



La Bodega del Mar

Herzlich willkommen in unserer Bodega,
der spanischen Tapa-Bar in Grömitz.

In Spanien ist die Tapa-Bar Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens, vom kleinsten Dorf bis nach Madrid oder Barcelona.

Tapas gehören zur spanischen Lebensart, sind
Appetithäppchen oder Vorspeisen.

Sie bieten eine Fülle von Geschmacksrichtungen, von
Gemüse bis Fisch, Fleisch und köstlichen Meeresfrüchten ...

Wie und wo die Tapas entstanden, ist strittig.

Man nimmt jedoch an, dass sich der Begriff „Tapa“ von der
Scheibe Schinken ableitet, die früher auf die vollen
Sherrygläser gelegt wurden, um den kostbaren Inhalt vor
Fliegen zu schützen; Tapa ist nämlich das spanische Wort für
Deckel. Im Laufe der Zeit wurde der „essbare Deckel“ immer
raffinierter und umfangreicher – und eroberte seinen
eigenen Platz in der spanischen Küche.

... ob mit Freunden, Bekannten oder der Familie –
unsere Bodega versetzt Sie auch bei mäßigem
Ostsee-Wetter in südliche Laune...

Täglich werden im La Bodega verschiedene Tapas frisch
serviert, und bei guten Weinen und iberischer Musik lässt sich
der Alltag leicht vergessen.



La Bodega Tapas classic

Fincabrot mit Aioli	3,50
Olivas grüne und schwarze Oliven	4,50
Pimentos de Padron kleine grüne Bratpaprika mit Meersalz	5,45
Serrano Schinken luftgetrockneter spanischer Schinken	6,95
Gemischter Käseteller Iberico, Mahon & El Hidalgo mit Feigenchutney, dazu Fincabrot	7,95
Gegrillte Chorizo pikant gewürzte spanische Paprikawurst	4,95
Datteln im Speckmantel gebraten	5,95
Ziegenkäse gratiniert mit Basilikum, Honigkruste, dazu Fincabrot	6,95
Champignons frische, in Knoblauch und Kräutern marinierte Champignons	5,45
Albondigas mit Brot pikante Hackbällchen in Tomatensauce, dazu Fincabrot	7,95
Black Tiger Garnelen flambiert, mit Cherrytomaten und Rucola	10,90
Chipirones kleine, in Teig frittierte Tintenfische mit Aioli	5,45
Boquerones kleine gebratene Sardellen mit Aioli	5,45
Patatas Arrugadas kleine Kartoffeln mit feiner Salzkruste, dazu Mojo picante	4,95
Sweet Potato Fries Pommes aus Süßkartoffeln mit Sour Cream	4,95
Jalapeños mit Frischkäse gefüllte, panierte Paprikaschoten	5,45



Tapas Platte Classico

Traditionelle Käseauswahl mit Feigenchutney,
gemischte Oliven, Serranoschinken, Datteln im Speckmantel
mit Fincabrot und Aioli

15,90

Tapas Platte La Puerto

Black Tiger Garnelen in Knoblauchöl, Chipirones und
Boquerones mit Fincabrot und Aioli

19,90

Tapas Platte La Bodega

Albondigas, Pimientos de Padron, Patatas Arrugadas
mit Fincabrot, Aioli und Mojo

18,90

Tapas Platte La Bodega speciale

Black Tiger Garnelen in Knoblauchöl, Serranoschinken,
gemischte Oliven, Fincabrot mit Aioli, Datteln und Pimientos

22,90

Tapas Platte Veggie

Gemischte Oliven, Kräuterchampignons, Jalapeños,
Pimientos del Padron, traditioneller Käse, Aioli, Fincabrot,
Süßkartoffelstifte und Mojo

18,90

Queso y Jamón

Verschiedene spanische Käsesorten mit Serranoschinken
und Chorizo, dazu Fincabrot und Dips

17,90

Salate

Ensalada primavera Blattsalat mit Beeren und Früchten der Saison mit fruchtigem Dressing	10,90
Ensalada de Avocado Rucolasalat mit Avocado, Mango, gegrillten Black Tiger Garnelen und Hausdressing	15,90
Ensalada Cesar Römersalat mit gegrillten Putenstreifen, Parmesan und Caesar's Dressing, hausgemachten Croûtons und getrockneten Tomaten	12,90
Ensalada Calamar Blattsalat mit gebratenem Tintenfisch, Cherrytomaten und Knoblauchdressing	15,90
Ensalada de Mozzarella Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikumpesto	9,10

Suppen

Mediterrane Fischsuppe mit Lachswürfeln und Garnelen	6,50
Frische Tomatensuppe mit Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum	5,90
Gelbes Paprikasüppchen mit mediterranem Gemüsespieß	6,50

Niños

Pasta Tagliatelle mit Tomatensauce	5,90
Hähnchennuggets mit Kartoffelstiften	6,90
Fischstäbchen mit Kartoffelstiften	6,90

... wir servieren unsere Salate & Suppen mit Fincabrot

Pasta

Tagliatelle tiras de pavo mit Putenstreifen und mediterranem Gemüse in Sahnesauce	13,90
Tagliatelle de salmón mit Lachs und Spinat in Gorgonzolasauce	15,90
Tagliatelle de camarón mit Black Tiger Garnelen und mediterranem Gemüse in Weißweinsauce	16,90

Beilagen

Gemischter Salat	Blattspinat
Patatas Arrugadas	Finca Wedges
Sweet Potato Fries	Mediterranes Gemüse
Maiskolben	Folienkartoffel mit Sour Cream

... auch einzeln bestellbar je Beilage € 4,25

Hausgemachte Dips & Saucen

Aioli	Sour Cream
Mojo picante	Torro Sauce
Kräuterbutter	Feigenchutney
Ketchup	Majonaise

je Dip € 0,70

Frischer Fisch vom Grill

... inklusive zwei Beilagen nach Wahl

Ostseedorschfilet auf der Haut gegrillt	22,90
Seeteufelmedaillons in Olivenöl gebraten	25,90
Lachssteak aus frischem norwegischem Lachs	20,90

Frischer Fisch am Spieß

... inklusive zwei Beilagen nach Wahl

Lachsspieß mit Paprika, Zwiebeln und Speck	21,90
Garnelen ~ Tintenfischspieß mit Paprika, Zwiebeln und Speck	25,90
Seeteufel ~ Garnelenspieß mit Paprika, Zwiebeln und Speck	27,90

Frisches Fleisch vom Grill

... inklusive zwei Beilagen nach Wahl

½ Piri-Piri Hähnchen	14,90
Putensteak	200 g 18,90
Rumpsteak	200 g 24,90
Entrecôtesteak	200 g 24,90
Filetsteak	200 g 30,90
Grillteller – Rind ~ Pute ~ Schweinesteak	200 g 24,90

Frisches Fleisch am Spieß

... inklusive zwei Beilagen nach Wahl

Putenbrustspieß mit Paprika, Zwiebeln, Speck & Chorizo	250 g 21,50
Schweinefiletspieß mit Paprika, Zwiebeln, Speck & Chorizo	250 g 21,50
Ibericospieß mit Paprika, Zwiebeln, Speck & Chorizo	250 g 27,50
Rinderfiletspieß mit Paprika, Zwiebeln, Speck & Chorizo	250 g 28,50



Dessert

Crema Catalana karamellisierte Creme mit 1 Kugel Eis	5,10
Tiramisu auf spanisch mit frischen Früchten der Saison	5,50
Eis von der Neustädter Eisfabrik Kinderschokolade, Rocher, Himbeer-Basilikum, Kiwi-Limette, Erdnuss, Nutella, Erdbeer, Schoko, Vanille (weitere Sorten auf Nachfrage)	2,10
Mousse von spanischer Schokolade mit frischen Beeren	5,10

Kaffee & Tee

Becher Kaffee	2,50
Cappuccino	2,80
Milchkaffee	3,20
Espresso	2,10
Cortado (Espresso mit Milch)	2,50
Carajillo (Espresso & Brandy)	4,00
Doppelter Espresso	3,90
Tee , verschiedene Sorten	2,30

Softgetränke

Pepsi Cola	0,2l 2,20	0,4l 4,00
Pepsi Cola light	0,2l 2,20	0,4l 4,00
Schwipp-Schwapp (Spezi)	0,2l 2,20	0,4l 4,00
Mirinda	0,2l 2,20	0,4l 4,00
Seven up	0,2l 2,20	0,4l 4,00
Schweppes, Ginger Ale, Bitter Lemon	Fl. 0,2l 3,00	
S. Pellegrino medium	Fl. 0,25l 2,20	0,75l 5,90
Aqua panna still	Fl. 0,25l 2,20	0,75l 5,90
Säfte, Apfel, Orange, Maracuja, Banane, Kirsch	0,2l 3,00	0,4l 5,90

Biere

San Miguel	0,3l 3,00	0,4l 3,90
Veltins	0,3l 3,00	0,4l 3,90
Veltins alkoholfrei	Fl. 0,33l 2,80	
Grevensteiner	0,3l 3,00	0,5l 4,80
Alsterwasser, Krefelder	0,3l 3,00	0,4l 3,90
Maisel's Weisse Original		Fl. 0,5l 4,50
Maisel's Weisse alkoholfrei		Fl. 0,5l 4,50



Weine

Hausweine, trocken

Weiß	0,2l	4,90	0,5l	11,00	1,0l	19,00
Rosé	0,2l	4,90	0,5l	11,00	1,0l	19,00
Rot	0,2l	4,90	0,5l	11,00	1,0l	19,00

Bodegas Marco Real – Navarra D.O., trocken

Marco Real Blanco DO, trocken	0,2l	5,10	0,75l	18,00
-------------------------------	------	-------------	-------	--------------

Herrlich sommerlicher Spanier – wunderbar leicht, geschmeidig mit angenehm irdischen Zitrusaromen und einem spritzigen Finale.

Marco Real Rosado DO, trocken	0,2l	5,10	0,75l	18,00
-------------------------------	------	-------------	-------	--------------

Ein runder, süffiger Rosé mit verschiedensten Aromen von Erdbeere zu Himbeere, von der Zitrone zur Mandarine. Im Gaumen eine ideale Balance von Säure und Süße.

Marco Real Tinto DO, trocken	0,2l	5,10	0,75l	18,00
------------------------------	------	-------------	-------	--------------

Klassisch spanisch in harmonisch guter Struktur, mittleren Körpers und Primäraromen von roten Früchten, wie Himbeeren und Erdbeeren.

Bodegas Lopez Mercier – La Mancha D.O., trocken

Cal y Canto Blanco, D.O, trocken	0,2l	5,10	0,75l	18,00
----------------------------------	------	-------------	-------	--------------

Frischer, rassiger und fruchtiger Weißwein mit Aromen nach weißen Blüten, Zitrusfrüchten und frischem Heu. Frisch auf der Zunge bei mittlerer, angenehmer Säure in guter Balance zwischen Frucht und Struktur.

Cal y Canto Rosado, D.O, trocken	0,2l	5,10	0,75l	18,00
----------------------------------	------	-------------	-------	--------------

Im Glas ein richtig schöner Rosé, tiefarben, leuchtend. Frisch in der Nase, feinfruchtig nach roten Beeren, im Mund spritzig, rund mit feiner Frucht und kräftigem Abgang.

Cal y Canto Tinto, D.O, trocken	0,2l	5,10	0,75l	18,00
---------------------------------	------	-------------	-------	--------------

Ein Spanier mit würzigen und fruchtigen Noten nach Brombeeren, weißem Pfeffer und Weichselkirschen. Auf der Zunge saftig-frisch bei rundem Gesamteindruck und mittlerem Körper. Würzige Aromen sowie Anklänge von Tabak und Leder, im Einklang mit roten Früchten in einem runden Finale

Flaschenweine

Weiß

Baron de Ley Blanco DOCa, trocken 0,75 l **21,90**

Trocken, hellgelb, intensive, frische Fruchtaromen von Ananas, Pampelmuse, Aprikose, leichte Gewürznote von Thymian. Die Trauben werden im schonenden Handleseverfahren geerntet. 100 % Viura = Maccabeau.

Sauvignon Blanc José Pariente DO Rueda 0,75 l **30,90**

Ihren sortenreinen Rueda Sauvignon Blanc bereiten die Parientes aus Trauben der ersten Sauvignon-Blanc-Reben, die in der Appellation gepflanzt wurden. Intensive Sauvignon-Nase mit Aromen von Stachelbeeren und tropischen Früchten. Am Gaumen lebhaft erfrischend mit rassischer Säure.

Rosé

Baltasar Gracian Rosado, D.O., trocken 0,75 l **21,90**

Der Rosé ist wunderbar fruchtig. Er duftet zudem nach roten Beeren, Kirschwasser und Erdbeere. Die erfrischende Säure aktiviert die Aromen zusätzlich.

Baron de Ley Rosé DOCa, trocken 0,75 l **22,90**

Trocken, saftig und frisch, Aromen von Kirschblüte, Erdbeere und Rhabarber, knackig und vollmundig am Gaumen, lebendige Säure.

Rot

Yllera Crianza, trocken 0,75 l **23,90**

100 % Tempranillo.

In der Nase präsentieren sich Noten von Himbeeren und Kirschen sowie Aromen von Kakao und Gewürzen. Weich und komplex am Gaumen, harmonisch eingebundene Tannine und ein langes Finale zeichnen diesen Wein aus.

Primicia Crianza Rioja DOCa 0,75 l **23,90**

Ein Spanier mit feiner Eleganz – saftige und satte Fruchtaromen von Schwarzkirschen und Waldbeeren mit würzigen Nuancen geben ihm eine volle Struktur.

Süßliche und weiche Tannine in einem langen Abgang – Rioja klassisch und modern.

Baron de Ley Reserva Rioja DOCa, trocken 0,75 l **30,90**

Ein großer Reserva aus dem Rioja – kraftvoll mit der reifen Frucht von Waldbeeren in feiner Komposition mit Anklängen von Gewürzen, Lakritz und süßlicher Vanille.

Weich und gefällig mit feinkörnigem Tannin – starker Geschmack mit Potential.



Spirituosen, 4 cl

Hierbas, dulces, secas, special	3,00
Cardenal Mendoza	4,00
Carlos I	4,00
Osborne Veterano	2,50
Hennessy VSOP	4,00
Helbing Kümmel	2,60
Jubiläums Akvavit	3,50
Linie Aquavit	3,50
Fürst Bismarck	2,50
Absolut Vodka	3,00
Tequila silver, gold	3,50
Grappa	3,50
Ramazotti	3,50
Averna	3,00
Jägermeister	2,50
Fernet branca, menta	3,50
Baileys	3,00

Aperitivo

Sangria	0,21	5,50
Aperol	0,21	5,50
Hugo	0,21	5,50
Prosecco Frizzante	0,21	5,50
Geldermann Carte Blanche	0,21	6,20

Longdrinks

Wodka-Lemon	0,31	6,50
Gin-Tonic	0,31	6,50
Whisky-Cola	0,31	6,50
Rum-Cola	0,31	6,50