# LA NIÑA

**Buenos días und Herzlich Willkommen!**

*Hier, mitten im kühlen Norden Deutschlands*
*möchten wir Sie mit feinen und feurigen Aromen, sonnen-*
*verwöhnten Weinen - kurz mit einem Stück spanischer*
*Lebensart verwöhnen!*

*Reisen Sie mit uns quer durch die schmackhaften Seiten*
*Spaniens ohne erst den Koffer zu packen.*
*Wir servieren typische Gerichte und natürlich kommen bei uns auch Tapas auf den Tisch:*
*Kleine feine Häppchen aus allen Teilen des Landes.*





# LA NIÑA

## Menú del Día

*Bitte werfen Sie auch einen Blick auf unsere Tageskarte,*
*oder fragen Sie einfach unser Servicepersonal*
*nach den aktuellen Angeboten!*

## Küchenöffnungszeiten

**Mittagstisch**
*MO - FR*
*11.30 - 16.00 Uhr*

**À la carte**
*täglich*
*11.30 - 23.00 Uhr*

# LA NIÑA

SPEISEN

## **Sopas -** *Suppen*

| | |
|---|---|
| **Sopa de tomate -** *Tomatensuppe* | **5,20** |
| **Sopa de pescado -** *Fischsuppe* | **8,90** |
| **Sopa del día -** *Tagessuppe* | **4,80** |

## **Ensaladas -** *Salate*

*Unsere Salate servieren wir mit frischem Ciabatta, dazu hausgemachtes Honig-Senf-Dressing*

| | |
|---|---|
| **Ensalada pequeña -** *Kleiner Beilagensalat* | **5,90** |
| **Ensalada mixta -** *Gemischter Salat* | **7,90** |
| **+ con pescado frito -** *mit gebratenem Fischfilet* | **12,90** |
| **+ con aceitunas, alcachofas y queso -** *mit Oliven, Artischocken und Hirtenkäse* | **12,90** |
| **+ con carne de pollo -** *mit gegrillter Hähnchenbrust* | **11,90** |
| **+ con gambas a la plancha -** *mit fünf gegrillten Gambas (21/30)* | **14,90** |
| **+ con queso de oveja frito -** *mit gebackenem Hirtenkäse* | **11,90** |
| **+ con atún -** *mit Thunfisch, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Kapern* | **10,90** |
| **+ con vieiras -** *mit Jakobsmuscheln* | **15,90** |





LA NIÑA

## **Tapas frías** - *Kalte Tapas*

*serviert mit frischem, hausgemachtem Ciabatta*

| | |
|---|---|
| **Pan con alioli -** *Brot mit Alioli - unsere hausgemachte Knoblauchcreme* | **3,20** |
| **Pan con mojo rojo -** *Brot mit roter Mojo-Sauce - unser hausgemachter Paprika-Knoblauch-Dip* | **3,20** |
| **Guindillas -** *Eingelegte Peperoni mit Knoblauch und Kräutern* | **3,90** |
| **Alcaparrones -** *Eingelegte Kapernäpfel* | **4,90** |
| **Aceitunas mixtas -** *Eingelegte schwarze und grüne Oliven* | **5,90** |
| **Queso Manchego -** *Manchego-Käse, dazu Alioli* | **6,20** |
| **Queso de cabra -** *Eingelegter Ziegenkäse in Kräuteröl* | **6,20** |
| **Jamón serrano -** *Serrano-Schinken, dazu Alioli* | **6,10** |
| **Crema de atún -** *Thunfischcréme* | **4,50** |
| **Boquerones en vinagre -** *in Essig eingelegte Sardellenfilets* | **7,90** |

LA NIÑA

SPEISEN

## **Tapas calientes** - *Warme Tapas*

| | |
|---|---|
| **Muslitos de mar con alioli** - *Vier Krebsscheren im Fischmantel mit Alioli* | **6,20** |
| **Vieiras** - *gegrillte Jakobsmuscheln auf Rucola* | **9,40** |
| **Boquerones fritos** - *Frittierte Sardellen* | **7,90** |
| **Gambas al ajillo** - *6 Gambas (21/30) in Knoblauchöl* | **8,90** |
| **Gambas en salsa de tomate** - *6 Gambas (21/30) in Tomaten-Sauce* | **8,90** |
| **Alubias blancas en escabeche** - *weiße Bohnen in Sherry-Tomaten-Sauce* | **4,60** |
| **Champiñones al Jerez** - *Gebratene Champignons im Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud* | **5,80** |
| **Queso de oveja frito** - *zwei gebackene Hirtenkäse* | **5,90** |
| **Papas arrugadas con mojo rojo** - *Runzelkartoffeln mit Mojo-Rojo* | **5,20** |
| **Pimientos de padrón** - *Gebratene grüne Minipaprika in Olivenöl mit Meersalz* | **6,20** |
| **Tortilla española con espinacas** - *Kartoffel-Omelette mit Spinat* | **6,40** |
| **Ciruelas con bacon** - *7 Pflaumen in Speckmantel* | **6,50** |
| **Dátiles con bacon** - *7 Datteln im Speckmantel gefüllt mit Hirtenkäse* | **6,90** |
| **Chorizo Rosario en vino blanco** - *Knoblauchwurst in Weißwein aus dem Ofen* | **6,50** |
| **Pincho de chistorras** - *Spieß mit gebratenen spanischen Würstchen* | **5,90** |
| **Alitas de pollo** - *6 frittierte Hähnchenflügel, dazu milde Chili-Sauce* | **7,90** |
| **Pincho de cordero** - *Lammspieß maurischer Art mit Salatbeilage* | **8,90** |
| **Pincho de cerdo** - *Schweinefiletspieß maurischer Art mit Pimientos und Salatbeilage* | **7,40** |
| **Pincho de pollo** - *Hähnchenspieß maurischer Art mit Salatbeilage* | **7,20** |
| **Albóndigas en salsa picante** - *Rinderhackbällchen in pikanter Tomaten-Sauce* | **6,90** |





# LA NIÑA

## **Tapas variadas** - *Tapas Variationen*

## **Tapas variadas** *ab 2 Personen* **p.P. 18,90**

*Sie können gemeinsam 9 Schalen aus den folgenden Tapas wählen:*

- **Queso Manchego** - *Manchego-Käse*
- **Queso de cabra** - *Eingelegter Ziegenkäse*
- **Queso de oveja frito** - *Gebackener Hirtenkäse*
- **Aceitunas mixtas** - *Eingelegte schwarze und grüne Oliven*
- **Champiñones al Jerez** - *Gebratene Champignons im Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud*
- **Pimientos de padrón** - *Gebratene grüne Minipaprika in Olivenöl mit Meersalz*
- **Alubias blancas en escabeche** - *weiße Bohnen in Sherry-Tomaten-Sauce*
- **Tortilla espanola** - *Kartoffelomelette*
- **Papas arrugadas** - *Runzelkartoffel*
- **Jamon Serrano** - *Serranoschinken*
- **Albondigas** - *Rinderhackbällchen in pikanter Tomaten-Sauce*
- **Pincho de cerdo** - *Schweinefiletspieß nach maurischer Art mit Pimientos*
- **Pincho de Pollo** - *Kleiner gegrillter Hähnchenspieß*
- **Pincho de chistorras** - *Spieß mit gebratenen spanischen Würstchen*
- **Chorizo Rosario en vino blanco** - *Knoblauchwurst in Weißwein aus dem Ofen*
- **Datiles con bacon** - *Datteln im Speckmantel gefüllt mit Hirtenkäse*
- **Ciruelas con bacon** - *Pflaumen in Speckmantel*
- **Boquerones fritos** - *Frittierte Sardellen*
- **Boquerones en vinagre** - *In Essig eingelegte Sardellenfilets*
- **Gambas al ajillo** - *Gambas in Knoblauchöl*
- **Muslitos de mar** - *Krebsscheren im Fischmantel*
- **Crema de atún** - *Thunfischpaste*

SPEISEN

LA NIÑA



## **Tapas variadas** - *Tapas Variationen*

**Plato de tapas variadas** - *Tapas-Variationen nach Laune des Kochs, dazu Brot, Mojo-Rojo und Mojo-Verde* **15,90**

**Tapas vegetarianas** - *Vegetarische Tapas-Variationen nach Laune des Kochs, dazu Brot, Mojo-Rojo und Mojo-Verde* **14,90**

**Queso y Jamón** - *12 Monate gereifter Manchego-Käse, eingelgter Ziegenkäse und Serrano-Schinken, dazu Alioli und Salatbeilage* **15,90**

**Plato de Tapas variadas „Madrid"** - **15,90**
*Serrano-Schinken, Oliven, Ziegenkäse, Pimientos de Padrón, Chistorras, Thunfischpaste, dazu Alioli und Mojo-Rojo*

**Plato de Tapas variadas „Alicante"** - **16,40**
*Tortilla, gebackener Hirtenkäse, 2 Hähnchenflügel, 2 Albondigas, Chorizo en vino blanco, panierte Calamari, dazu Alioli und Mojo-Rojo*

**Plato de Tapas variadas „La Niña"** - **17,90**
*2 Datteln im Speckmantel gefüllt mit Hirtenkäse, 2 Pflaumen im Speckmantel, 2 Krebsscheren, Oliven, Serrano-Schinken, Kapernäpfel, Alioli, Mojo-Rojo und -Verde*

**Plato de Tapas variadas „Granada"** - **18,90**
*Boquerones, 2 Krebsscheren, 2 Datteln im Speckmantel, Manchego-Käse, Pimientos de padrón, 2 Gambas al ajillo, dazu Alioli und Mojo-Verde*





LA NIÑA



## **Pescado y mariscos** - *Fisch & Krustentiere*

**Pincho de gambas** **15,90**
*8 gegrillte Gambas (21/30) am Spieß, dazu Brot, Alioli und Salat*

**Guiso de pescado andaluz -** **16,90**
*Andalusischer Fischeintopf mit Gemüse in Tomaten-Weißwein-Sauce, dazu Brot und Salat*

**Calamares fritos -** **14,90**
*Panierte Tintenfischringe mit Alioli, dazu Brot und Salat*

**Filete de salmón con espinaca -** **15,90**
*Gegrilltes Lachsfilet auf Rahmspinat, dazu Kartoffelspalten und Salat*

**Gambas en salsa de pilipi -** **16,90**
*10 gebratene Gambas (21/30) in pikanter Tomaten-Sauce, dazu Reis und Salat*

**Gambas al ajillo -** **16,90**
*10 gebratene Gambas (21/30) in Knoblauchöl, dazu Brot, Alioli und Salat*

**Filete dueto -** **18,90**
*Ein Doraden- und ein Zanderfilet auf Bratreis mit Gemüse und Salat*

# LA NIÑA

**Plato de pescados variados a la plancha -** **21,90**
*Gemischte Fischplatte mit 3 Sorten Fischfilets und 1 Gamba auf gebratenem Gemüse, dazu Kartoffelspalten, Alioli und Salat*

**Pincho de vieiras y gambas** - *Spieß mit gegrillten Jakobsmuscheln und Gambas (21/30) auf in Olivenöl gebratenem Gemüse mit Kartoffeln, dazu ein Beilagensalat* **24,90**

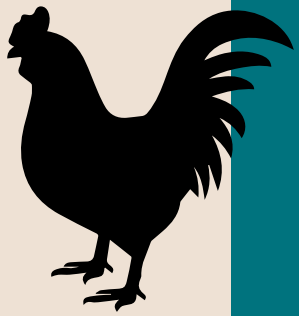
## **Aves -** *Geflügelgerichte*

**Pollo con salsa de mango -** *Hähnchenbrustfilet an Mango-Sauce, dazu frische Kartoffelspalten und einen Beilagensalat* **15,90**

**Pollo con naranja -** *Hähnchenbrustfilet an Orangen-Sauce, dazu frische Kartoffelspalten und einen Beilagensalat* **15,90**

**Pollo con champiñones -** *Hähnchenbrustfilet in Champignon-Sherry-Rahmsauce, dazu Reis und einen Beilagensalat* **16,90**

**Pinchos de pollo -** *Drei Hähnchen-Spieße vom Grill, dazu Bratreis mit Gemüse und einen Beilagensalat* **16,90**





LA NIÑA

SPEISEN

## **Carnes -** *Fleischgerichte*

| | |
|---|---|
| **Lomo de cerdo -** *Drei Schweinefilet-Medaillons in Pfeffer-Sauce, dazu Kartoffelspalten und einen Beilagensalat* | **17,90** |
| **Lomo de cerdo -** *Drei Schweinefilet-Medaillons in Gorgonzola-Sauce, dazu Kartoffelspalten und einen Beilagensalat* | **18,90** |
| **Pinchos de cerdo con pimientos -** *Vier kleine Schweinefilet-Spieße vom Grill, dazu gebratene grüne Minipaprika, Runzelkartoffeln, einen Beilagensalat und Mojo-Rojo* | **18,90** |
| **Silla de cordero a la plancha -** *Gegrillter Lammrücken an Gorgonzolasauce, dazu Runzelkartoffeln und ein Beilagensalat* | **21,90** |
| **Pinchos morunos -** *Vier kleine gegrillte Lammspieße nach maurischer Art, dazu Runzelkartoffeln, einen Beilagensalat, Mojo-Rojo und Mojo-Verde* | **21,90** |
| **Lomo de cordero a la plancha -** *Gegrillte Lammfilets auf Blattspinat, dazu Runzelkartoffeln, einen Beilagensalat und Mojo-Verde* | **23,90** |
| **Lomo de cordero a la plancha -** *Gegrillte Lammfilets mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Kartoffelspalten und einen Beilagensalat* | **23,90** |

# LA NIÑA

SPEISEN

| | |
|---|---|
| **Albóndigas en salsa de azafrán -** *Fünf Rinderhackbällchen in Safran-Sauce, dazu Kartoffelspalten und ein Beilagensalat* | **16,90** |
| **Pinchos variados a la plancha -** *Verschiedene Fleischspieße (gegrillt), ein Lammspieß, ein Schweinefiletspieß und ein Hähnchenspieß, dazu Chips Pommes, einen Beilagensalat, Alioli und Mojo-Verde* | **23,90** |
| **Cadera a la plancha -** *Rumpsteak vom Grill (ca.200g) ohne Fettrand, dazu in Olivenöl gebratenes Gemüse mit Kartoffeln, Mojo-Verde und einen Beilagensalat* | **23,90** |
| **Surf and Turf -** *Rumpsteak vom Grill (ca.200g) ohne Fettrand mit drei gegrillten Garnelen, dazu Kartoffelspalten, Mojo-Verde und einen Beilagensalat* | **24,90** |
| **Carnes variadas a la plancha „LA NIÑA" -** *Ein kleines Rumpsteak, ein Schweinefiletmedaillon und ein Lammfilet, dazu Runzelkartoffeln, Alioli, Mojo-Verde und einen Beilagensalat* | **24,90** |





LA NIÑA

## **Pastas y gratinados** - *Nudeln und Aufläufe*

**Pasta al horno -** **11,90**
*Penne-Auflauf mit Lauch, Serrano-Schinken und Champignons, mit Käse überbacken, in Tomaten-Sahne-Sauce*

**Gratinado de espinacas -** **14,90**
*Spinat-Auflauf mit Kartoffeln und Champignons, Hähnchenstreifen und Hirtenkäse, mit Käse überbacken, in Tomaten-Sahne-Sauce*

**Pasta con pollo -** **14,90**
*Penne mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Lauch und Pilzen in Tomaten-Sahne-Sauce, dazu Rucola und frisch geriebener Manchego-Käse*

**Pasta con carne -** **16,90**
*Frische Tagliarine mit gebratenen Rumpsteakstreifen, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu Rucola und frisch geriebener Manchego-Käse*

**Pasta a la abuela -** **13,90**
*Gebratene Penne mit getrockneten Tomaten, Lauch und Knoblauch, dazu Rucola und frisch geriebener Manchego-Käse*

**Pasta Gambas -** **15,90**
*Frische Tagliarini mit 5 Gambas (21/30) in Hummer-Sauce*

**Pasta con vieiras -** *In Knoblauch-Olivenöl geschwenkte Tagliarini mit Jakobsmuscheln und Peperoni, dazu Rucola und geriebener Manchego-Käse* **18,90**

LA NIÑA

SPEISEN

## **Arroz** - *Reispfannen*

**Arroz con verdura -** **14,90**
*Reispfanne mit frischen Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons, Erbsen und Brokkoli in pikanter Tomaten-Sauce, dazu ein Beilagensalat*

**Arroz con pollo -** **16,90**
*Süße Reispfanne mit Hähnchenstreifen, Rosinen, Mandeln, Ingwer, Karotten und Safran, dazu ein Beilagensalat*

**Arroz con cerdo -** **16,90**
*Reispfanne mit Schweinefiletstreifen, Zucchini, Paprika, Aubergine, Erbsen, Champignons und Lauch in pikanter Tomaten-Sauce, dazu ein Beilagensalat*

**Arroz con carne -** **18,90**
*Reispfanne mit Rumpsteakstreifen und frischem Gemüse, dazu ein Beilagensalat*

**Arroz con marisco -** **19,90**
*Reispfanne mit Meeresfrüchten, 2 Gambas, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Erbsen in einer Tomaten-Weißwein-Sauce, dazu ein Beilagensalat*





LA NIÑA

## **Pizza** - *Pizza*

*mit Mozzarella und Tomatensauce*

| | |
|---|---|
| **Pizza al ajillo** - *mit frischem Knoblauch* | **8,90** |
| **Pizza con atún** - *mit Thunfisch, Zwiebeln und Peperoni* | **9,90** |
| **Pizza con espinacas** - *mit Spinat und Hirtenkäse* | **10,90** |
| **Pizza con jamon** - *mit Serrano-Schinken, Rucola und ger. Manchego-Käse* | **11,90** |
| **Pizza con chorizo** - *mit spanischer Wurst, Rucola und ger. Manchego-Käse* | **11,90** |
| **Pizza boquerones** - *mit eingelegten Sardellen und frischem Knoblauch* | **12,90** |
| **Pizza salmón** - *mit frischem Lachs und Spinat* | **14,90** |

LA NIÑA

## **Postres -** *Nachtisch*

| | |
|---|---|
| **Flan -** *Pudding mit Karamell* | **4,20** |
| **Crema catalana -** *Milchcreme mit Karamellkruste* | **5,90** |
| **Tarta de manzana -** *Apfelstrudel mit Vanilleeis* | **6,20** |
| **Bananas fritas con miel -** *Fritierte Banane mit Honig und Vanilleeis* | **6,20** |
| **American Cheesecake -** *Amerikanischer Käsekuchen mit karamellisierten Waldfrüchten.* | **7,90** |
| **Soufflé de chocolate -** *Warmes Schokoladensouffle mit Vanilleeis, Schokoladensauce und karamellisierten Waldfrüchten* | **7,90** |

*Unser*
**saisonales Nachtisch Angebot**
*erfragen Sie bitte beim Service Personal.*





# LA NIÑA

## **Bebidas sin alcohol** - *Alkoholfreie Getränke*

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Vilsa Gourmet** | *Fl.* | *0,25l* | **2,90** |
| *medium \| naturelle* | *Fl.* | *0,75l* | **6,00** |
| **Vaihinger Säfte** | | *0,2l* | **2,80** |
| *Naturtrüber Apfel \| Orange \| Cranberry \| Maracuja \| Rhabarber* | | *0,4l* | **4,70** |
| **als Schorle** | | *0,2l* | **2,60** |
| | | *0,4l* | **4,60** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Coca Cola \| Light** | *Fl.* | *0,2l* | **2,80** |
| | | *0,4l* | **3,90** |
| **Fanta \| Sprite \| Mezzo Mix** | *Fl.* | *0,2l* | **2,80** |
| | | *0,4l* | **3,90** |
| **Schweppes** | *Fl.* | *0,2l* | **2,80** |
| *Wild Berry \| Bitter Lemon Ginger Ale \| Indian Tonic Water* | | | |
| **Fever Tree** | *Fl.* | *0,2l* | **3,50** |
| *Premium Indian Tonic Water Mediterranean Tonic Water* | | | |

## **Cerveza** - *Bier*

*vom Fass*

| | | |
|---|---|---|
| **Beck's Pils** | *0,25l* | **3,10** |
| | *0,4l* | **4,50** |
| **San Miguel** | *0,3l* | **3,40** |
| | *0,5l* | **5,20** |
| **Kräusen** | *0,3l* | **3,40** |
| **Franziskaner Weizen** | *0,3l* | **3,20** |
| | *0,5l* | **4,90** |

*aus der Flasche*

| | | |
|---|---|---|
| **Estrella Cerveza** | *0,33l* | **3,20** |
| **Corona** | *0,355l* | **3,50** |
| **Beck´s Green Lemon** | *0,33l* | **3,10** |
| **Franziskaner** *dunkel \| kristall* | *0,5l* | **4,90** |
| **Beck's Blue** *alkoholfrei* | *0,33l* | **3,10** |
| **Vitamalz** *alkoholfrei* | *0,33l* | **3,10** |
| **Franziskaner** *alkoholfrei* | *0,5l* | **4,90** |

# LA NIÑA



## **Cava** - *Schaumweine*

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Bodegas Pinord, Penedès –** | *0,1l* | **5,50** | *Fl. 0,75l* | **32,90** |
| **Dibon Cava Brut Reserve** | | | | |
| *Goldgelb in der Farbe mit feiner Perlung; Aromen von Äpfeln und Pfirsichen; frisch und leicht, mit ausbalancierter Säure* | | | | |
| **Bodegas Pinord, Penedès –** | *0,1l* | **5,50** | *Fl. 0,75l* | **32,90** |
| **Dibon Cava Brut Rosé** | | | | |
| *Kraftvolle Farbe; Noten von reifen Himbeeren, Kirschen und Johannisbeeren; harmonische Säure; langanhaltender Nachgeschmack* | | | | |

## **Aperitivo** - *Aperitif*

| | | |
|---|---|---|
| **Kir Royal** - *Creme de Cassis mit Cava* | *0,1l* | **6,90** |
| **Aperol Spritz** - *mit Cava* | *0,2l* | **6,20** |
| **Hugo** - *mit Cava* | *0,2l* | **6,20** |
| **Lillet Spritz** - *mit Cava* | *0,2l* | **6,20** |
| **Pampelle Tonic** - *Grapefruit Bitter Tonic* | *0,2l* | **6,50** |
| **Campari** - *mit Orangensaft oder Soda* | *0,2l* | **6,50** |

## **Port & Sherry**

| | | |
|---|---|---|
| **Presidential Porto** *White \| Ruby* | *5cl* | **5,50** |
| **Sherry** *Fino \| Medium* | *4cl* | **4,00** |





# LA NIÑA

## **Vinos** - *Weine*

| *Weiß* | *0,2l* | *0,5l* | *0,75l* |
|---|---|---|---|
| **Palomino**<br>**Bodegas Vitivinícola del Ribeiro – Pazo Ribeiro Blanco, Torrentés, Treixandura // Galizien, Spanien**<br>*Riecht erfrischend nach Grapefruit und Limette; dezente Noten von mediterranen Kräutern.* | **5,10** | **12,50** | **16,90** |
| **Vinho Verde DOC**<br>**Quinta da Aveleda // Loureiro, Portugal**<br>*Typischer moussierender Wein aus dem Norden; spritzig und dabei sehr elegant; passt perfekt zu Meeresfrüchten.* | **5,40** | **12,80** | **17,20** |
| **Sauvignon Blanc**<br>**Pago del Rey // Rueda, Spanien**<br>*Auftakt an exotischen Früchten wie Mango, Papaya und Pfirsichen; sehr lebendig, animierende Säure; im Abgang harmonische Zitrusfrüchte* | **5,80** | **14,20** | **17,90** |
| **Viura & Verdejo DOCa trocken**<br>**Conde Valdemar // Rioja**<br>*Cuvée aus Viura und Verdejo, mit wunderbar leichter und aromatischer Frische. Seine Duft- und Geschmacksnoten : Grüner Apfel, florale Noten und ein Hauch exotische Früchte. Und bei aller Präsenz dieses Tropfens besticht seine feine, schlanke Linie.* | **5,90** | **14,50** | **18,50** |

LA NIÑA



## **Vinos** - *Weine*

| *Weiß* | *0,2l* | *0,5l* | *0,75l* |
|---|---|---|---|
| **Grauburgunder Qba trocken**<br>**Weingut Pfaffmann // Pfalz**<br>*Der Wein zeigt ein sehr schönes Bukett von Birne, Ananas, Zitrus, Apfel, Mandeln und floralen Akzenten. Am Gaumen ist er mineralisch, knackig, mit feinwürziger Frucht. Er ist ausgewogen, elegant und hallt lange nach.* | **5,90** | **14,50** | **18,50** |
| **Albarino**<br>**Bodegas Martín - Codax D.O. Rías Baixas // Spanien**<br>*Weißer Bergpfirsich und feine Zitrusnoten im Glas; in der Nase weiße und gelbe Frühlingsblüten; ausbalanciertes langes Finale.* | **6,90** | **16,90** | **22,90** |
| **Weißburgunder**<br>**Weingut Jülg // Pfalz**<br>*Erdige Nase mit Aromen nach Birne, Melone und Grapefruit. Am Gaumen würzig, fein-fruchtig mit vielen Gelbfruchtaromen und mit einer würzigen Säure. Ein wunderbar ausgewogenes Frucht-Säure-Spiel für jeden Tag.* | **7,20** | **17,90** | **24,50** |





LA NIÑA

GETRÄNKE

## **Vinos** - *Weine*

| *Rosé* | *0,2l* | *0,5l* | *0,75l* |
|---|---|---|---|
| **Monastrell Rosado** | **5,20** | **12,50** | **17,90** |
| **Bodegas Bleda - Castillo de Jumilla // Murcia, Spanien** | | | |
| *Aus 100% Monastrell erzeugt Juan Martinez einen Wein mit leuchtend klarer Roséfarbe und sehr ansprechendem Himbeerbukett. Die klare, präzise Frucht erfreut den Gaumen, verspielt und erfrischend fließt er, tanzt auf der Zunge und hinterläßt einen beschwingten Eindruck. Gänzlich ohne Gerbstoffe glänzt die klare Himbeerfrucht. Ein Wein, der Freude macht.* | | | |
| **Conde Valdemar Rosado DOCa trocken** | **5,40** | **12,90** | **17,90** |
| **Conde Valdemar // Rioja** | | | |
| *Der Rosado besitzt eine tief rosa und saubere Farbe. Das Aroma ist sehr fruchtintensiv mit Noten von Veilchen und frischen Blumen. Ein sehr frischer, fruchtiger aber auch weicher Wein. Sehr strukturiert und füllig.* | | | |
| **Garnacha, Carignan** | **5,60** | **13,50** | **18,90** |
| **Miguel Torres - De Casta Rosado // Catalunya, Spanien** | | | |
| *Im Geschmack vollaromatisch, gleichzeitig frisch-fruchtig, Aromen von Erdbeer und Himbeer. Ein idealer Essensbegleiter für frische Sommergerichte und somit ein idealer Terrassenwein.* | | | |

| *Rot* | *0,2l* | *0,5l* | *0,75l* |
|---|---|---|---|
| **Touriga Reserva** | **5,40** | **12,90** | **17,90** |
| **Quinta de Aveleda – Charamba Douro (Tinta Roriz, Tinta Barroca) // Penafiel, Portugal** | | | |
| *Schwarze Früchte, rote Beeren, Kaffee, schwarzen Tabak und einige balsamische Noten. Am Gaumen ist er reich, ausgeglichen und anhaltend mit den Aromen von Holz. Langer Abgang und angenehm.* | | | |

# LA NIÑA

## **Vinos** - *Weine*

| *Rot* | *0,2l* | *0,5l* | *0,75l* |
|---|---|---|---|
| **Tempranillo, Syrah**<br>**Bodegas Iniesta – Corazón Loco // Tierra de Castilla, Spanien**<br>*Familiengeführter Betrieb des Fussballspielers Iniesta des FC Barcelonas; jung, dynamisch mit leichten Noten von Blumen, Lakritze und Kakao; erinnert an Himbeeren und Kirschen* | **5,70** | **13,90** | **18,90** |
| **Tempranillo Rioja DOCa**<br>**Conde Valdemar // Rioja**<br>*Dieser sehr abgerundete und komplexe, reine Tempranillo verfügt über eine intensive kirschrote Farbe mit violetten Reflexen. Die Aromen von Brombeeren und schwarzer Johannisbeere, aber auch frischen Blüten zeichnen diesen typischen, sehr gefällig abgerundeten, aber auch komplexen Tempranillo aus.* | **5,90** | **14,20** | **19,90** |
| **Monastrell, Syrah**<br>**Senorio de Barahonda – Tinto Barrica // Yecla Do., Spanien**<br>*Noten von Pfeffer und schwarzen Johannisbeeren; kraftvoll und konzentriert; ein Hauch von Karamell und Minze* | **6,90** | **16,90** | **23,50** |
| **Crianza Rioja DOCa**<br>**Conde Valdemar // Rioja**<br>*16 Monate Barriquereife für ein geschliffenes Tannin-Gerüst und viel Eleganz. Angenehme Noten von roten Früchten, dunklen Beeren und sinnlichen Röstaromen, sehr harmonisch miteinander verbunden. Angenehm vollmundig am Gaumen, mit einem furiosen Nachhall.* | **7,30** | **17,30** | **24,90** |



LA NIÑA

## **Vinos embotellados** - *Flaschenweine*. . . . . .

*Weiß*

**Vina Esmeralda DO trocken** *0,75l* **22,50**
**Torres // Penedes**
*Dieser Weißwein ist frisch und lebendig und besitzt eine erstaunliche Aromen-Vielfalt. Die Cuvée aus 85% Muscat d`Alexandria und 15% Gewürztraminer ist komplex, fruchtig und im Nachhall offenbart er eine feine Vanille-Note.*

**Riesling Blauschiefer trocken** *0,75l* **24,90**
**Loersch // Mosel**
*In der Nase finden sich viel Zitrusfrucht, Limettenschale und reife Birne. Unterstützt wird dieser erste Eindruck vom Aroma frischer Küchenkräuter und der, schon erwähnten, typischen Schieferwürze. Mit seinem bestechenden Trinkfluss ist der Blauschiefer ein toller Einstieg in das Thema Moselriesling.*

**Viura Blanco Alto Cantabria DOCa trocken** *0,75l* **29,90**
**Conde Valdemar // Rioja**
*Mit seiner strohgelben sauberen Farbe, verfügt dieser Wein über ein intensives Aroma von Apfel, Quitte und Zitrusfrüchten. Noten von Gewürzen und Barrique harmonieren sehr gut. Am Gaumen gibt er sich sehr geschmeidig, ausgewogen frisch und schmackhaft mit Nuancen reifer Früchte.*

LA NIÑA



## **Vinos embotellados** - *Flaschenweine*

*Rot*

**Tempranillo, Mazuelo, Grariano** — *0,75l* — **29,90**
**Bodegas Faustino – I. Gran Reserva // D.O.Ca. Rioja, Spanien**
*Ein wahrer Klassiker; würzige Noten von Nelke und Vanille, in Kombination mit Fliederbeere und Cassis; 26 Monate in franz. und amerik. Eiche gereift*

**AN / 2 Mallorca** — *0,75l* — **39,50**
**Anima Negra // Mallorca**
*Der Anima Negra AN/2 ist ein herrlich fleischiger Tropfen, der geradezu danach verlangt, getrunken zu werden. Sein vielschichtiges Bouquet offenbart den intensiv, fruchtigen Duft roter Früchte, gepaart mit zarten Holznoten. Satte rote Beerenfrucht zeigt auch der Gaumen. Eine dichte und opulente Cuvée mit einem herrlich langen Abgang.*

**Tempranillo Gran Reserva DOCa** — *0,75l* — **42,50**
**Conde Valdemar // Rioja**
*Dieser Gran Reserva besitzt eine reintönige, brillante, kirschrote, dunkle Farbe. In der Nase verfügt er über Aromen reifer Früchte mit Nuancen von Unterholz, Zeder, Trüffel und Gewürzen. Im Geschmack ist er geschmeidig, gut abgerundet und sehr schmackhaft*





# LA NIÑA

## **Bebidas alcohólicas** - *Spirituosen*

*Vodka 4cl*

| | |
|---|---|
| **Smirnoff** | **4,50** |
| **Skyy** | **5,50** |
| **Grey Goose** | **7,50** |

*Rum 4cl*

| | |
|---|---|
| **Barcadi** | **5,00** |
| **Havana** *3 años* | **5,50** |
| **Vacilón** *3 años* | **6,50** |
| **Vacilón** *5 años* | **7,50** |
| **Vacilón** *7 años* | **8,50** |
| **Pyrat** *10 años* | **9,00** |
| **Kirk & Sweeney** *18 Years* | **9,50** |

*Whisk(e)y 4cl*

| | |
|---|---|
| **Jim Beam Bourbon** | **5,50** |
| **Jack Daniels** | **6,50** |
| **Maker´s Mark** | **7,50** |
| **Glenmorainge** | **8,00** |
| **Jura** | **8,50** |
| **Laphroaig** *10 years* | **9,00** |
| **Lagavulin** *16 years* | **11,00** |

*Gin 4cl*

| | |
|---|---|
| **Bombay Sapphire** | **5,70** |
| **Tanqueray** | **5,50** |
| **Tanqueray** *Ten* | **6,50** |
| **Mom** | **5,90** |
| **Gin Mare** | **6,70** |
| **Hendricks** | **6,80** |
| **Brockmans** | **7,00** |
| **Brooklyn** | **8,20** |

# LA NIÑA



*Brandy 4cl.* . . . . . .

| | |
|---|---|
| **Osborne Veterano** | **4,50** |
| **Carlos I** | **7,00** |
| **Cardenal Mendoza** *Gran Reserva* | **7,50** |
| **Conde de Osborne** *Solera Gran Reserva* | **8,50** |

*Likör.* . . . . . .

| | |
|---|---|
| **Jägermeister** *2cl* | **2,20** |
| **Licor 43** *4cl* | **4,50** |
| **Túnel** *dulces oder secas 2cl* | **2,50** |
| **Frangelico** *4cl* | **4,50** |
| **Sambuca** *2cl* | **2,20** |
| **Ron Miel** *4cl* | **4,50** |
| **Ramazotti** *4cl* | **4,50** |
| **Averna** *4cl* | **4,50** |
| **Baileys** *4cl* | **4,50** |

*Tequila 2cl.* . . . . . .

| | |
|---|---|
| **Olmeca** | **2,80** |
| **Casa Vieja** | **3,50** |
| **Casa Vieja** *añejo* | **4,50** |
| **Alacran** | **4,50** |

*Grappa 2cl.* . . . . . .

| | |
|---|---|
| **Andrea da Ponte** *di Prosecco* | **4,50** |
| **Andrea da Ponte** *di Chardonnay* | **4,50** |





LA NIÑA

## **Bebidas calientes** - *Heiße Getränke*

| | |
|---|---|
| **Café Solo** - *Espresso* | **2,60** |
| **Café Doble** - *doppelter Espresso* | **3,90** |
| **Café Cortado** - *Espresso Macchiato* | **2,80** |
| **Café Bombón** - *Espresso Macchiato auf süßer Kondensmilch* | **3,60** |
| **Carajillo** - *Espresso mit einem Schuss Brandy* | **4,30** |
| **Barraquito** - *Espresso mit Licor 43, Milchschaum* | **4,60** |
| **Café Americano** - *Kaffee* | **2,70** |
| **Cappuccino** | **2,80** |
| **Café con leche** - *Milchkaffee* | **3,90** |
| **Latte Macchiato** | **3,90** |
| **Heiße Schokolade** | **2,90** |
| **Eilles Tee** *im Glas* | **2,80** |

**Assam** - *würzig malziger Schwarztee*
**Darjeeling-Second Flush** - *zart nussig, ausgereifte Note*
**Earl Grey** - *schwarzer Tee mit Bergamotte-Aroma*
**Grüner Tee** - *herb, zartsüßer grüner Tee aus Mittelasien*
**Pfefferminztee** - *aromatisch erfrischender Kräutertee*
**Kräutergarten** - *naturbelassene Kräutermischung*
**Sommerbeere** - *aromatisierter Früchtetee mit Beerengeschmack*
**Rooibusch Vanille** - *mit echten Vanillestücken*

*Sie haben einen Wunsch, der nicht auf der Karte steht?*
*Sie möchten gerne Ihre Feier in unseren Räumlichkeiten ausrichten?*

*Sie haben Fragen zu Inhaltsstoffen, oder spezielle Wünsche*
*aufgrund einer Lebensmittel-Unverträglichkeit?*

*Zögern Sie nicht uns anzusprechen!*

*Wir beantworten gerne all Ihre Fragen*
*und versuchen alle Wünsche zu erfüllen.*

*Ihr Team vom*

LA NIÑA



*Alle Preise in Euro inklusive MwSt.*

# LA NIÑA

TAPAS BAR & RESTAURANT



**LA NIÑA GbR**
Inhaber | Thulasiga Kandakoddathannal & Jan Alke
Schwachhauser-Heerstr. 213 | 28211 Bremen
T | 0421 / 322 58 68 0
info@la-nina.de | www.la-nina.de

Öffnungszeiten täglich ab 11.3o Uhr