizte und in Öl
eingelegte Sardinen,
hausgemacht*

QUESO DE OVEJA MARINADO CON HIERBAS



*Milder Schafskäse mit frischen
Kräutern und Olivenöl mariniert*

▽ = vegetariano
vegetarisch

BODEGUITA

Cocina abierta hasta las 23h
Küche geöffnet bis 23h

TAPAS CALIENTES
CADA TAPA 4€



*Warme Tapas
je 4€*

ALBONDIGAS [2 pzs.]

*Hackfleischbällchen vom Lamm
mit Tomatensugo*

CHORIZO AL DIABLO

*Pikante, spanische
Paprika-Knoblauch-Wurst
mit Brandy flambiert*

POLLO CON PISTO

*Ein Hähnchenschlegel
mit mediterranem Tomatengemüse*

PAN TOSTADO CON AJO O AIOLI [5 pzs.]



*Frisch getoastetes Weissbrot
a) mit Olivenöl & Knoblauch abgerieben
oder b) Knoblauch-Mayonnaise*

▽ = vegetariano
vegetarisch

BODEGUITA

Cocina abierta hasta las 23h
Küche geöffnet bis 23h

RACIONES Y OTRAS COMIDAS



Größere Gerichte und andere Leckereien

JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA

*Luftgetrockneter Schinken vom
Duroc Schwein, mindestens 16 Monate gereift,
ca. 90g 8,90 €*

JAMÓN PATA NEGRA (BELLOTA)

*Luftgetrockneter Schinken vom
Pata Negra Schwein, höchste Qualitätsstufe,
ca. 90g 14,90 €*

QUESO MANCHEGO



*Hartkäse aus La Mancha,
12 Monate gereift
6,70€*

MIGAS CON MELÓN Y PIMIENTOS

PADRON

*Brotgericht mit Speck, Chorizo, und
Knoblauch; garniert mit Honigmelone und
Padrón-Paprikaschoten
6,90€*

▽ = vegetariano
vegetarisch

BODEGUITA

Cocina abierta hasta las 23h
Küche geöffnet bis 23h

RACIONES Y OTRAS COMIDAS



Größere Gerichte und andere Leckereien

TORTILLA ESPAÑOLA



Spanisches Kartoffel-Omelette
5,80 €

TORTILLA ESPAÑOLA GRATINADA CON QUESO DE CABRA



*Spanisches Kartoffel-Omelette,
mit Ziegenkäse gratiniert*
6,90 €

PAN (6PZS.)



Brotkorb zur Nachbestellung
0,60 €

▽ = vegetariano
vegetarisch

BODEGUITA

Cocina abierta hasta las 23h
Küche geöffnet bis 23h

PINCHOS
CADA PINCHO 2,50€



Pinchos
je 2,50€

*Eine kleine, belegte Weissbrottscheibe;
in vier verschiedenen Variationen;
an der Vitrine ausgewählt – bereiten wir unsere
Pinchos frisch und à la minute für Sie zu.*

#1 TORTILLA ESPAÑOLA, PIQUILLO, AIOLI



Kartoffel-Omelette, gegrillte Paprika,
Knoblauch-Mayonnaise

###

**#2 JAMÓN SERRANO, QUESO DE CABRA
CARAMELIZADO, ACEITE DE OLIVIA Y TOMATE**

Serrano Schinken, karamellisierter
Ziegenkäse, Olivenöl und geriebene Tomate

###

**#3 JAMÓN SERRANO, QUESO MANCHEGO,
ACEITE DE OLIVIA Y TOMATE**

Serrano Schinken, Hartkäse aus La Mancha,
Olivenöl und geriebene Tomate

###

#4 PIQUILLO, BOQUERÓN, QUESO DE OVEJA

Gegrillte Paprika, eingelegte Sardine,
milder Schafskäse mit Kräutern mariniert

▽ = vegetariano
vegetarisch

BODEGUITA

Cocina abierta hasta las 23h
Küche geöffnet bis 23h

TOSTADAS
CADA TOSTADA 3,50€/4€



Toasts
je 3,50€/4€

TOSTADA

CON TOMATE Y JAMÓN*

*Toastbrot mit geriebener Tomate,
Olivenöl und Serrano-Schinken*

CON TOMATE Y CHORIZO*

*Toastbrot mit geriebener Tomate,
Olivenöl und pikanter Paprika-
Knoblauch-Wurst*

CON PISTO*



*Toastbrot mit mediterranem
Tomatengemüse*

* CON QUESO MANCHEGO [+0,5€]



*zusätzlich mit spanischem Hartkäse
aus „La Mancha“*

▽ = vegetariano
vegetarisch

BODEGUITA

Cocina abierta hasta las 23h
Küche geöffnet bis 23h

POSTRES
CADA PZ. 4,50€



*Nachtisch
je 4,50€*

CREMA CATALANA



*Die spanische Variante
der „Crème brûlée“*

TARTA DE SANTIAGO



Saftiger, spanischer Mandelkuchen

HELADO DE LIMÓN



Zitroneneis in der Zitronenschale

HELADO DE NARANJA



Orangeneis in der Orangenschale

▽ = vegetariano
vegetarisch

BODEGUITA

Cocina abierta hasta las 23h
Küche geöffnet bis 23h

CAFÉ, LIMONADAS, ZUMOS, REFRESCOS

Kaffee, Limonaden, Säfte, Erfrischungen



CAFÉ [DINZLER, IRSCHENBERG] & TÉ

Americano	2,40
Café solo	1,90
Café doble	2,90
Café cortado	2,40
Café bombón	2,40
Café con leche	2,50
Cappuccino	2,60
Carajillo [Carlos I., 40%]	3,90
Té [Kräuter, Rote Früchte, Earl Grey]	2,50

CASERA LIMONADAS

Ingwer-Limonade, hausgemacht	0,25l	3,50
Eistee Zitrone, still oder spritzig	0,3l	4,50
Eistee Orange, still oder spritzig	0,3l	4,50

ZUMOS

Apfelsaft*	0,3l	2,80
Johannesbeersaft*	0,3l	2,80
Maracujasaft*	0,3l	2,80
Rhabarbersaft*	0,3l	2,80
* als Schorle	0,3l	2,80

REFRESCOS

Agua Mineral	0,5l	2,50
Agua sin gas	0,5l	2,50
Bergbrause Latschenkiefer-Limo bio	0,33l	3,20
Coca Cola	0,2l	2,60
Coca Cola Zero	0,2l	2,60
Orangina	0,2l	3,20
Paulaner Spezi	0,5l	3,50
Fever Tree (FT) Tonic Water	0,2l	3,50
FT Mediterranean Tonic	0,2l	3,50
FT Lemon Tonic	0,2l	3,50
FT Ginger Ale	0,2l	3,50
FT Ginger Beer	0,2l	3,50

Ingwer-Limonade (ergibt ca. 8 Liter):
2 Liter frisch gepresster Zitronensaft;
1,2kg frischer, geschälter Ingwer, kleingeschnitten; ±1kg Zucker und 6 Liter Wasser.
Alle Zutaten zusammen in einem Topf kurz zum Aufkochen bringen und anschließend sofort vom Feuer nehmen. Nach ca. 2 Stunden Ziehzeit durch ein feines Sieb abseihen und mittels Trichter in saubere Flaschen abfüllen. 1/1 mit spritzigem Soda-Wasser mischen. Kühl und dunkel lagern!

CERVEZA EN BOTELLAS, COPA DE VINO, CAVA & CHÁMPAN

*Bier, Wein, Cava & Champagner
per Flasche/Glas*



CERVEZA EN BOTELLAS [0.33L]

<i>Estrella Damm</i>	4,6%	3,60
<i>Flensburger Pilsener</i>	4,8%	3,30
<i>Löschzweg Radler</i>	2,9%	3,30
<i>Hopf Helle Weisse</i>	5,5%	3,50
<i>Isar Helles</i>	4,7%	3,60
<i>Jever Fun alkoholfrei</i>	0,5%	3,30
<i>Mittenwalder Helles</i>	4,9%	3,30
<i>Tegernseer Helles</i>	4,8%	3,30

BEBIDAS MEZCLADAS DE VINO [0.2L]

<i>Lillet con fresquilla</i>	7,00
<i>Lillet Lemon Tonic</i>	4,50
<i>Sangría de Bodeguita [blanco / tinto]</i>	5,50
<i>Tinto de verano</i>	5,00
<i>Weinschorle weiss</i>	4,50

CAVA & CHÁMPAN [COPA] [0.1L]

<i>Cava Heredad Segura Viudas Brut Reserva</i>	5,00
<i>Champagner Ayala Brut Reserva</i>	14,5

VINO TINTO [COPA] [0.1L]

<i>2012, Chianti Classico, San Felice Siena, Italien</i>	[0,75l 30,0]	4,20
<i>2012, Marco Real Crianza, Bod. Marco Real, Navarra, Spanien</i>	[0,75l 22,0]	3,10
<i>2009, Monte Real Reserva, Bod. Riojanas, Rioja, Spanien</i>	[0,75l 25,0]	3,50

VINO BLANCO [COPA] [0.1L]

<i>2014, Grüner Veltliner „Am Berg“, Ott Bernhard, Wagram, Österreich</i>	[0,75l 28,5]	4,00
<i>2014, Luis Cañas Blanco, Bod. Luis Cañas, Rioja, Spanien</i>	[0,75l 23,5]	3,30
<i>2014, Verdejo, Viña del Sopié, Rueda, Spanien</i>	[0,75l 20,0]	2,90

VINO ROSADO [COPA] [0.1L]

<i>2014, Marco Real Rosado, Bod. Marco Real, Navarra, Spanien</i>	[0,75l 21,0]	3,00
---	--------------	------

BEBIDAS MEZCLADAS & CÓCTELES

Mischgetränke & Cocktails



BODEGUITA COOLER (2016)



*[Tanqueray Gin, Grand Duque d'Alba Brandy, Pêcher Mignon Pfirsich-Likör,
Grand Marnier Rouge, frischer Zitronen- und Orangensaft,
Fever Tree (FT) Ginger Ale, Orangenzeste]*

9,50

CAVA COCKTAIL



*[Cava Heredad Segura Viudas Brut Reserva, Angostura Bitter,
Grand Marnier Rouge, brauner Zucker, Zitronenzeste]*

7,50

FOUR SEASONS (2009)

*[Mit Cardamom aromatisierter Russian Standard Vodka,
FT Ginger Ale, Gurke, Orangenzeste]*

8,00

JASMIN TEA FIZZ (2012)

*[Mit Jasmin Tee aromatisierter Tanqueray Gin,
St. Germain Holunderblüten-Likör, frischer Zitronensaft,
Bodeguita (BG) Soda Wasser, Zitronenzeste]*

9,50

△ = ágilmente
leichtfüßig

BODEGUITA

℞ = queridos
BG -Lieblinge

BEBIDAS MEZCLADAS & CÓCTELES

Mischgetränke & Cocktails



LONDON BUCK

[Tanqueray Gin, hausgemachte Ingwer-Limonade, Limettenrad]

8,50

PIMM'S CUP



[Pimm's No.1 (25%), FT Ginger Ale, Gurke, Zitronenzeste]

8,00

PROVENÇAL



[BY EMPLOYEES ONLY, NYC]

*[Mit Lavendel aromatisierter Plymouth Gin Navy Strength (57%),
Vermouth de Provence de Noilly Prat, Cointreau, Orangenzeste]*

9,50

SAZERAC



[Michter's Rye (bzw. Maker's Mark), Peychaud's Bitter,
Pernod Absinthe Supérieure, brauner Zucker, Orangenzeste]*

13,50 / *9,50

△ = ágilmente
leichtfüßig

BODEGUITA

✂ = queridos
BG-Liebliche

ESPÍRITU
Spirituosen



APERITIVO & BITTER & LICOR [4CL]

<i>Antica Formula Carpano</i>	[5cl]	16,5%	5,50
<i>Chartreuse 1605</i>		56%	6,50
<i>Chartreuse Liqueur d. 9° Centenaire</i>		47%	6,50
<i>Dolin Vermouth Blanc</i>	[5cl]	16%	4,50
<i>Fernet Branca</i>		39%	4,50
<i>Lillet Blanc</i>	[0,1l]	17%	5,50
<i>Luxardo Bitter</i>		25%	5,50
<i>Montenegro Amaro</i>		23%	4,50
<i>Noilly Prat Vermouth Dry</i>	[5cl]	18%	4,50
<i>Pimm's No.1</i>		25%	5,00

BRANDY [4CL]

<i>Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva</i>	40%	7,00
<i>Carlos I.</i>	40%	6,00
<i>Gran Duque d'Alba</i>	40%	6,00
<i>Lepanto Solera Gran Reserva</i>	36%	7,00

CACHAÇA [4CL]

<i>Armazem Vieira Safira</i>	40%	7,00
------------------------------	-----	------

GINEBRA [4CL]

<i>Adler Berlin Dry Gin</i>	[DEU]	42%	7,50
<i>Bathtub Gin</i>	[ENG]	43,3%	9,00
<i>Beefeater 24</i>	[ENG]	45%	7,00
<i>Cadenhead's Old Raj Gin</i>	[SCO]	46%	6,50
<i>Cadenhead's Classic Gin</i>	[SCO]	50%	6,50
<i>Feel Munich Dry Gin</i>	[DEU]	47%	7,00
<i>Ferdinand's Saar Dry Gin</i>	[DEU]	44%	11,0
<i>Gin Mare</i>	[SPA]	42,7%	8,00
<i>Hayman's Old Tom Gin</i>	[ENG]	40%	6,00
<i>Hendrick's Gin</i>	[SCO]	44%	7,50
<i>Iris Dry Gin</i>	[DEU]	47%	12,0
<i>Monkey 47 Dry Gin</i>	[DEU]	47%	10,0
<i>Monkey 47 Sloe Gin</i>	[DEU]	29%	10,0
<i>Plymouth Navy Strenght</i>	[ENG]	57%	9,00
<i>Tanqueray Gin</i>	[ENG]	47,3%	5,00
<i>The Botanist Islay Dry Gin</i>	[SCO]	46%	8,00
<i>Xoriguer Mahon Gin</i>	[SPA]	38%	5,50

ESPÍRITU
Spirituosen



RON [4CL]

<i>Appleton White Classic [Jamaica]</i>	40%	5,00
<i>Botucal Reserva Exclusiva [Venezuela]</i>	40%	7,50
<i>Damoiseau Blanc [Guadeloupe]</i>	50%	6,50
<i>Gosling's Black Seal Rum [Bermuda]</i>	40%	5,50
<i>Havana Club Anejo Especial [Cuba]</i>	40%	4,50
<i>Plantation 3 Stars [Caribbean]</i>	41,2%	5,50
<i>Saint Etienne Rhum Tres Vieux [Martinique]</i>	45%	10,5
<i>The Kraken [Trinidad & Tobago]</i>	40%	6,00

TEQUILA [4CL]

<i>Hacienda de Oro Blanco</i>	38%	5,50
<i>Hacienda de Oro Reposado</i>	38%	6,00

VODKA [4CL]

<i>Bavarka [Kartoffel]</i>	43%	7,50
<i>Belvedere [Roggen]</i>	40%	8,50
<i>Russian Standard [Weizen]</i>	40%	4,50
<i>Stolichnaya [Roggen+Weizen]</i>	40%	5,50

BOURBON & TENNESSEE & RYE [4CL]

<i>Bulleit Bourbon / Rye</i>	45%	6,50
<i>Jack Daniels</i>	40%	5,00
<i>Jim Beam</i>	40%	5,00
<i>Maker's Mark</i>	45%	7,00
<i>Michter's Rye</i>	42,5%	9,50

SINGLE MALT, BLENDED SCOTCH [4CL]

<i>Ardberg 10y [Islay]</i>	46%	9,50
<i>Bruichladdich Scottish Barley [Islay]</i>	50%	10,5
<i>Glenkinchie 12y [Lowland]</i>	43%	8,00
<i>Glenmorangie 10y [Highland]</i>	40%	8,00
<i>Jura Superstition [Jura]</i>	43%	9,00
<i>Lagavullin 16y [Islay]</i>	43%	12,5
<i>Laphroaig Quater Cask [Islay]</i>	48%	8,50
<i>Oban 14y [Highland]</i>	43%	11,0
<i>The Glenlivet 15y [Speyside]</i>	40%	9,50
<i>The Macallan Fine Oak 12y [Speyside]</i>	40%	14,5
<i>Chivas Regal 12y [SCO]</i>	40%	6,50

MENÚ DE LA NOCHE
CADA COMIDA 4€



Nachtkarte
je 4€

ACEITUNAS



*Mit Olivenöl und frischen Kräutern
marinierte, gemischte Oliven*

BOQUERONES EN VINAGRE

*In Essig gebeizte und Öl
eingelegte Sardinen,
hausgemacht*

QUESO DE OVEJA MARINADO CON HIERBAS



*Milder Schafskäse mit frischen
Kräutern und Olivenöl mariniert*

QUESO MANCHEGO



*Hartkäse aus La Mancha,
12 Monate gereift
6,70€*

JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA

*Luftgetrockneter Schinken vom
Duroc Schwein, mindestens 16 Monate gereift,
ca. 90g 8,90 €*

JAMÓN PATA NEGRA (BELLOTA)

*Luftgetrockneter Schinken vom
Pata Negra Schwein, höchste Qualitätsstufe,
ca. 90g 14,90 €*

▽ = vegetariano
vegetarisch

BODEGUITA

válido desde 23|
gültig ab 23|