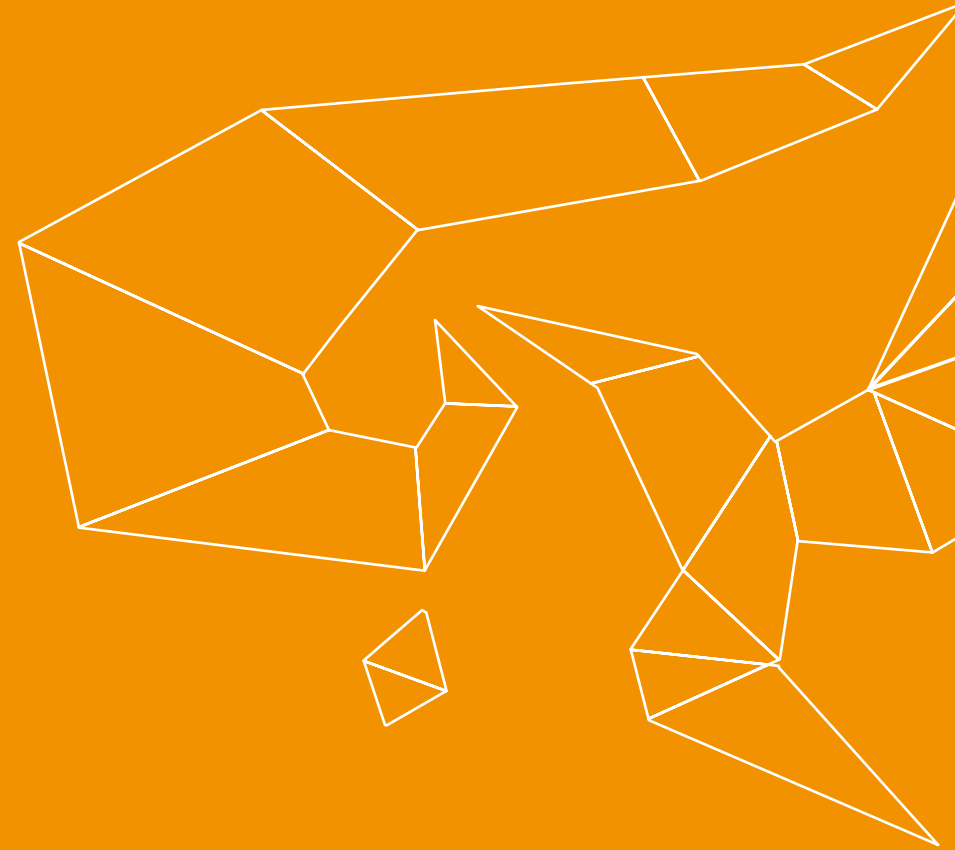




BODEGA SESENTA

VINO & TAPAS BAR



TAPAS

UNSERE KÜCHE IST MONTAGS BIS SONNTAGS VON 17.00 BIS 23.30 UHR GEÖFFNET.

TAPAS VARIADAS 1

TAPAS SPEZIALMIX 1

Gambas a la plancha

gegrillte Gambas

Calamares patagónicos a la plancha

gegrillte Babytintenfische aus Patagonien

Solomillo argentino gratinado con espinacas y Manchego

gegrilltes Rinderfilet aus Argentinien gratiniert mit Spinat und Manchego

Pimientos de Padrón

kleine gegrillte grüne Paprikas

Dátiles y ciruelas con bacon

Datteln und Pflaumen im Speckmantel

Papas arrugadas con mojo verde y mojo rojo

kanarische Kartoffeln mit rotem und grünem Mojodip

Pan con alioli, mojo verde y mojo rojo

Brot mit drei Dips

— 48,00 €

TAPAS VARIADAS 2

TAPAS SPEZIALMIX 2

Queso Manchego 6 meses

D.O. Manchego 6 Monate gereifter Schafshartkäse

Chorizo picante a la plancha

scharfe spanische Paprikawurst vom Grill

Chistorra

gebratene Wurstsorte aus Navarra

Dátiles y ciruelas con bacon

Datteln und Pflaumen im Speckmantel

Tortilla española

Tortilla nach klassischer spanischer Art

Aceitunas aliñadas verdes y negras

schwarze und grüne Oliven, eingelegt nach Art des Hauses

Patatas bravas con mojo rojo picante

gebackene Kartoffeln mit pikanter Tomatensauce

Pan con alioli, mojo verde y mojo rojo

Brot mit drei Dips

— 39,00 €

TAPAS VARIADAS 3

VEGETARIANAS

VEGETARISCHE GEGRILLTE TAPAS

Calabacín

Zucchini-Streifen

Berenjena

Auberginen-Streifen

Pimiento amarillo

gelbe Paprika-Streifen

Pimiento rojo

rote Paprika-Streifen

Pimientos de Padrón

kleine grüne Paprikas

Champiñones Portobello

braune Champignons

Patatas al romero

Rosmarinkartoffeln

Salsa dip de menta

Minzdip

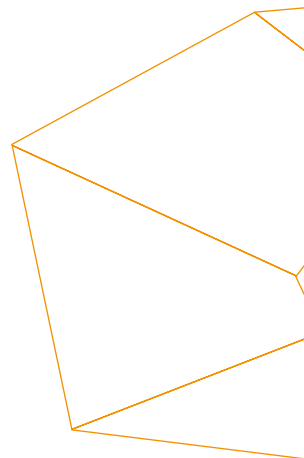
— 17,00 €

ZUSÄTZLICH

Pan con alioli casero

Brot mit hausgemachter Aioli

— 4,00 €



SOPAS

SUPPEN

Sopa con queso de cabra y chorizo

hausgemachte Ziegenkäsecremesuppe mit
mit Stücken vom Chorizo

— 7,90 €

Sopa de pescado con salmón, calamar y gambas

hausgemachte Fischsuppe mit Stücken vom
gegrillten Lachs, Calamar und Gambas

— 8,90 €

ENSALADAS

SALATE

Ensalada de tomate con cilantro, nueces y queso de cabra gratinado

Tomatensalat mit Koriander, Walnüssen und
gratiniertem Ziegenkäse

— 10,90 €

Lechuga romana

Mini-Romana

wahlweise mit:

— **gambas y Queso Manchego 6 meses**

Gambas und Manchego (6 Monate, halbgereift)

— 12,90 €

— **solomillo argentino**

gegrilltes argentinisches Rinderfilet

— 14,90 €

— **chorizo, serrano y Queso ibérico**

Chorizo, Serranoschinken und iberischer
Mischkäse

— 12,90 €

**... y vinagreta casera de pimienta verde, pipas
de girasol y nueces**

... und einer hausgemachten Grünpfeffer-Vinaigrette,
Sonnenblumenkernen und Walnüssen

PAN

BROT VARIATIONEN

Pan con alioli casero

Brot mit hausgemachter Aioli

— 4,00 €

Pan con tres salsas caseras: mojo verde, tomate picado y alioli caseras

Brot mit hausgemachten Dips: grüner Mojo,
gehackte Tomaten und Aioli

— 5,00 €

Pan de ajo con espinacas y Queso Manchego gratinado

Spinat gratiniert mit Manchego-Käse auf
Knoblauchbrot

— 7,00 €

Pan de ajo con espinacas, serrano y Queso Manchego gratinado

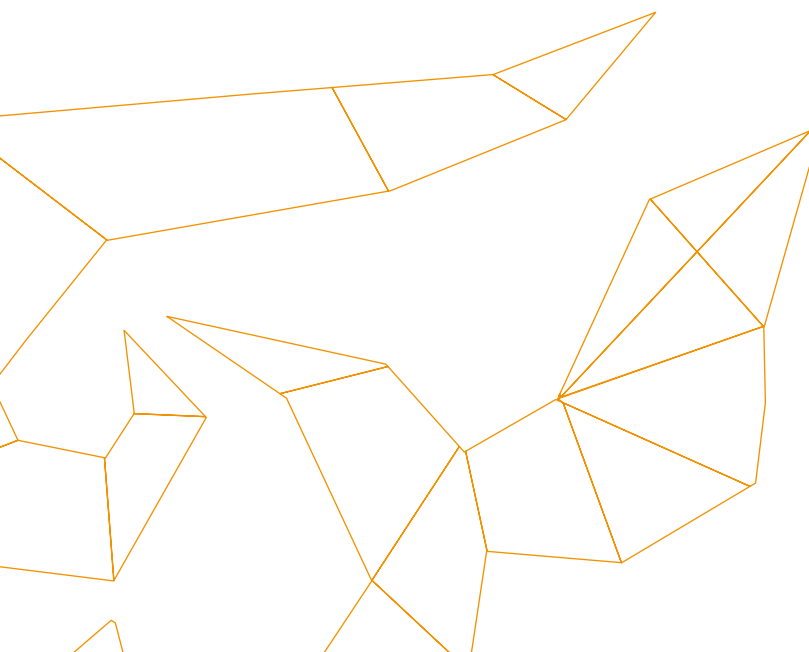
Spinat gratiniert mit Serrano und Manchego-Käse
auf Knoblauchbrot

— 8,00 €

Pan de ajo con tomate picadas y queso de cabra gratinado

gehackte Tomaten auf Knoblauchbrot gratiniert mit
frischem Ziegenkäse

— 8,00 €



TAPAS DEL MAR

FISCHTAPAS

Boquerones fritos

frittierte Sardellen — 8,90 €

Gambas al ajillo con patatas

gebratene Gambas in Knoblauchöl mit kleinen, feinen Kartoffeln

— 4 unid. | 4 Stück — 12,50 €

— 6 unid. | 6 Stück — 16,50 €

— 8 unid. | 8 Stück — 20,50 €

Calamares patagónicos fritos con alioli

frisch panierte und frittierte Babytintenfische aus Patagonien mit Aioli — 11,90 €

Calamares patagónicos a la plancha con alioli y papas arrugadas

gegrillte Babytintenfische aus Patagonien mit Aioli und kanarischen Kartoffeln — 16,90 €

Pulpo a la gallega con patatas a la plancha

Oktopus galizische Art mit gegrillten Kartoffeln — 24,90 €

Filete de salmón con espinacas y papas arrugadas con mojo

Frisches Lachsfilet auf Blattspinat und kanarischen Kartoffeln mit Mojodip — 18,90 €

Tartar de atún con pan

Thunfischtartar Super Sashimi ca. 180 g mit frittiertem Brot — 22,90 €

Tartar de atún con sésamo y verduras a la parrilla

Thunfischfilet Super Sashimi ca. 180 g in Sesam kurz angebraten mit gegrilltem Gemüse — 24,90 €

Tapas del Mar: gambas (3 unid.), calamares (3 unid.), pulpo a la gallega y papas arrugadas

Gemischte Fischtapas: 3 Stück Gambas, 3 Stück Babytintenfische, Oktopus galizische Art und kanarische Kartoffeln — 25,90 €

TAPAS DE CARNE

FLEISCHTAPAS

Albóndigas caseras en tomate picante

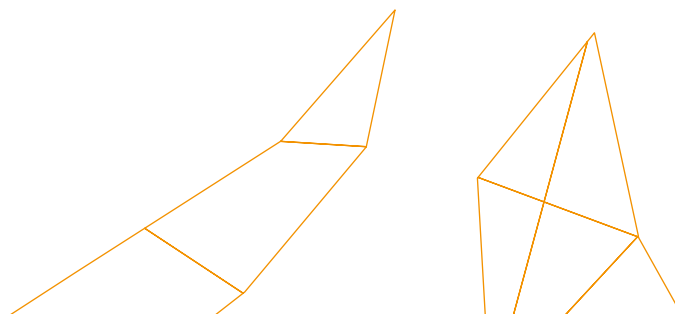
hausgemachte Rinderhackfleischbällchen in pikanter Tomaten-Paprikasauce nach spanischer Art — 10,90 €

Solomillo argentino con patatas bravas

Argentinisches Rinderfilet gegrillt und gebackene Kartoffeln mit pikanter Tomatensauce — 18,90 €

Solomillo argentino con espinacas y Queso Manchego gratinado y patatas bravas

Argentinisches Rinderfilet gegrillt mit Spinat und Manchego-Käse überbacken und gebackene Kartoffeln mit pikanter Tomatensauce — 21,90 €



TAPAS CLÁSICAS

KLASSISCHE TAPAS

Aceitunas aliñadas verdes y negras

große Schale hauseingelegte grüne und schwarze Oliven — 3,90 €

Croquetas caseras de Jamón Serrano

hausgemachte Kroketten mit Würfelstücken vom Serranoschinken — 9,90 €

Tortilla española (2 unid.)

2 Stück klassische spanische Tortilla — 8,00 €

Pimientos de Padrón

kleine grüne Paprikas — 7,50 €

Champiñones Portobello con romero en salsa de balsámico

braune Champignons mit Rosmarin in Balsamicosauce — 8,90 €

Surtido de quesos

spanische Käsevariationen

kleine Portion: 1 Stück von 4 verschiedenen Sorten — 9,90 €

große Portion: 2 Stück von 4 verschiedenen Sorten — 18,00 €

Queso de cabra con salsa casera de miel y romero

gebackene Ziegenkäsebällchen mit Honigcreme und Rosmarin — 10,90 €

Jamón Serrano

luftgetrockneter Serranoschinken — 9,90 €

Dátiles con bacon

Datteln im Speckmantel – 6 Stück — 7,90 €

Ciruelas con bacon

Pflaumen im Speckmantel – 6 Stück — 7,90 €

Dátiles y ciruelas con bacon

Datteln- und Pflaumen- im Speckmantel je 4 Stück — 12,00 €

Chistorra

Wurstsorte aus Navarra, gebraten — 10,90 €

Chorizo picante a la plancha

scharfe spanische Paprikawurst vom Grill — 11,90 €

Papas arrugadas con mojo verde y mojo rojo

kanarische Kartoffeln mit rotem und grünen Mojos — 6,50 €

Patatas bravas con mojo rojo picante

gebackene Kartoffeln mit pikanter Tomatensauce — 6,50 €

DE POSTRE

DESSERT

Crema Catalana

spanische Crème brûlée

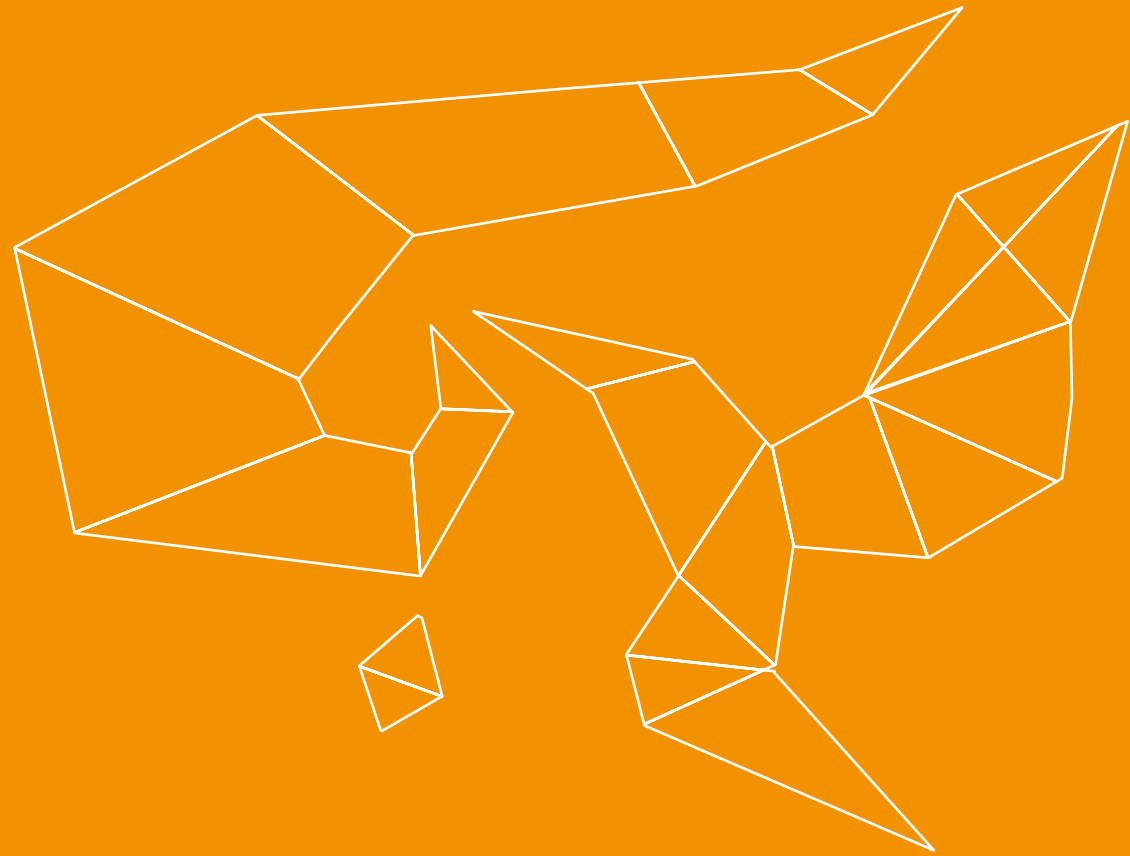
— 6,50 €

Tarta de almendra con bourbon helado de vainilla y crema

gebackener Mandelkuchen spanische Art mit

Bourbon Vanille Eis und Sahne

— 7,50 €



VINO

ERLESENE WEINE, SPIRITUOSEN, COCKTAILS UND GETRÄNKE.

WEISSWEINE OFFEN

Vino de la casa blanco

Hauswein weiss

Leichter, unkomplizierter, harmonischer Weißwein, der mit seinen fruchtigen Aromen nach Birnen, Äpfeln und Zitrusfrüchten schlicht Freude bereitet.

0,1 l — **3,00 €**
0,2 l — **5,50 €**
0,75 l — **19,00 €**

Añoranza Sauvignon Blanc, D.O. La Mancha

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Ein junger, frischer Weißwein, aromatisch-fruchtig im Duft nach Kiwi, Stachelbeere, Ananas und Birne. Am Gaumen harmonisch und freundlich, im Abgang helle Früchte.

0,1 l — **3,30 €**
0,2 l — **5,90 €**
0,75 l — **20,00 €**

Barahonda Weiß, D.O. Yecla

Rebsorte: Verdejo, Sauvignon Blanc

Fruchtbetont und vollmundig, in der Nase sehr präsenzte Aromen nach Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen üppig mit viel Frucht.

0,1 l — **3,50 €**
0,2 l — **6,50 €**
0,75 l — **23,00 €**

Pazo Do Mar, D.O. Ribeiro

Rebsorten: Treixadura, Torrontés, Albariño y Loureira

Volle Aromen mit mineralischem Unterton. Am Gaumen viel Frucht und zeitgleich angenehm trocken.

0,1 l — **3,50 €**
0,2 l — **6,50 €**
0,75 l — **23,00 €**

Luis Cañas Blanco, D.O. Ca. Rioja

Rebsorten: Viura, Malvasia

Der Wein gibt sich mit leichter Frucht, untermalt von blumigen Noten. Im Geschmack findet sich eine angenehme Leichtigkeit mit milder Säure.

Ein spanischer Weißwein für den perfekten Abend.

0,1 l — **4,00 €**
0,2 l — **7,50 €**
0,75 l — **26,00 €**

Albariño Pulpo, D.O. Rias Baixas

Rebsorte: Albariño

Blumige Aromen nach Pfirsich, Birne und hellem Obst. Am Gaumen sehr elegant, komplex mit frischer Säure und angenehmen Abgang.

0,1 l — **4,50 €**
0,2 l — **8,50 €**
0,75 l — **29,00 €**

Weisswein-Schorle

0,2 l — **4,90 €**

WEISSWEINE FLASCHE

Goru Weiß, D.O. Jumilla

Rebsorten: Chardonnay, Moscatel de Alejandría

Blumige Aromen, die an Honig und Zitrusfrüchte erinnern. Im Mund zeigt er sich glatt, weich, anfangs süßlich und dennoch frisch.

0,75 l — **25,00 €**

Protos Verdejo, D.O. Rueda

Rebsorte: Verdejo

Komplexe Fruchtaromen, frisch und leicht mineralisch. Sehr saftig und elegant am Gaumen, perfekt ausbalanciert. Ein Star der Region Rueda.

0,75 l — **27,00 €**

Pago De Cirsus Blanco Barrica, D.O. Navarra

Rebsorte: Chardonnay

9 Monate im Eichenfass ausgebauter Chardonnay. In der Nase viel tropische Frucht und feine Holznoten. Am Gaumen leichte Vanille- und Mandelaromen sowie Fruchtnoten, wenig Säure.

0,75 l — **29,00 €**

Terras Gauda, D.O. Rias Baixas

Rebsorten: Albariño, Caiño, Loureiro

Sehr feiner Weißwein, einer der elegantesten Spaniens. In der Nase Zitrus- und tropische Früchte. Sehr ausgewogenes Spiel zwischen Säure und eleganter Frucht mit anhaltendem Abgang.

0,75 l — **35,00 €**

ROSÉ-WEINE

Vino de la casa rosado

Hauswein rosé

Ein fruchtiger, milder Rosado mit Geschmacksnoten von hellen, roten Früchten wie Himbeere und Kirsche, trocken, frisch und angenehm am Gaumen.

So wie ihn die Hamburger lieben.

0,1 l — 3,00 €
0,2 l — 5,50 €
0,75 l — 19,00 €

Añoranza Rose, D.O. La Mancha

Rebsorte: Tempranillo

Der Rosado mit der Extraportion Saftigkeit und Frische. Pralle Himbeeren und Brombeeren schwirren um die Nase.

0,1 l — 3,30 €
0,2 l — 5,90 €
0,75 l — 20,00 €

Homenaje Rose, D.O. Navarra

Rebsorte: Garnacha

Fruchtbetont, breites Aromenspektrum nach verschiedenen Beeren. Weich mit angenehmer Frische im Mund.

0,1 l — 3,30 €
0,2 l — 5,90 €
0,75 l — 20,00 €

Rosé-Schorle

0,2 l — 4,90 €

ROTWEINE OFFEN

Vino de la casa tinto

Hauswein rot

Ein perfekt ausgesuchter geheimnisvoller, überraschender Tinto, jugendliche Frucht, die besonders an Cassis und Kirsche erinnert, aber auch ein Anklang von Kräutern ist wahrnehmbar. So wie ihn die Spanier lieben.

0,1 l — 3,00 €
0,2 l — 5,50 €
0,75 l — 19,00 €

Añoranza Cabernet Shiraz, D.O. La Mancha

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Shiraz

Leuchtend kirschrote Farbe mit purpurnen Reflexen, intensiv fruchtige Nase. Am Gaumen auch erstaunlich viel saftige Frucht mit Nuancen von Kräutern und einer harmonischen Säure-Tannin-Struktur.

0,1 l — 3,30 €
0,2 l — 5,90 €
0,75 l — 20,00 €

Añoranza Crianza, D.O. La Mancha

Rebsorte: Tempranillo

Unkomplizierter Rotwein mit milder Säure und einem vollmundigen Fruchtpolster, das den Wein druckvoll erscheinen lässt.

0,1 l — 3,30 €
0,2 l — 5,90 €
0,75 l — 20,00 €

Castillo de Jumilla Rot, D.O. Jumilla

Rebsorte: Monastrell

In der Nase mit Aromen von reifen Kirschen und Nuancen von Blaubeeren. Reif und elegant, mit einem lang anhaltenden Abgang.

0,1 l — 3,50 €
0,2 l — 6,50 €
0,75 l — 23,00 €

Añares Crianza, D.O.Ca. Rioja

Rebsorten: Tempranillo, Mazuelo, Garnacha

Vielschichtiges Bukett, in dem sich die Fruchtaromen und die würzigen Noten harmonisch vereinen. Am Gaumen zeigt er sich fleischig und gut strukturiert. Langer Abgang.

0,1 l — 4,00 €
0,2 l — 7,50 €
0,75 l — 26,00 €

DADÁ No. 1, Finca Las Moras, Argentinien

Rebsorten: Malbec, Bornada

Ein fulminanter Rotwein-Cuvée ausgebaut in Fässern aus amerikanischer Eiche, harmonisch, fruchtig weich und dennoch kraftvoll mit wunderbaren Vanillearomen.

0,1 l — 4,00 €
0,2 l — 7,50 €
0,75 l — 26,00 €

Chateldon Reserva, D.O. Penedès

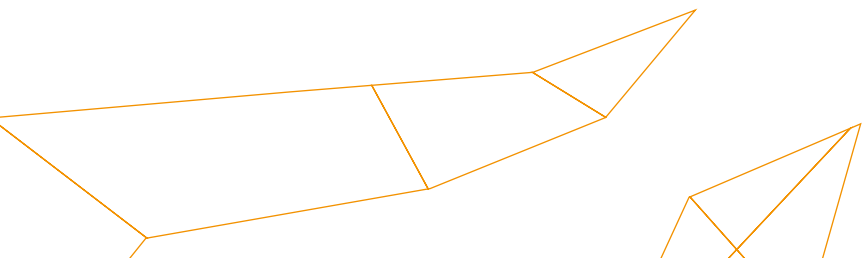
Rebsorten: Cabernet Sauvignon

Mit intensiven Aromen nach Rosinen und konfitierten Früchten und einem leichten Hauch von Eiche. Beim Schwenken des Glases treten mehr sortentypische und würzige Noten in Erscheinung. Am Gaumen ist er geschmeidig und spiegelt in Maßen den Ausbau wider. Es treten besonders die Alterungsnoten hervor, die mit dem Weinkörper in einem guten Zusammenspiel stehen.

0,1 l — 4,50 €
0,2 l — 8,50 €
0,75 l — 29,00 €

Rotwein-Schorle

0,2 l — 4,90 €



ROTWEINE FLASCHE

Barahonda Barrica, D.O. Yecla

Rebsorten: Monastrell, Syrah

Unglaubliche Aromenfülle, intensiv nach dunklen Beeren und auch Sauerkirsche mit Noten von Schokolade und Karamell. Am Gaumen tolle Komplexität, mit schön runden Noten von Pfeffer und Lakritz, die in Ihrer Gesamtheit noch lange nachhallen.

0,75 l — 26,00 €

Añares Reserva, D.O.Ca. Rioja

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano

Sein vielschichtiges Bukett setzt sich aus Aromen roter Früchte, Süßholz und rauchigen Noten zusammen. Am Gaumen zeigt er sich gehaltvoll und gut strukturiert.

0,75 l — 30,00 €

Black Malbec, Finca Las Moras, Argentinien

Rebsorte: Malbec

Dieser Black Malbec reift 12 Monate in amerikanischen Ex-Bourbon-Whisky-Eichenfässern. Ein wahrlich einzigartiger Prozess, der die intensiven Fruchtaromen von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren mit den typischen, von Vanille und Karamell geprägten Röstnoten des Fasses zu einem außergewöhnlich weichen und von einer dezenten Süße gekrönten Geschmackserlebnis verschmelzen lässt.

0,75 l — 33,00 €

Liberalia Cero, D.O. Toro

Rebsorte: Tempranillo

Barriquevergorener Rotwein mit großartiger Frucht und viel Tiefe. Am Gaumen sehr ausgewogen mit toller Balance zwischen Frucht und Reifenoten. Der Wein wird ausschließlich aus alten Reben gekeltert und während der Lagerung mit klassischer Musik bespielt.

0,75 l — 34,00 €

CAVA

Cava Dibon Brut, D.O. Cava

Rebsorten: Macabeo, Parellada, Xarel.lo

Im Glas mit langanhaltendem, feinblasigem Schaum, der eine Kombination von zart-fruchtigen Aromen und feinen Gebäcknoten freisetzt. Im Geschmack seidig und frisch mit leichten Zitrusnoten.

0,1 l — 5,50 €

0,75 l — 35,00 €

APERITIF

Aperol Spritz 0,2 l — 7,50 €

Hugo 0,2 l — 7,50 €

Lustau Sherry

– Medium Dry 5 cl — 4,00 €

– Fino Jarana Solera Reserva 5 cl — 4,00 €

Portwein

– Dona Antonia Reserva

Tawny Ferreira Porto 5 cl — 4,50 €

BIER

Krombacher Pils vom Fass 0,3 l — 3,50 €

0,4 l — 4,50 €

Alsterwasser/Radler vom Fass 0,3 l — 3,30 €

0,4 l — 4,20 €

San Miguel 0,33 l — 3,50 €

Estrella Galicia 0,33 l — 3,50 €

Krombacher Weizen 0,5 l — 4,50 €

Krombacher Weizen alk.-frei 0,5 l — 4,50 €

Krombacher Pils alk.-frei 0,0 % 0,33 l — 3,30 €

SPIRITUOSEN

Carlos I, Brandy de Jerez Solera, Gran Reserva	2 cl — 4,00 €
Cardenal Mendoza, Brandy Gran Reserva	2 cl — 4,50 €
Jack Daniel's Tennessee	4 cl — 5,90 €
Tullamore Dew Irish Whiskey	4 cl — 5,50 €
Túnel de Mallorca mezcladas	4 cl — 3,90 €
Túnel de Mallorca secas	4 cl — 3,90 €
Hierbas de Mallorca mezcladas	2 cl — 2,50 €
Absolut Vodka	2 cl — 3,00 €
Helbing Kümmel	2 cl — 2,50 €
Tequila Silver	2 cl — 2,50 €
Tequila Gold	2 cl — 2,50 €
Licor43 Cuarenta y tres	4 cl — 4,50 €
Rum Plantation	
– Barbados 5 Jahre	4 cl — 5,50 €
– Barbados XO 20 Jahre	4 cl — 8,50 €
Castagner Grappa Fuoriclasse Leon	
– Valdobbiadene Prosecco Morbida	2 cl — 4,00 €
– Brunello di Montalcino Barrique	2 cl — 5,50 €
– Amaro	2 cl — 4,50 €
– Riserva Amarone Della Valpolicella	2 cl — 5,50 €
– Riserva 3 Anni	2 cl — 4,50 €
– Riserva 7 Anni	2 cl — 6,50 €

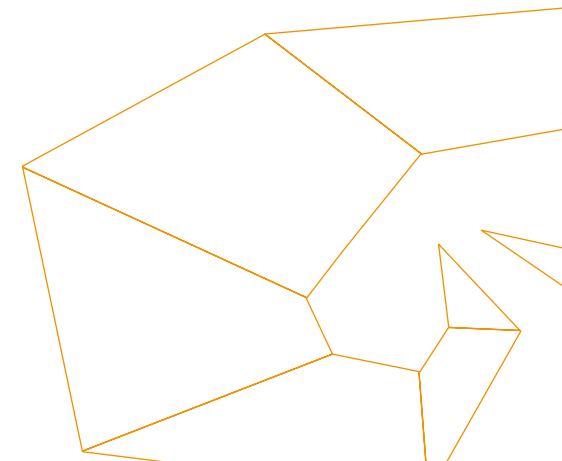
LONGDRINKS

Campari Soda	— 7,50 €
Campari Orange	— 8,50 €
Licor 43 Milch	— 7,50 €
Licor 43 Orange	— 8,50 €
Havana Club Cola	— 8,50 €
Cuba Libre	— 9,00 €
Bombay Sapphire Gin Tonic	— 9,50 €
Hendrick's Gin Tonic	— 11,50 €
Gin Mare Tonic »Ekber Style«	— 12,50 €
Tullamore Dew Cola	— 8,50 €
Jack Daniel's Cola	— 9,50 €
Absolut Vodka Lemon/Tonic/Soda	— 8,50 €
Absolut Vodka Red Bull	— 9,50 €

Je 6 cl Spirituose mit 0,2 l Softdrink

COCKTAILS

Ipanema	
Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Lime Juice	— 7,50 €
Mojito Chilled	
Ginger Ale, Minze, Limette, Rohrzucker, Lime Juice	— 8,00 €
Moscow Mule	
Absolut Vodka, frischer Limettensaft, Ginger Beer	— 9,50 €
Caipirinha	
Pitu Cachaca, Limette, Rohrzucker, Lime Juice	— 9,50 €
Caipiroska	
Absolut Vodka, Limette, Rohrzucker, Lime Juice	— 10,50 €
Mojito	
Havana Club, Minze, Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Soda	— 10,50 €
Whiskey Sour	— 9,00 €
Wodka Sour	— 9,00 €
Gin Sour	— 9,00 €



KALTE GETRÄNKE

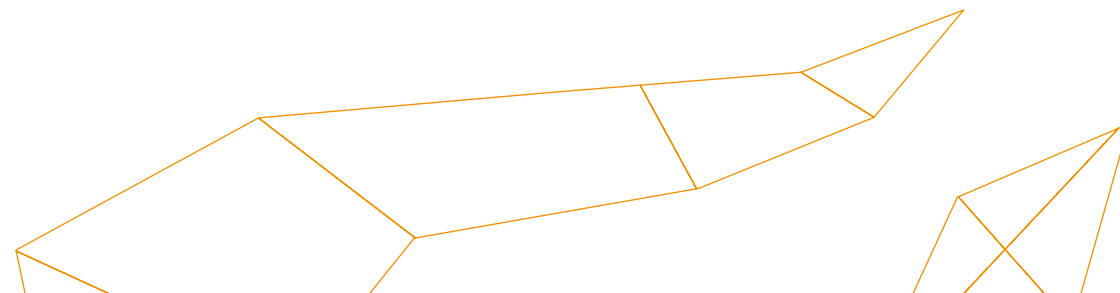
Vöslauer Mineralwasser prickelnd	
	0,25 l — 2,50 €
	0,75 l — 6,90 €
Vöslauer Mineralwasser ohne	
	0,25 l — 2,50 €
	0,75 l — 6,90 €
Fritz-Kola	0,2 l — 3,00 €
Fritz-Kola ohne Zucker	0,2 l — 3,00 €
Fritz Orange	0,2 l — 3,00 €
Fritz Zitrone	0,2 l — 3,00 €
Fritz Apfel-Kirsch-Hollunder	0,2 l — 3,00 €
Fritz Bio Apfelschorle	0,2 l — 3,50 €
Fritz Bio Rhabarberschorle	0,2 l — 3,50 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l — 3,50 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l — 3,50 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l — 3,50 €
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 l — 3,50 €
Red Bull	0,25 l — 4,00 €
Klindworth Orange	0,2 l — 3,50 €

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee Creme	— 2,50 €
Tasse Cappuccino	— 2,90 €
Glas Latte Macchiato	— 3,50 €
Tasse Espresso	— 2,30 €
Tasse Espresso Macchiato	— 2,50 €
Tasse dopp. Espresso	— 3,90 €
Tasse dopp. Espresso Macchiato	— 4,00 €

Alle Kaffeesorten auf Wunsch auch koffeinfrei.

Glas Darjeeling Tee	— 2,90 €
Glas Frischer Minztee	— 3,90 €
Glas Frischer Ingwertee	— 3,90 €
Glas Frischer Minz-Ingwertee	— 4,90 €





BODEGA SESENTA
VINO & TAPAS BAR

Alle Inhalte unterliegen dem geltenden Copyright.

Texte: Ekber Yavuz, www.bodega-sesenta.de

Fotos: Mathias Binder, www.mathiasbinder.de

Design: Saskia Verlage, www.save-design.de