CORDOBAR

TAPAS





"SAUFT'S NED SO VUI!
TRINKT'S LIEBER A BIER."

KARL VALENTIN

AUGUSTINER BIERE VOM FASS

Helles Lager	0,5l	€ 4,60
Edelstoff	0,5l	€ 4,90
Radler	0,5l	€ 4,60
Holzfass – auf Anfrage	15l	€ 154,00
	30l	€ 272,00

FLASCHENBIERE

Augustiner – Pils	0,3l	€ 4,40
Augustiner – Weißbier mit Hefe	0,5l	€ 5,20
Augustiner – Dunkel	0,5l	€ 5,00
König Ludwig Weißbier – dunkel oder leicht	0,5l	€ 5,20
König Ludwig Weißbier – alkoholfrei	0,5l	€ 5,00
Augustiner Hell – alkoholfrei	0,5l	€ 4,60



DIESE SEITE FEHLT?

Bitte wende Dich an unseren Service.

AIOLI EXTRA	€ 3,80
BROTKORB EXTRA	€ 3,90

TAPAS CLÁSICAS – DIE KLASSIKER

Almendras – Mandeln, geröstet & gesalzen [H1] VEGAN € 5,40
Aceitunas – eingelegte Oliven, gemischt, entsteint VEGAN € 4,80
Boquerones – eingelegte Sardinenfilets [D] € 8,40
Pan con Tomate / Tapenade – Brot mit frischen Tomaten / Oliven VEGAN € 5,80
Plato de Jamón Serrano – spanischer luftgetrockneter Schinken [6] € 13,20
Plato de Queso Manchego – Manchego-Käse und Trüffelmanchego [G] € 13,20
Patatas Bravas – spanische Kartoffeln mit Paprika-Tomaten-Chilisauce VEGAN € 8,80
Alcachofas – gebackene Artischocken VEGAN € 8,20
Berenjena frita – gebackene Aubergine, Honig [A1, C, G] € 8,90
Champiñones rebozadas – im Backteig mit Aioli [A1, C, G] € 7,90
Pimientos de Padrón – kleine Bratpaprika mit Flor de Sal VEGAN € 8,40
Tortilla de la casa – klassische Tortilla mit Aioli-Bravassauce [C] € 6,40
Dátiles con Tocino – Datteln im Speckmantel, hausgemacht [8, 3, 23] € 6,80
Croquetas de Jamón – Serrano-Croquetten, 2 Stück, mit Aioli [A1, G, 23] € 8,20
Sardinas rebozadas – gebackene Sardinenfilets [A1, D] € 9,50
Chipirones rebozados – Babycalamari, gebacken [A1, N] € 10,90
Albóndigas – Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprikasauce [A1] € 8,60
Chorizo „Diabolo“ – Mini-Chorizo, Confit, klassisch [3, 6] € 8,80
Costillas a la Miel – Schweinerippchen in Honig-Barbecue € 11,80
Roastbeef – mit Aioli € 13,60
Queso de Cabra a la Parrilla – Ziegenkäse, Honig, Wassermelone € 11,40
Gambas al Pil-Pil – Garnelen mit Tomaten, Knoblauch, Chili € 14,50
Paella de Marisco – Garnelen, Pulpo, Scampi, Muscheln & Zuckerschoten € 26,80
25 min Zubereitungszeit – auch in groß, pro weitere Portion: *€ 22,80*

VOM GRILL – FISCH, FLEISCH, GEMÜSE

Verduras a la plancha – Grillgemüse, Pilze VEGAN € 9,60
Pluma Ibérica – eine Delikatesse vom Iberico Schwein, gegrillt € 15,80
Pechuga de Pollo – Hähnchenfilet € 9,80
Flank-Steak – Cortada, tranchiert mit Jus € 18,80
Gambas a la plancha – Garnelen vom Grill, Aioli [G, B] € 14,40
Pulpo a la plancha – Oktopus vom Grill, Aioli [G, N] € 12,80
Salmón con piel – Lachsfilet [D] € 15,80

TAPAS MISTO – GEMISCHTE TAPAS (INKL. BROTKORB)

Tapas Combinadas – Vorspeisen € 13,90
Serrano, Chorizo, Edelsalami, Oliven, Manchego

Tapas Verduras – vegetarisch für zwei Personen € 36,00
eingelegte Oliven, Pimientos de Padrón, Patatas Bravas,
Tortilla de la Casa, gebackene Artischocken

Tapas Pescado – Fisch für zwei Personen € 54,00
Avocado-Pulpo-Tartar, Patatas Bravas, Chipirones rebozados,
Salmon a la Parrilla, Grillgemüse

Tapas Caballeros – Fleisch für zwei Personen € 47,00
Datteln im Speckmantel, Patatas Bravas, Albondigas,
Costillas a la Miel, Roastbeef mit Aioli

Tapas para Dos – Platte für zwei Personen € 50,00
Oliven, Serrano, Manchego, Chorizo, Patatas Bravas,
Datteln im Speck, Costillas a la Miel, Chipirones rebozados

La Flamenquilla – Tapas Platte für drei bis vier Personen € 76,00
Vorneweg: Eingelegte Oliven, Manchego Käse, Serrano Schinken, Chorizo Salami
Warme Platte: Pan con Tapenade, Patatas Bravas mit Aioli,
Champignons im Teig gebacken, Pimientos de Padrón,
Chipirones rebozados, Datteln im Speckmantel,
gegrillte Hähnchenfiletstreifen, Costillas a la Miel

Gran Flamenquilla – für vier bis fünf Personen € 96,00
wie La Flamenquilla, jedoch größer und mit Garnelen, Avocado-Pulpo-Tartar

DULCE – DESSERTS

Crema Catalana – karamelisierter Flan [G, C] € 8,80
Churros – original iberisches Gebäck, frisch gebacken [A1, C, G] € 7,40
Gateau chocolat – warmer Schokokuchen, Vanilleeis [C] € 7,80

SPECIAL DRINKS



SANGRIA
hausgemacht mit frischen Früchten
€ 9,60
1,0L € 24,00
2,0L € 44,00
5,0L € 108,00



TINTO DE VERANO
Rotwein, Wermut-Rosso, Limo
€ 9,60



CYNAR SPRITZ
mit Cynar, Prosecco, Soda
€ 9,60



WILDBERRY LILLET
Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Beeren
€ 9,60



APEROL MARACUJA SPRITZ
Aperol, Maracujasaft, Prosecco, Soda, Limettensaft
€ 9,60



GIN BASIL SMASH
Gin, Zitrone, Zuckersirup, Basilikum
€ 13,50



LOST MY PEACHES
Malt Whiskey 12 Years, Honig, Peaches
€ 18,50



AMERICANO
Campari, Wermut Rosso, Soda
€ 11,20

Hugo – Prosecco, Holunderblütensirup, Lime, Mint € 9,60

Aperol Spritz – Aperol, Prosecco, Soda € 9,60

Aperol Ginger Spritz – Aperol, Spicy Ginger, Prosecco, Limettensaft € 9,60

Lemon Spritz – Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon, Soda € 9,60

Campari Tocco Rosso – Campari, Holunderblütensirup, Prosecco € 9,60

Limo de Cadiz – Sherry, Wermut, Limonade € 11,50

London Buck – Gin, Limette, Spicy Ginger € 11,50

Moscow Mule – Vodka, Limette, Spicy Ginger € 11,50

Cap Camarat – Gin, Lemon, Pink Grapefruit, Lavender € 13,80

Liquid Cocaine Shot – Vodka, Espresso, Zucker € 5,80

Espresso Martini – Vodka, Espresso, Zucker, Kaffeelikör € 11,50

Holunderblütenschorle – mit Minze, Limette 0,5l € 6,20

Hausgemachte Ingwer-Kurkuma Limonade 0,5l € 7,20
für das Immunsystem, antioxidativ und entgiftend

Hausgemachte **Erdbeer-Cocos-Limonade** 0,5l € 7,20

WEINE WEISS

Weinschorle – mit Chardonnay	0,3l / 0,5l	€ 7,90 / € 9,40
Prosecco Frizzante – Terra Serena, Venetien	0,1l	€ 6,50
Prosecco Frizzante – Extra Dry, DOC Terra Serena	0,75l	€ 38,00
Hauswein: 2024 Flor Natural Blanco – Cuvée, La Mancha, Spanien	0,2l	€ 9,60
Bio-Wein, ausgewogen blumig, feine Apfel- und Zitrusaromen, wenig Säure, 11% Vol.	0,75l	€ 34,00
2024 Chardonnay-Macabeo, Cariñena DOP	0,2l	€ 9,60
Mittleres Strohgelb. Im Duft gelbe Früchte mit frischen Apfelnoten. Am Gaumen leicht fruchtig, mit saftiger Säure, 13% Vol.	0,75l	€ 34,00
2024 Sauvignon Blanc – Castelo de Medina, Rueda, Spanien	0,2l	€ 10,90
Aromen tropischer Früchte, balanciert, dezente Säure, 14% Vol.	0,75l	€ 38,00
2024 Vinho Verde, Goivo DOC – Rocim, Portugal	0,2l	€ 10,80
Leicht, frisch, zitrisch. Schöne Frucht-Säure-Balance, 9,5% Vol.	0,75l	€ 37,00
2023 Verdejo DO – Castelo de Medina, Rueda, Spanien	0,2l	€ 11,60
Frisch, ausgewogen, vollmundig, Boskop, Lorbeer, 12,5% Vol.	0,75l	€ 41,00

ROSÉ

2024 Garnacha Rosé Cariñena DOP	0,2l	€ 9,80
Leuchtendes Kirschrot. Intensiver Duft von roten Beeren, Kirschen, Zitrus, am Gaumen frische, lebendige Säure. Mit feinen Tanninen, 13,5% Vol.	0,75l	€ 35,00
2024 Audentia Rosado – Utiel, Requena, Valencia, Spanien	0,2l	€ 10,80
Reife, rote Sommerbeeren, fruchtig und frisch, gute Struktur, 11,5% Vol.	0,75l	€ 37,00

SEKT

Cava Castillo Perelada – Reserva Brut oder Rosé	0,1l	€ 8,00
der Hoflieferant des Spanischen Königshauses, 11,5% Vol.	0,75l	€ 56,00

WEINE ROT

Hauswein: 2023 Tinto Roble – Vina Perguita, Navarra, Spanien	0,2l	€ 9,40
Tempranillo-Cabernet-Merlot, delikate Frucht, volles Bukett, 13,5% Vol.	0,75l	€ 33,00
2023 Arnegui Rioja DOC Tempranillo	0,2l	€ 9,90
Heidelbeere mit etwas Cassis, Toast, frisch und angenehm, 13% Vol.	0,75l	€ 36,00
2023 Tempranillo La Mancha – DO „Larsa“	0,2l	€ 9,90
Aromen von dunklen, reifen Beerenfrüchten in Kombination mit etwas Vanille und samtigen Tanninen, 14% Vol.	0,75l	€ 36,00
2021 Señorio de Sarría Crianza Navarra DO Cabernet Sauvignon	0,2l	€ 10,20
Tiefes Rubinviolett. Im Duft Brombeere und Waldbeeren mit rauchigen Gewürznoten wie Vanille und Zimt. Gute Säure und weiche Tannine, 14% Vol.	0,75l	€ 36,50
2021 Cecios Crianza Rioja DOC	0,2l	€ 10,40
Volle Beerenfrucht mit Gewürznoten von Pfeffer, Vanille und etwas Holz. Am Gaumen vielschichtige Frucht, balancierte Säure, 14% Vol.	0,75l	€ 37,00
2023 „Mariana“ Vinho Tinto Alentejo – Portugal	0,2l	€ 11,20
Rubinrot, ausgeprägtes Aroma von roten Beeren. Runde Tannine mit vollem Mundgefühl, 14% Vol.	0,75l	€ 40,00
The Guv'nor – Felix Solis, Spanien	0,2l	€ 11,90
Syrah-Tempranillo, sattes Kirschrot, Aromen von Früchten und dunklen Beeren, feine Röstnoten, sehr ausgewogen und rund, 13,5% Vol.	0,75l	€ 42,00
2021 RIPPA DORII Crianza Ribera del Duero DO Tempranillo	0,2l	€ 13,80
Intensiv-magentafarben mit rubinroten Reflexen. In der Nase ein komplexes, intensives Aroma von Blaubeeren, Brombeeren, Vanille, Muskat und Holz. Schöne Balance zwischen Frucht- und Röstaromen, 14% Vol.	0,75l	€ 48,00
2019 Carmelo Rodero Reserva Ribera del Duero DO Tempranillo	0,75l	€ 88,00
Rubinrot, würziger Duft von Leder, Rauch, Vanille mit Röstaromen von Kaffee, dazu dunkle reife Beerenfrucht, Pflaume, Cassis. Perfekt eingebundene Säure und samtige Tannine, 14% Vol.		

Alle Jahrgänge unter Vorbehalt.
Wir haben noch Weinschätze im Keller, fragen Sie nach unserer Raritäten-Karte!

LONGDRINKS

Vermouth Blanco Tonic	€ 10,50
Gin & Tonic / Lemon	€ 10,50
Vodka Lemon / Tonic / Soda	€ 10,50
Vodka & Red Bull	€ 13,50
Pimm's No. 1 Cup / Rangoon – Pimm's No1, Sprite / Ginger Ale / Früchte	€ 13,00
Cuba Libre – golden Cuban Rum, Limette, Cola	€ 13,00
Whiskey & Ginger Ale / Soda / Cola	€ 11,50
Solero – Vodka, Maracuja, Orange, Zitrone, Vanillesirup	€ 12,50
Coco Melon – Rum, Wassermelonen Sirup, frische Minze, Soda, Orgeat	€ 12,50
Cape Cod – Vodka, Limette, Cranberry	€ 13,00
Dark & Stormy – Goslings Black Seal, Limette, Spicy Ginger	€ 13,00
Horses Neck – Bourbon, Angostura Bitters, Zitronenschale, Ginger Ale	€ 13,00
Sea Breeze – Vodka, Pink-Grapefruitsaft, Cranberry	€ 13,00
Campari – Campari, Soda / Orange	€ 10,50

CLASSICS

Negroni – Gin, Vermouth Rosso, Campari	€ 11,50
Old Fashioned de Jerez – Bourbon, P.X. Sherry, Bitters	€ 13,40
Dry Martini – Gin, Noilly Prat, Olive	€ 13,80
Amaretto Sour – Amaretto, Zitrone, Zucker	€ 13,80
Whiskey Sour – Bourbon, Zitrone, Zucker	€ 13,80
Caipirinha – Cachaça, Rohrzucker, Limette	€ 13,80
Mojito – Light Rum, Minze, Zucker, Limette, Soda	€ 13,80
Daiquiri – Light Rum, Limette, Zucker	€ 13,80
Gin Fizz – Gin, Zitrone, Zucker, Soda	€ 13,80
Margarita – Tequila, Cointreau, Limette	€ 13,80
Cosmopolitan – Vodka, Cointreau, Limette, Cranberry	€ 13,80
Bloody Mary – Vodka, Zitrone, Tomate, Gewürze	€ 13,80

ALKOHOLFREIE DRINKS

Ipanema – Limette, Ginger Ale, brauner Rohrzucker	€ 10,50
Lemonade – Limette, Grenadine, Bitter Lemon	€ 10,50
Zero Fizz – 0,0 Gin, Zitrone, Maracuja, Zucker, Soda	€ 10,50
Virgin Mary – Zitrone, Tomate, Gewürze	€ 10,50

#CORDOBARMUENCHEN

@CORDOBARMUENCHEN













Fotos: @johannes.ritter.photography und Benjamin Olszewski

SHERRY

Fino Jarana Solera Reserva – Bodegas Lustau		5 cl	€ 9,40
Pedro Ximénez San Emilio Solera Reserva – Bodegas Lustau		5 cl	€ 10,40

APERITIF

Lillet – Blanc		5 cl	€ 6,00
Pastis 51 / Ricard / Pernod		2 cl	€ 5,50
Vermouth Bianco / Rojo		5 cl	€ 6,50

GIN

Tanqueray / Tanqueray Ten – Schottland	47,3%	4 cl	€ 9,60
Bombay Sapphire – England	40%	4 cl	€ 11,00
Hendrick's – Schottland	44%	4 cl	€ 11,00
The Duke Munich Dry Gin – Bayern	45%	4 cl	€ 11,00
Monkey 47 – Schwarzwald	47%	4 cl	€ 11,50
Gin Mare – Spanien	42,7%	4 cl	€ 11,50

VODKA

Absolut – Schweden	40%	4 cl	€ 8,00
Belvedere – Polen	40%	4 cl	€ 11,00
Russian Standard – Russland	40%	4 cl	€ 10,50
Green Mark – Russland	40%	4 cl	€ 10,00
Crystal Head – Kanada	40%	4 cl	€ 15,00

BRANDY

Carlos I – Spanien	40%	2 cl	€ 7,00
Cardenal Mendoza – Spanien	40%	2 cl	€ 7,40
Gran Duque D'Alba – Spanien	40%	2 cl	€ 8,50

TEQUILA & MEZCAL

Corralejo Tequila Blanco – 100% Agave	40%	4 cl	€ 8,50
Corralejo Tequila Reposado – 100% Agave	40%	4 cl	€ 9,00
Mezcal San Cosme – 100% Agave	45%	4 cl	€ 13,00

RUM

El Dorado 12 Years – Guyana	40%	4 cl	€ 9,50
Pyrat XO – Guyana	40%	4 cl	€ 10,50
Diplomatico Botucal – Venezuela	40%	4 cl	€ 12,50
Ron Zacapa Añejo 23 – Guatemala	40%	4 cl	€ 13,50

BOURBON & TENNESEE WHISKEY

Maker's Mark	45%	4 cl	€ 10,00
Wild Turkey 101	50,5%	4 cl	€ 10,00
Buffalo Trace	45%	4 cl	€ 10,50
Jack Daniel's	40%	4 cl	€ 9,50

SINGLE MALT

Laphroaig 10 yrs – Islay	40%	4 cl	€ 16,00
Ardbeg Ten	46%	4 cl	€ 16,00
Caol Ila 12 yrs – Islay	43%	4 cl	€ 16,00

DIGESTIV / BITTER / OBSTLER

Ramazzotti 30% / **Averna** 32% / **Jägermeister** 35%		2 cl	€ 5,00
Sambuca Molinari	40%	2 cl	€ 5,00
Frangelico – Haselnusslikör	20%	2 cl	€ 5,00
Haselnuss aus Tirol – Stubaital	38%	2 cl	€ 6,00
Williamsbirne – mit Honig	40%	2 cl	€ 6,00
Alte Marille – Feinbrennerei Prinz	41%	2 cl	€ 6,00
Martín Códax Orujo – Grappa	42%	2 cl	€ 6,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola [2]	0,2l / 0,5l	€ 3,60 / € 4,90
Coca Cola Zero [1,2]	0,2l / 0,5l	€ 3,60 / € 4,90
Zitronenlimo	0,3l	€ 4,20
Cola-Mix [1,2]	0,5l	€ 4,60
Red Bull Cola [1,2]	0,25l	€ 4,80
Red Bull ENERGY DRINK [2,3] / Red Bull SUGARFREE [2,3]	0,25l	€ 4,80
Thomas Henry – Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Pink Grapefruit	0,2l	€ 4,00

WASSER

Tafelwasser – quellfrisch gefiltert	0,33l	€ 3,20
	0,5l	€ 4,20
	1,0l	€ 6,80
Adelholzener – Classic oder Naturell	0,25l	€ 4,00
	0,75l	€ 8,40

SÄFTE

Verschiedene Säfte – Apfel naturtrüb, Orange, Ananas, Maracuja, Rhabarber, Cranberry, Tomate, Johannisbeere, Pink Grapefruit	0,25l	€ 4,00
Apfelschorle und sonstige Schorlen	0,5l	€ 4,60
Holunderblütenschorle – mit Minze und Limette	0,5l	€ 6,20

WARMES (UNSER KAFFEELIEFERANT: DINZLER KAFFEERÖSTEREI)

Espresso / Espresso doppio	€ 2,50 / € 3,50
Cortado / Cortado doppio	€ 2,90 / € 3,90
Kaffee	€ 3,80
Cappuccino	€ 4,50
Carajillo – Espresso mit Brandy	€ 6,80
Latte Macchiato – Milchkaffee	€ 5,40
Heiße Schokolade	€ 5,40
Tee – Earl Grey / Darjeeling / Grün / Pfefferminz / Früchte	€ 4,50
Frischer heißer Ingwer oder **Minze**	€ 6,80

CORDOBAR TAPAS

MAN MUSS DIE FESTE FEIERN, WIE SIE FALLEN

STEHT EIN GEBURTSTAG AN? EIN BESONDERER ANLASS IN EUREM FREUNDESKREIS? FEIERT BEI UNS!

Wir haben gesellige Ecken, eine ganze Etage mit eigener Terrasse für Freunde und Gruppen. Wir bieten Euch gerne auch unsere ganze Cordobar für eine geschlossene Gesellschaft an. Von zwei bis 200 Gästen ist alles möglich.

Ihr feiert außerhalb? Dann liefern wir Euch unsere Tapas und Getränke zu Eurer eigenen Location.

Sprecht uns einfach an oder teilt uns Eure Wünsche mit:
info@cordo-bar.de oder **089-603202**

LEGENDE

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Nitritpökelsalz
4 = mit Nitrat
5 = mit Nitritpökelsalz und Nitrat
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = mit Geschmacksverstärker
8 = geschwefelt
9 = geschwärzt
10 = gewachst
11 = mit Phosphat
12 = mit Süßungsmittel(n)
13 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n
14 = enthält eine Phenylalaninquelle
15 = zusätzlicher Warnhinweis: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.
16 = Kann die Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen.
17 = enthält Koffein. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen.
18 = enthält Chinin
19 = gentechnisch verändert bzw. unter Verwendung von gen-technisch veränderten Zutaten hergestellt.
20 = enthält Taurin
21 = Formfleisch (aus Fleischstücken zusammengefügt)
22 = mit Krebsfleischimitat
23 = geräuchert

Enthält folgende Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
A5 = Dinkel
A6 = Kamut
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fische
E = Erdnüsse
F = Sojabohnen
G = Milch
H = Schalenfrüchte
H1 = Mandeln
H2 = Haselnüsse
H3 = Walnüsse
H4 = Cashewnüsse
H5 = Pecannüsse
H6 = Paranüsse
H7 = Pistazien
H8 = Macadamia oder Queenslandnüsse
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid und Sulfite
M = Lupinen
N = Weichtiere

ENGLISH VERSION
OF THE MENU

CORDOBAR
TAPAS

WWW.CORDO-BAR.DE

© 2021 CORDO-BAR | ILLUSTRATIONEN: FREEPIK