

Rioja

TAPAS · BAR · RESTAURANT

La carta. El Rioja.

Viele kleine Teller. Ein großer Abend. Zum
Probieren, Teilen und Zusammenkommen.

EURE KARTE AUF EINEN BLICK

Ajoli	02
Ensaladas	02
Platos fríos	02
Queso español	03
Vegetariano	03
Tapas variadas	05
Pescado	06
Ternera	07
Cerdo	07
Pollo	08
Cordero	08
Conejo	09
Para niños	09
Postres	09

Kolpingstraße 12 · 59555 Lippstadt
02941 / 9516914



Tapas, vino y amigos.

Ein bisschen Spanien. Mitten in Lippstadt.

Viel Vorfreude. Guten Appetit.
Con mucho amor.

ZUM PROBIEREN. ZUM TEILEN. ZUM GENIESSEN.

Un poquito de todo.

LA CARTA

Ajoli

Brot & hausgemachte Dips

- | | | |
|----|---|---------------|
| 01 | Pan | 3,90 € |
| | Kleiner Brotkorb | |
| | VEGETARISCH | |
| 02 | Ajoli variado con pan | 6,80 € |
| | Großer Brotkorb mit 3 verschiedenen Sorten Ajoli | |
| | VEGETARISCH | |
| 04 | Ajoli con pan | 4,90 € |
| | Kleiner Brotkorb mit Ajoli | |
| | VEGETARISCH | |
| 05 | Ajoli sin pan | 1,00 € |
| | 1 Portion Ajoli | |
| | VEGETARISCH | |
| 06 | Ajoli variado sin pan | 2,80 € |
| | 3 Portionen Ajoli, verschiedene Sorten, ohne Brot | |
| | VEGETARISCH | |

*Pide un poco.
Comparte mucho.*

Wählt eure Lieblingstapas und stellt sie
in die Mitte. Gemeinsam schmeckt's besser.

LA CARTA

Ensaladas

Salate

- | | | |
|----|--|----------------|
| 10 | Ensalada mixta | 6,90 € |
| | Gemischter Salat | |
| | VEGETARISCH | |
| 11 | Ensalada La Bodega | 14,20 € |
| | Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und eingelegten Sardinen | |
| 12 | Ensalada especial | 14,20 € |
| | Großer gemischter Salat mit Putenstreifen und Champignons | |
| 13 | Ensalada España | 16,60 € |
| | Großer gemischter Salat mit Riesengarnelen, ungepellt, und Serranoschinken | |
| 14 | Ensalada de pollo | 14,60 € |
| | Großer gemischter Salat mit Hähnchenstreifen, Pinienkernen und Apfelscheiben | |
| 15 | Ensalada vegetariana | 10,90 € |
| | Gemischter grüner Salat mit frittiertem Käse in knuspriger Panade | |
| | VEGETARISCH | |

LA CARTA

Platos fríos

Kalte Tapas, Wurst & Schinken

- | | | |
|----|---|---------------|
| 20 | Sardinas en basilico | 6,50 € |
| | Eingelegte Sardellenfilets auf frischem Basilikum | |
| 21 | Sardinas en escabeche | 6,70 € |
| | Sardellenfilets mit Sherryessig, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie | |

ZUM PROBIEREN. ZUM TEILEN. ZUM GENIESSEN.

Un poquito de todo.

WEITER GENIESSEN

Platos fríos

Kalte Tapas, Wurst & Schinken

- | | | |
|----|--|--------|
| 23 | Aceitunas
Schwarze und grüne Oliven, pro Person
VEGETARISCH | 2,50 € |
| 24 | Aceitunas rellenas
Mit Paprika gefüllte Oliven, pro Person
VEGETARISCH | 2,50 € |
| 27 | Chorizo Pamblo
Spanische Paprikawurst | 7,20 € |
| 31 | Jamón Serrano
Serranoschinken | 7,50 € |
| 32 | Ibérico
Aromatischer Schinken vom Eichelschwein | 8,80 € |
| 33 | ¡Fiambre y queso!
Feine Auswahl unserer beliebten Käse- und Wurstspezialitäten | 8,90 € |

LA CARTA

Queso español

Spanischer Käse

- | | | |
|----|---|--------|
| 41 | Queso Tierno
Frischer reiner Ziegenkäse
VEGETARISCH | 6,80 € |
| 42 | Queso Manchego
Käse aus der La-Mancha-Region aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch
VEGETARISCH | 6,90 € |
| 43 | Queso Romero
Harter Ziegenkäse, ummantelt von Kräutern
VEGETARISCH | 6,90 € |

LA CARTA

Vegetariano

Vegetarische warme Tapas

- | | | |
|----|--|--------|
| 49 | Batatas fritas
Knusprige Süßkartoffelpommes
VEGETARISCH | 5,30 € |
| 50 | Patatas
Hausgemachte spanische Bratkartoffeln ohne Soße
VEGETARISCH | 5,50 € |
| 51 | Patatas con ajoli
Hausgemachte spanische Bratkartoffeln mit Ajoli
VEGETARISCH | 5,90 € |
| 52 | Patatas Bravas
Hausgemachte spanische Bratkartoffeln mit mild-scharfer Tomatensoße
VEGETARISCH · PIKANT | 5,90 € |

ZUM PROBIEREN. ZUM TEILEN. ZUM GENIESSEN.

Un poquito de todo.

WEITER GENIESSEN

Vegetariano

Vegetarische warme Tapas

- 53 **Patatas con mojo Picón** 5,90 €
Hausgemachte spanische Bratkartoffeln mit scharfem kanarischen Dip
VEGETARISCH · PIKANT
- 54 **Champiñones al ajillo** 8,50 €
Champignons in Öl, Knoblauch und Weißwein gebraten
VEGETARISCH
- 55 **Champiñones asados** 8,60 €
Gebratene Champignons mit Petersilie, Knoblauch und einem Schuss Rotwein
VEGETARISCH
- 56 **Champiñones con queso y salsa de nata** 8,60 €
Champignons in Sahnesauce überbacken
VEGETARISCH
- 57 **Setas al jerez** 8,80 €
Austernpilze mit Knoblauch und Sherry abgeschmeckt
VEGETARISCH
- 58 **Setas con ajo y tomate** 8,80 €
Austernpilze mit Knoblauch, Tomatensoße und Kräutern
VEGETARISCH
- 59 **Boletas a la Llauna** 8,90 €
Verschiedene Pilzsorten, mit Knoblauch und Brandy abgeschmeckt
VEGETARISCH
- 61 **Puerros con champiñones** 8,60 €
Porree mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern, Oliven und Sherry gedünstet
VEGETARISCH

WEITER GENIESSEN

Vegetariano

Vegetarische warme Tapas

- 63 **Espinaca con vino blanco** 8,50 €
Blattspinat mit Knoblauch und Weißwein gedünstet
VEGETARISCH
- 64 **Espinaca Sacromonte** 8,60 €
Blattspinat mit Knoblauch, Pinienkernen und Rosinen in Öl und Sherry
VEGETARISCH
- 65 **Espinacas con diversas verduras** 8,60 €
Blattspinat mit Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Sherry
VEGETARISCH
- 66 **Berenjenas en salsa de tomate** 8,50 €
Frittierte Auberginenscheiben mit Knoblauch und Tomatensoße
VEGETARISCH
- 68 **Berenjenas gratinadas** 8,80 €
Gratinierte Auberginen mit Tomaten, Lauch, Basilikum und Käse
VEGETARISCH
- 69 **Calabacines en salsa de tomate** 8,40 €
Frittierte Zucchini-scheiben mit Knoblauch und Tomatensoße
VEGETARISCH
- 70 **Calabacines al ajillo** 6,20 €
Frittierte Zucchini-scheiben mit Knoblauch
VEGETARISCH

ZUM PROBIEREN. ZUM TEILEN. ZUM GENIESSEN.

Un poquito de todo.

LA CARTA

Tapas variadas

Tapas mit Fleisch & mehr

- 72 **Pimientos de Padrón** 6,50 €
Typisch spanische Bratpaprika mit Meersalz
VEGETARISCH
- 73 **Pimientos al ajillo con picatostes** 8,40 €
Gebratene Paprika mit Serranoschinken, Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern und Brotwürfeln
- 80 **Judías verdes con jamón Serrano** 8,40 €
Grüne Bohnen mit Serranoschinken und Weinessig
- 83 **Caracoles con vino tinto** 9,50 €
Weinbergschnecken mit Tomatenkräutersoße und Rotwein
- 84 **Caracoles al Jerez** 9,60 €
Weinbergschnecken mit Kräutern, Knoblauch, Chili, Zwiebeln und Portwein
PIKANT
- 85 **Chorizo en vino blanco** 8,70 €
Spanische Paprikawurst in Weißwein gedünstet
- 87 **Chorizo a la Barcelona** 9,30 €
Paprikawurst mit Pilzen, Schinken, Chili, Rosmarin und Apfelwein
PIKANT
- 89 **Patatas a la Riojana** 8,70 €
Paprikawurst mit Kartoffeln, Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch
- 90 **Albondigas** 8,20 €
Hausgemachte Hackfleischbällchen in mild-scharfer Tomatensauce
PIKANT

WEITER GENIESSEN

Tapas variadas

Tapas mit Fleisch & mehr

- 95 **Higadillos con champiñones** 8,70 €
Hähnchenleber mit Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und Rotwein
- 97 **Higadillos de pollo al ajillo** 8,80 €
Hähnchenleber mit Zucchini, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und Rotwein
- 98 **Hígado a la Asturiana** 8,60 €
Hähnchenleber nach asturischer Art mit Tomaten-Paprikasoße
- 99 **Croquetas de pollo** 6,20 €
Hausgemachte Krokette mit Hähnchenfleisch
- 103 **Empanadillas de atún** 4,80 €
Frittierte Teigtaschen mit Thunfisch gefüllt
- 104 **Queso frito** 5,90 €
Frittierter Schafskäse in hausgemachter Panade
VEGETARISCH
- 107 **Empanadillas de queso** 6,20 €
Hausgemachte frittierte Teigtaschen mit Schafskäse und Spinat
VEGETARISCH
- 110 **Garbanzos picantes** 8,50 €
Pikante Kichererbsen mit Schinken, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Cayennepfeffer und Sherry
PIKANT
- 111 **Dátiles con jamón** 6,60 €
Datteln im Speckmantel
- 113 **Champiñones rehogados** 8,70 €
Champignons in Zitronensoße mit Kräutern und spanischem Schinken

ZUM PROBIEREN. ZUM TEILEN. ZUM GENIESSEN.

Un poquito de todo.

LA CARTA

Pescado

Fisch & Meeresfrüchte

- 120 **Salpicón de marisco** **9,70 €**
Garnelen mit Knoblauch, Kräutern, Paprika und Zwiebeln
- 122 **Pulpo a la Gallega** **11,60 €**
Oktopus galicischer Art mit Chilischoten und Meersalz
PIKANT
- 124 **Pulpo asado** **11,90 €**
Oktopus am Stück gegrillt, mit Öl und Essig abgeschmeckt
- 126 **Pulpo con cebolla** **11,40 €**
Oktopus mit Zwiebeln, Chili, Knoblauch, Lauch, Kräutern und Sherry
PIKANT
- 127 **Pulpo al ajillo** **11,50 €**
Oktopus in Öl und Knoblauch gebraten
- 131 **Marinero picanto** **10,70 €**
Calamaris, Oktopus, Miesmuscheln und Garnelen in Tomaten-Weißweinsauce
PIKANT
- 132 **Calamares con limón** **8,80 €**
Tintenfischringe mit Zwiebeln, Kräutern, Zitrone und Weißwein
- 133 **Calamares a la sidra** **8,90 €**
Tintenfischringe mit Chili, Kräutern, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven und Apfelwein
PIKANT
- 134 **Calamares en salsa de tomate** **8,80 €**
Tintenfischringe in Tomaten-Paprikasauce

WEITER GENIESSEN

Pescado

Fisch & Meeresfrüchte

- 135 **Calamares a la romana** **8,25 €**
Frittierte Tintenfischringe in knuspriger Panade mit Ajoli
- 141 **Mejillones con cebolla** **8,90 €**
Miesmuscheln mit Zwiebeln, Kräutern und Zitronensaft
- 143 **Mejillones con chile y ajo** **8,90 €**
Miesmuscheln mit Chili, Kräutern, Knoblauch und Weißwein
PIKANT
- 144 **Gambas al ajillo** **9,70 €**
Garnelen in Öl und Knoblauch gebraten
- 145 **Gambas a la plancha** **10,60 €**
Frittierte Riesengarnelen, ungepellt, mit Ajoli
- 149 **Gambas y judías** **9,90 €**
Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Tomaten, weißen Bohnen und Weißweinessig
- 150 **Gambas con dátiles** **10,20 €**
Garnelen mit Datteln, Austernpilzen, Schinken, Chili und Fenchel
PIKANT
- 152 **Gambas con queso** **9,90 €**
Garnelen mit Chili, Schafskäse und Tomaten-Senfsoße
PIKANT
- 153 **Gambas con puerro** **9,90 €**
Garnelen mit Tomaten, Lauch, Knoblauch, Kräutern und Rotwein

ZUM PROBIEREN. ZUM TEILEN. ZUM GENIESSEN.

Un poquito de todo.

WEITER GENIESSEN

Pescado

Fisch & Meeresfrüchte

- 154 **Boquerones fritos** 8,20 €
Panierte Silbersardellen, frittiert
- 155 **Salmón a la Ribereña** 9,70 €
Lachs mit spanischem Bergschinken, Knoblauch, Kräutern und Apfelwein
- 156 **Salmón en salsa de almendra** 9,70 €
Lachs mit Mandeln, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensoße
- 157 **Salmón en salsa de cominos** 9,70 €
Lachs mit Mandeln, Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Kümmel und Weißwein
- 158 **Merluza en zumo de naranja** 9,90 €
Seehecht mit Kräutern in hausgemachter Orangensoße
- 159 **Merluza con champiñones** 9,90 €
Seehecht mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern und Sherry
- 161 **Merluza con limón** 9,80 €
Seehecht in Zitronen-Kräutersoße
- 163 **Merluza a la sidra** 9,90 €
Seehecht mit Oliven, Paprika, Zwiebeln, Kräutern und Apfelwein

LA CARTA

Ternera

Rind

- 176 **Estofado andaluz** 9,70 €
Andalusisches Rinderragout mit Kurkuma, Tomaten und Weißwein
- 177 **Guisado con setas** 9,70 €
Rinderragout mit Champignons, Majoran und Thymian
- 178 **Ternera a la Cordobesa** 9,70 €
Rinderragout mit Paprikaschoten, Oliven und Brandy

LA CARTA

Cerdo

Schwein

- 181 **Ragú de cerdo** 9,30 €
Schweinefleisch mit Champignons, Tomaten, Lauch und Sherry
- 185 **Cerdo con higos en vino tinto** 9,40 €
Schweinefleisch mit Feigen, Rosinen, Äpfeln, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch und Rotwein
- 186 **Cerdo canario** 9,40 €
Schweinefleisch mit Paprikawurst, Kichererbsen, Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Portwein
- 187 **Cerdo madrileño** 9,40 €
Schweinefleisch mit Lauch, Tomaten, Chili, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Weinessig

PIKANT

ZUM PROBIEREN. ZUM TEILEN. ZUM GENIESSEN.

Un poquito de todo.

LA CARTA

Pollo

Hähnchen

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 190 | Pollo al ajillo | 9,00 € |
| | Hähnchenbrust in Tomaten-Sahnesoße mit Knoblauch | |
| 192 | Pastel hogareño | 9,10 € |
| | Hähnchenbrust mit Champignons, Paprika und Thymian | |
| 194 | Pechuguitas de pollo con piñones | 9,10 € |
| | Hähnchenbrust mit Pinienkernen und Chilischoten | |
| | PIKANT | |
| 195 | Pollo con salsa de almendra | 9,10 € |
| | Hähnchenbrust mit Lauch und Möhren in Mandel-Sahnesoße | |
| 196 | Pollo con jamón Serrano | 9,10 € |
| | Hähnchenbrust mit Serranoschinken, Chilischoten und Apfelwein | |
| | PIKANT | |
| 197 | Pollo con mostaza | 9,10 € |
| | Hähnchenbrust mit Kichererbsen, Zwiebeln, Senf, Zitronen, Knoblauch, Kräutern und Sherry | |
| 198 | Pollo con judías | 9,10 € |
| | Hähnchenbrust mit Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern, weißen Bohnen und Weißwein | |

LA CARTA

Cordero

Lamm

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 199 | Estofado de cordero | 9,70 € |
| | Lammfleisch mit Chilischoten und Estragon | |
| | PIKANT | |
| 204 | Cordero asado | 9,70 € |
| | Lammfleisch in Weißwein, Knoblauch und Rosmarin gebraten | |
| 205 | Cochifrito | 9,70 € |
| | Lammfleisch mit Zitrone, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern | |
| 206 | Cordero a la Gitana | 9,90 € |
| | Lammfleisch mit Kichererbsen, Schinken, Kartoffeln, Minze, Zwiebeln, Tomaten und Rotwein | |
| 207 | Cordero a la Leonesa | 9,90 € |
| | Lammfleisch mit Möhren, grünen Bohnen, Thymian, Zwiebeln, Knoblauch und Weißwein | |

ZUM PROBIEREN. ZUM TEILEN. ZUM GENIESSEN.

Un poquito de todo.

LA CARTA

Conejo

Kaninchen

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 219 | Conejo con jamón y chocolate | 9,60 € |
| | Kaninchenfleisch mit Serranoschinken und Schokoladensoße | |
| 220 | Conejo a la cazadora | 9,70 € |
| | Kaninchenfleisch nach Jägerart mit Schinken, Spinat, Champignons und Rotwein | |
| 222 | Conejo con salsa de almendra | 9,70 € |
| | Kaninchenfleisch mit Mandeln, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensoße | |
| 223 | Conejo al ajillo con patatas | 9,70 € |
| | Kaninchenfleisch mit Knoblauch, Kräutern, Zwiebeln, Kartoffeln und Rotwein | |
| 224 | Conejo al Arriero | 9,70 € |
| | Kaninchenfleisch mit Knoblauch, Rosinen, Mandeln, Zwiebeln, Paprika und Brandy | |

LA CARTA

Para niños

Nur für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|-----|---|---------------|
| 227 | Hausgemachte Hähnchennuggets | 9,30 € |
| | Mit Pommes, Salatgarnitur, Ketchup und Mayo | |
| 228 | Fischstäbchen | 8,90 € |
| | Mit Pommes, Salatgarnitur, Ketchup und Mayo | |

LA CARTA

Postres

Dessert

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 250 | Schokotörtchen | 7,40 € |
| | Mit Vanilleeiskugel
VEGETARISCH | |
| 252 | Crema Catalana | 5,90 € |
| | Katalanischer Vanillepudding mit Karamellkruste
VEGETARISCH | |
| 253 | Helado de vainilla con frutas | 6,60 € |
| | 3 Kugeln Vanilleeis mit Früchten der Saison, Sahne und Erdbeer- oder Schokosoße
VEGETARISCH | |
| 255 | Churros | 6,20 € |
| | Mit hausgemachter Schokosoße
VEGETARISCH | |
| 256 | Affogato | 4,20 € |
| | Vanilleeis mit Espresso
VEGETARISCH | |

Un final dulce. Un gran recuerdo.

Noch ein Dessert für die Mitte?
Wir wünschen euch einen schönen Abend.