

LA NIÑA

Buenos días und Herzlich Willkommen!

*Hier, mitten im kühlen Norden Deutschlands
möchten wir Sie mit feinen und feurigen Aromen,
sonnenverwöhnten 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!*

Öffnungszeiten

täglich

11.30 - 23.00 Uhr

(Küche bis 22.30 Uhr)

Mittagstisch

MO - FR

11.30 - 16.00 Uhr

LA NIÑA

Sopas - Suppen

Sopa de tomate - Tomatensuppe ^{a, a1, a2, a3, i}	6,20
Sopa de pescado - Fischsuppe ^{a, a1, a2, a3, d, i}	10,20
Sopa del día - Tagessuppe ^{a, a1, a2, a3, i}	6,20

Ensaladas - Salate

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

Ensalada mixta - Gemischter Salat ^j	14,20
con pescado frito - mit gebratenem Fischfilet ^{a, c, j}	17,90
con aceitunas, alcachofas y queso - mit Oliven, Artischocken und Hirtenkäse ^{g, j}	15,80
con carne de pollo - mit gegrillter Hähnchenbrust ^{i, j}	17,20
con gambas a la plancha - mit fünf gegrillten Gambas (16/20) ^{i, j, b}	18,90
con queso de oveja frito - mit gebackenem Hirtenkäse ^{a, c, g, i, j}	15,20
con atún - mit Thunfisch und Kapern ^{j, d}	15,20





LA NIÑA

Tapas frías - Kalte Tapas

Pan con alioli - Brot mit Alioli - unsere hausgemachte Knoblauchcreme ^{a, c}	4,20
Pan con mojo rojo - Brot mit roter Mojo-Sauce - unser hausgemachter Paprika-Knoblauch-Dip ^{a, i, j, o}	4,20
Guindillas - Eingelegte Peperoni mit Knoblauch und Kräutern	4,80
Alcaparrones - Eingelegte Kapernäpfel	4,90
Aceitunas mojo picón - grüne Oliven in würzig-scharfer kanarischer Sauce	6,40
Queso Manchego - Manchego-Käse, dazu Alioli ^{g, c}	7,60
Queso de cabra - Eingelegter Ziegenkäse in Kräuteröl ^g	7,10
Jamón serrano - Serrano-Schinken, dazu Alioli ^c	7,90
Crema de atún - Thunfischcrème ^{c, g, j, d}	6,50
Boquerones en vinagre - in Essig eingelegte Sardellenfilets ^d	7,90
Fuet - kleine luftgetrocknete Salami	6,80

LA NIÑA

Tapas calientes - *Warme Tapas*

Muslitos de mar con alioli - Vier Krebscheren im Fischmantel mit Alioli ^{a, b, c, d, n}	6,20
Boquerones fritos - Frittierte Sardellen ^{a, c, d}	8,20
Gambas al ajillo - 5 Gambas (16/20) in Knoblauchöl ^{a, b, c, i}	11,60
Gambas en salsa de tomate - 5 Gambas (16/20) in Tomaten-Sauce ^{a, b, c, a1, a2, a3, i}	11,60
Gambas en nido de patatas - 5 Gambas im frittierten Kartoffelnest mit Chili-Sauce ^b	8,90
Alubias blancas en escabeche - weiße Bohnen in Sherry-Tomaten-Sauce ^{a, a1, a2, a3, i}	5,80
Champiñones al Jerez - Gebr. Champignons im Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud ^{a, i}	6,40
Queso de oveja frito - zwei gebackene Hirtenkäse ^{a, c, g}	6,20
Palitos de halloumi - frittierte Halloumi Sticks ^g	6,80
Papas arrugadas con mojo rojo - Runzelkartoffeln mit Mojo-Rojo ^{a, i, j, o}	6,20
Patatas bravas - frittierte, frische Kartoffelwürfel	6,20
Pimientos de padrón - gebratene grüne Minipaprika in Olivenöl mit Meersalz	8,20
Tortilla española con espinacas - Kartoffel-Omelette mit Spinat ^c	8,20
Ciruelas con bacon - 7 Pflaumen in Speckmantel	7,20
Dátiles con bacon - 7 Datteln im Speckmantel gefüllt mit Hirtenkäse ^g	8,20
Chorizo Rosario en vino blanco - Knoblauchwurst in Weißwein aus dem Ofen ^{g, f, o}	7,20
Pincho de chistorras - Spieß mit gebratenen spanischen Würstchen ^{g, f, o}	6,20
Alitas de pollo - 5 frittierte Hähnchenflügel, dazu milde Chili-Sauce ^{a, c}	7,90
Pincho de cordero - Lammspieß maurischer Art mit Mojo-Verde und Salatbeilage ^{i, j}	13,90
Pincho de cerdo - Schweinefiletspieß mit Pimientos, Aioli und Salatbeilage ^{i, j, c}	9,20
Pincho de pollo - Hähnchenspieß mit Aioli und Salatbeilage ^{i, j, c}	9,80
Albóndigas en salsa picante - Rinderhackbällchen in pikanter Tomaten-Sauce ^{a, c, j, i, g}	8,20





LA NIÑA

Tapas variadas *ab 2 Personen*

p.P. 24,80

Sie können gemeinsam 9 Schalen aus den folgenden Tapas wählen:

01. **Queso Manchego** - Manchego-Käse
02. **Queso de cabra** - eingelegter Ziegenkäse
03. **Queso de oveja frito** - gebackener Hirtenkäse
04. **Palitos de halloumi** - frittierte Halloumi Sticks
05. **Aceitunas mojo picón** - grüne Oliven in würzig-scharfer kanarischer Sauce
06. **Guindillas** - eingelegte Peperoni mit Knoblauch und Kräutern
07. **Alcaparrones** - eingelegte Kapernäpfel
08. **Champiñones al Jerez** - gebratene Champignons im Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud
09. **Pimientos de padrón** - gebratene grüne Minipaprika in Olivenöl mit Meersalz
10. **Alubias blancas en escabeche** - weiße Bohnen in Sherry-Tomaten-Sauce
11. **Tortilla española** - Kartoffelomelette
12. **Papas arrugadas** - Runzelkartoffel
13. **Patatas bravas** - frittierte, frische Kartoffelwürfel
14. **Fuet** - kleine luftgetrocknete Salami
15. **Jamon Serrano** - Serranoschinken
16. **Albondigas** - Rinderhackbällchen in pikanter Tomaten-Sauce
17. **Alitas de pollo** - frittierte Hähnchenflügel, dazu milde Chili-Sauce
18. **Pincho de cerdo** - Schweinefiletspieß nach maurischer Art mit Pimientos
19. **Pincho de Pollo** - kleiner gegrillter Hähnchenspieß
20. **Pincho de chistorras** - Speiß mit gebratenen spanischen Würstchen
21. **Chorizo Rosario en vino blanco** - Knoblauchwurst in Weißwein aus dem Ofen
22. **Dátiles con bacon** - Datteln im Speckmantel gefüllt mit Hirtenkäse
23. **Ciruelas con bacon** - Pflaumen in Speckmantel
24. **Boquerones fritos** - frittierte Sardellen
25. **Boquerones en vinagre** - in Essig eingelegte Sardellenfilets
26. **Gambas al ajillo** - Gambas in Knoblauchöl
27. **Muslitos de mar** - Krebscheren im Fischmantel
28. **Crema de atún** - hausgemachte Thunfischpaste
29. **Calamari fritos** - frittierte Tintenfische

Alle Tapas Variationen werden mit Brot und unseren drei hausgemachten Dips serviert.

Alle
Tapas Variationen
werden mit Brot
und unseren drei
hausgemachten
Dips serviert.

Tapas variadas - Tapas Variationen

Plato de tapas variadas - Tapas-Variationen nach Laune des Kochs **20,20**
Tapas vegetarianas - Vegetarische Tapas-Variationen nach Laune des Kochs **20,20**

Kanarische Inseln22,90
*Papas arrugadas, Queso de cabra,
 2 Gambas en salsa de tomate, Pimientos de
 padrón, Calamari fritti, Patatas bravas
 (kanarische Version)*

Andalusien24,90
*Boquerones en vinagre, 2 Gambas al ajillo,
 Champiñones al Jerez, Albóndigas, Jamón
 serrano, Gambas en nido de patatas*

Baskenland / Navarra21,90
*Guindillas, Alcaparrones, Boquerones fritos,
 1 Pincho de chistorras, Chorizo Rosario en
 vino blanco, Fuet*

Kastilien - Rustikal.....23,90
*Queso Manchego, Tortilla española,
 1 Pincho de cordero, 2 Alitas de pollo,
 Albóndigas, 2 Palitos de halloumi*

Mittelmeer-Küste.....22,90
*Aceitunas mojo picón, Crema de atún,
 1 Muslitos de mar, 1 Pincho de cerdo,
 1 Pincho de pollo, Calamari fritti*

Tapas Clásicas 23,90
*Jamón serrano, Queso Manchego,
 Albóndigas, Tortilla española, 2 Gambas
 al ajillo, Patatas bravas*

Mariscos 24,90
*Boquerones fritos, Boquerones en vinagre,
 2 Gambas al ajillo, 2 Gambas en salsa de
 tomate, Muslitos de mar, Calamari fritti*





LA NIÑA



Pescado y mariscos - Fisch & Krustentiere

Pincho de gambas

8 gegrillte Gambas (16/20) am Spieß, dazu Brot, Alioli und Salat ^{a, b, c, i, j}

22,90

Guiso de pescado andaluz -

Andalusischer Fischeintopf mit Gemüse in Tomaten-Weißwein-Sauce, dazu Salat und hausgemachtes Brot mit Käsefüllung aus dem Ofen ^{a, a1, a2, a3, d, i, j}

23,90

Calamares fritos -

Panierte Tintenfischringe mit Alioli, dazu Brot und Salat ^{a, g, j, n}

18,90

Filete de salmón con espinaca -

Gegrilltes Lachsfilet auf Rahmspinat, dazu Kartoffelspalten und Salat ^{d, g, j}

24,90

Gambas en salsa de pilipi -

8 gebratene Gambas (16/20) in pikanter Tomaten-Sauce, dazu Reis und Salat ^{a, b, c, a1, a2, a3, i}

22,90

Gambas al ajillo -

8 gebratene Gambas (16/20) in Knoblauchöl, dazu Brot, Alioli und Salat ^{a, b, c, i, j}

22,90

Filete dueto -

Ein Doraden- und ein Zanderfilet auf Bratreis mit Gemüse, Aioli und Salat ^{a, c, d, i, j}

22,90

LA NIÑA

Plato de pescados variados a la plancha -

Gemischte Fischplatte mit 3 Sorten Fischfilets und 1 Gamba auf gebratenem Gemüse, dazu Kartoffelspalten, Alioli und Salat ^{a, c, d, i, j}

26,90

Salmon a la plancha con Gambas -

Gegrilltes Lachsfilet mit 3 Gambas an Knoblauch, grünem Pfeffer Zitrone und Koriander, dazu Reis und ein Beilagensalat ^{d, j}

27,90

Aves - Geflügelgerichte

Pollo con salsa de mango - Hähnchenbrustfilet an Mango-Sauce, dazu frische Kartoffelspalten und einen Beilagensalat ^{i, j}

19,20

Pollo con naranja - Hähnchenbrustfilet an Orangen-Sauce, dazu frische Kartoffelspalten und einen Beilagensalat ^{i, j}

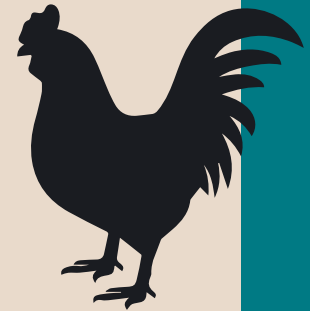
19,20

Pollo con champiñones - Hähnchenbrustfilet in Champignon-Sherry-Rahmsauce, dazu Reis und einen Beilagensalat ^{i, j, g}

20,90

Pinchos de pollo - Drei Hähnchen-Spieße vom Grill, dazu Bratreis mit Gemüse und einen Beilagensalat ^{i, j}

19,90





LA NIÑA

Carnes - Fleischgerichte

- Albóndigas en salsa de azafrán** - Fünf Rinderhackbällchen in Safran-Sauce, dazu Reis und einen Beilagensalat ^{a, c, j, i, g} **18,90**
- Lomo de cerdo** - Schweinefilet-Medaillons in Pfeffer-Sauce, dazu Kartoffelspalten und einen Beilagensalat ^{j, i, g} **19,90**
- Pinchos de cerdo con pimientos** - Kleine Schweinefilet-Spieße vom Grill, Runzelkartoffeln, einen Beilagensalat und Mojo-Rojo ^{a, i, j, o} **20,90**
- Pinchos morunos** - Kleine gegrillte Lammspieße nach maurischer Art auf gebratenem Gemüse, dazu Runzelkartoffeln, einen Beilagensalat, Mojo-Rojo und Mojo-Verde ^{a, i, j, o} **24,90**
- Pinchos variados a la plancha** - Verschiedene Fleischspieße (Lamm, Schwein und Hähnchen, gegrillt) dazu Pommes, einen Beilagensalat, Alioli und Mojo-Verde ^{a, i, j, c} **24,90**

LA NIÑA

- Lomo de cordero a la plancha** - *Gegrillte Lammfilets auf Blattspinat, dazu Runzelkartoffeln, einen Beilagensalat und Mojo-Verde* ^{a, g, i, j} **26,90**
- Lomo de cordero a la plancha** - *Gegrillte Lammfilets mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Kartoffelspalten und einen Beilagensalat* ^{a, i, j} **26,90**
- Cadera a la plancha** - *Rumpsteak vom Grill (ca.200g) ohne Fettrand, dazu in Olivenöl gebratenes Gemüse mit Kartoffeln, Mojo-Verde und einen Beilagensalat* ^{a, i, j} **25,90**
- Surf and Turf** - *Rumpsteak vom Grill (ca.200g) ohne Fettrand mit drei gegrillten Garnelen, dazu Kartoffelspalten, Mojo-Verde und einen Beilagensalat* ^{a, b, i, j} **28,90**
- Carnes variadas a la plancha „LA NIÑA“** - *Ein kleines Rumpsteak, ein Schweinefiletmedaillon und ein Lammfilet, dazu Runzelkartoffeln, Alioli, Mojo-Verde und einen Beilagensalat* ^{a, i, j} **26,90**





LA NIÑA

Pastas y gratinados - Nudeln und Aufläufe

- | | |
|--|--------------|
| Pasta al horno -
<i>Penne-Auflauf mit Lauch, Serrano-Schinken und Champignons,
mit Käse überbacken, in Tomaten-Sahne-Sauce</i> ^{a, a1, a2, a3, g, i} | 16,90 |
| Pasta a la abuela -
<i>Gebratene Penne mit getrockneten Tomaten, Lauch und
Knoblauch, dazu Rucola und frisch geriebener Manchego-Käse</i> ^{a, g, i} | 16,90 |
| Pasta con pollo -
<i>Penne mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Lauch und Pilzen in Tomaten-
Sahne-Sauce, dazu Rucola und frisch geriebener Manchego-Käse</i> ^{a, a1, a2, a3, g, i} | 17,90 |
| Pasta con carne -
<i>Frische Tagliarini mit gebratenen Rumpsteakstreifen, Paprika, Zwiebeln
und Tomaten, dazu Rucola und frisch geriebener Manchego-Käse</i> ^{a, g, i} | 19,90 |
| Pasta con gambas -
<i>Frische Tagliarini mit 5 Gambas (16/20) in Hummer-Sauce</i> ^{a, a1, a2, a3, b, g, i} | 21,90 |
| Pasta "Surf and Turf" -
<i>Frische Tagliarini mit gegrillten Rumpsteakstreifen und
Gambas (16/20) in Harissa-Sauce</i> ^{a, a1, a2, a3, b} | 26,90 |

Arroz - Reispfannen

Arroz con verdura -

17,90

Reispfanne mit frischen Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons, Erbsen und Brokkoli in pikanter Tomaten-Sauce, dazu ein Beilagensalat ^{a, a1, a2, a3, i, j}

Arroz con pollo -

19,90

Süße Reispfanne mit Hähnchenstreifen, Rosinen, Mandeln, Ingwer, Karotten und Safran, dazu ein Beilagensalat ^{i, j}

Arroz con cerdo -

19,90

Reispfanne mit Schweinefiletstreifen, Zucchini, Paprika, Aubergine, Erbsen, Champignons und Lauch in pikanter Tomaten-Sauce, dazu ein Beilagensalat ^{a, a1, a2, a3, i, j}

Arroz con carne -

22,90

Reispfanne mit Rumpsteakstreifen und frischem Gemüse, dazu ein Beilagensalat ^{i, j}

Arroz con marisco -

23,90

Reispfanne mit Meeresfrüchten, 2 Gambas, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Erbsen in einer Tomaten-Weißwein-Sauce, dazu ein Beilagensalat ^{a, a1, a2, a3, i, j, b}





LA NIÑA

Pizza - Pizza

mit Mozzarella und Tomatensauce a, a1, a2, a3, i, g

Pizza al ajillo - mit frischem Knoblauch a, a1, a2, a3, i, g **12,90**

Pizza con atún - mit Thunfisch, Zwiebeln und Peperoni a, a1, a2, a3, i, g **14,90**

Pizza con espinacas - mit Spinat und Hirtenkäse a, a1, a2, a3, i, g **14,90**

Pizza con jamon - mit Serrano-Schinken, Rucola und ger. Manchego-Käse a, a1, a2, a3, i, g **15,90**

Pizza con chorizo - mit spanischer Wurst, Rucola und ger. Manchego-Käse a, a1, a2, a3, i, g **15,90**

LA NIÑA

Postres - *Nachtisch*

Flan con lechera - hausgemachter Milchpudding mit süßer Kondensmilch und Karamallsirup ^{a, g, c} 5,90

Crema catalana - Milchcreme mit Karamellkruste ^{a, g, c} 6,20

Tarta de manzana - Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{a, g, c} 7,20

Churros - mit Zimt und Zucker und einer Kugel Vanilleeis ^{a, g, c,} 7,20

Churros - mit Nutella und einer Kugel Vanilleeis ^{a, g, c, h2} 7,20

Tarta de queso americana - Amerikanischer Käsekuchen ^{a, g, c, f, h} 7,90

Soufflé de chocolate - Warmes Schokoladensoufflé mit Vanilleeis, Schokoladensauce ^{a, g, c, f, h} 8,20

Bandeja de quesos - gemischtes Käsebrett nach Tagesangebot 17,90





LA NIÑA

Bebidas sin alcohol - Alkoholfreie Getränke

Vilsa Gourmet	Fl. 0,25l	3,20
<i>medium naturelle</i>	Fl. 0,75l	7,20
Vaihinger Säfte	0,2l	3,40
<i>Naturrüber Apfel Orange Cranberry Maracuja Rhabarber</i>	0,4l	5,40
als Schorle	0,2l	3,40
	0,4l	5,40

Fritz	Fl. 0,33l	4,20
<i>Kola^{1,9} Super Zero^{1,9,14} Orange^{1,3} Zitrone^{1,3} MischMasch^{1,3,9}</i>		

Schweppes	Fl. 0,2l	3,60
<i>Wild Berry^{3,10} Bitter Lemon¹⁰ Ginger Ale¹ Indian Tonic Water¹⁰ White Peach³ Ginger Beer</i>		

Cerveza - Bier

vom Fass

Beck's Pils	0,25l	3,60
	0,4l	5,10
San Miguel	0,3l	4,20
	0,5l	5,80
Kräusen	0,3l	4,20
Franziskaner Weizen	0,5l	5,80

aus der Flasche

Estrella Cerveza	0,33l	3,80
Corona	0,355l	4,20
Franziskaner dunkel kristall	0,5l	5,80

alkoholfrei

Estrella Cerveza 0,0	0,33l	3,80
Beck's Blue	0,33l	3,80
Vitamalz	0,33l	3,80
Franziskaner	0,5l	5,80

LA NIÑA

Cava - Schaumweine

Bodegas Pinord, Penedès - Dibon Cava Brut Reserve <i>Goldgelb in der Farbe mit feiner Perlung; Aromen von Äpfeln und Pfirsichen; frisch und leicht, mit ausbalancierter Säure</i>	0,1l	6,20	Fl. 0,75l	32,90
Bodegas Pinord, Penedès - Dibon Cava Brut Rosé <i>Kraftvolle Farbe; Noten von reifen Himbeeren, Kirschen und Johannisbeeren; harmonische Säure; langanhaltender Nachgeschmack</i>	0,1l	6,20	Fl. 0,75l	32,90

Aperitivo - Aperitif

>> Ein saisonales Angebot finden Sie auf unserer separaten Aperitif-Karte <<

Port & Sherry

Presidential Porto <i>White Ruby</i>	5cl	5,50
Sherry <i>Fino Medium</i>	4cl	4,00





LA NIÑA

Vinos - Weine

Weiß

Palomino

**Bodegas Vitivinícola del Ribeiro - Pazo Ribeiro Blanco, Torrentés,
Treixandura // Galizien, Spanien**

*Riecht erfrischend nach Grapefruit und Limette;
dezenste Noten von mediterranen Kräutern.*

0,2l

6,10

0,5l

14,80

0,75l

20,70

Vinho Verde DOC

Quinta da Aveleda // Loureiro, Portugal

*Typischer moussierender Wein aus dem Norden; spritzig und dabei
sehr elegant; passt perfekt zu Meeresfrüchten.*

6,30

15,30

21,10

Sauvignon Blanc

Pago del Rey // Rueda, Spanien

*Auftakt an exotischen Früchten wie Mango, Papaya und Pfirsichen; sehr
lebendig, animierende Säure; im Abgang harmonische Zitrusfrüchte*

6,70

16,30

22,70

Airén - Felix Solis

Vino de la Tierra Castilla, Spanien

*Helles Zitronengelb - in der Nase Aromen von Blumen, Birne und Apfel.
Ausgeglichener Gaumen mit subtilen Kräutern und Zitrusgeschmack.
Die perfekte Begleitung zu Fisch, Meeresfrüchten und Salaten.*

6,80

16,50

23,00

LANIÑA

Vinos - Weine

Weiß

Blanc de Noir

Weingut Karl Pfaffmann // Pfalz, Deutschland

Leichte Frucht trifft auf angenehm ausgewogene Säure - elegant und vielseitig, der standesgemäße Partner für festliche Fisch-, Meeresfrüchte-, Muschel- und Pastagerichte.

0,2l

7,20

0,5l

17,40

0,75l

24,60

Grauburgunder trocken

Weingut Karl Pfaffmann // Pfalz, Deutschland

Trocken ausgebaut und trotz seiner "Noblesse" doch auch saftig und jugendlich beschwingt, ist dieser Weißwein vom Weingut Karl Pfaffmann ideal für gesellige Terrassenabende.

7,30

17,40

24,80

Albarino

Bodegas Martín - Codax D.O. Rías Baixas // Spanien

Weißer Bergpfirsich und feine Zitrusnoten im Glas; in der Nase weiße und gelbe Frühlingsblüten; ausbalanciertes langes Finale.

7,40

18,40

25,90





LA NIÑA

Vinos - Weine

Rosé

Spätburgunder Rosé halbtrocken

Weingut Karl Pfaffmann // Pfalz, Deutschland

Genießen Sie diesen Rosé als süffigen Sommerwein, pur oder als Begleiter für die leichte Sommerküche mit knackigen Salaten, Frischkäse und hellem Fleisch

0,2l

6,70

0,5l

16,30

0,75l

22,70

Pago Casa Gran Falcata Rosado bio

Miguel Torres - De Casta Rosado // Syrah, Granacha, Spanien

Charaktervoller Bio-Rosé mit intensiver Frucht und guter Struktur. Frisch, ausgewogen und elegant.

7,20

17,40

24,60

Baron de Ley Rosado de Lágrima

Los Almendro // Garnacha DOCa. Rioja, Spanien

Das direkte, leichte Pressen der ganzen Trauben, einschließlich der Stiele, ist ein Extraktionsprozess, der auf Spanisch Lágrima genannt wird. Ein elegant blassrosa Wein mit charakteristischer Frische und einem langen Abgang. Komplexe Aromen von weißen Blüten, einem Hauch von Balsamico und reifen roten Früchten.

7,80

18,60

26,40

LANIÑA

Vinos - Weine

Rot	0,2l	0,5l	0,75l
Patamar Reserva DEF Vinhos, S.A. - DOC Douro, Touriga Nacional // Portugal <i>Tiefroter, dichter Farbton. In der Nase dunkle reife Beerenfrucht und Eiche. Lang und samtig im Finale, unverkennbarer Douro Charakter.</i>	6,10	14,80	20,70
Tempranillo, Syrah Bodegas Iniesta - Corazón Loco // Tierra de Castilla, Spanien <i>Familiengeführter Betrieb des Spielers Iniesta vom FC Barcelonas; jung, dynamisch mit Noten von Blumen, Lakritze und Kakao; erinnert an Himbeeren und Kirschen</i>	6,80	16,50	23,00
Monastrell, Syrah Senioro de Barahonda - Tinto Barrica // Yecla Do., Spanien <i>Noten von Pfeffer und schwarzen Johannisbeeren; kraftvoll und konzentriert; ein Hauch von Karamell und Minze</i>	7,40	17,80	24,80
Rioja Vendimia DOCa, trocken Finca Athus // Rioja, Spanien <i>Junger Rioja mit Aromen von roten Früchten und feiner Würze. Fruchtbetont, weich und zugänglich.</i>	7,20	17,40	24,60
Rioja Crianza DOCa, trocken Finca Athus // Rioja, Spanien <i>Klassischer Rioja mit Noten von Kirsche, Vanille und dezentem Holz. Rund, ausgewogen und elegant gereift.</i>	7,80	18,80	26,30



LA NIÑA

Vinos embotellados - Flaschenweine.

Weiß

Vina Esmeralda DO trocken

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.

0,75l

23,40

Nik Weis Saar Riesling Gutswein, feinherb

Mosel, Deutschland

Typischer Saar-Riesling mit knackiger Säure, Aromen von Pfirsich und Apfel. Feinherb, leicht und sehr trinkfreudig.

0,75l

33,50

LANIÑA

Vinos embotellados - Flaschenweine

Rot

Tempranillo, Mazuelo, Grariano

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

0,75l

30,80

AN / 2 Mallorca

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.

0,75l

40,40

Tempranillo Gran Reserva DOCa

Conde Valdemar // Rioja

Dieser Gran Reserva besitzt eine reintonige, 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

0,75l

43,40





LA NIÑA

Bebidas alcohólicas - Spirituosen

Vodka 4cl.

Smirnoff	6,20
42 Below	6,20
Grey Goose	8,20

Rum 4cl.

Barcadi	5,00
Havana 3 años¹	5,50
Pyrat 10 años¹	9,00

Whisk(e)y 4cl.

Jim Beam Bourbon¹	5,50
Jack Daniels¹	6,50
Maker's Mark¹	7,50
Glenmorainge¹	8,00
Jura¹	8,50
Laphroaig 10 years¹	9,00
Lagavulin 16 years¹	11,00

Gin 4cl

Bombay Sapphire	5,70
Tanqueray	5,50
Tanqueray Ten	6,50
Gin Mare	6,70
Hendricks	6,80
Brockmans	7,00
Brooklyn	8,20
Knut Hansen	8,20
Knut Hansen 0,0	8,20

LA NIÑA

Brandy 4cl.

Osborne Veterano ^{1,15}	4,50
Carlos I ^{1,15}	7,00
Cardenal Mendoza <i>Gran Reserva</i> ^{1,15}	7,50
Conde de Osborne <i>Solera Gran Reserva</i> ^{1,15}	8,50

Likör.

Jägermeister ¹⁵ 2cl	2,20
Licor 43 ^{1,15} 4cl	4,50
Túnel 2cl	2,50
<i>Mezcladas / Dulces / Secas</i>	
Frangelico 4cl	4,50
Sambuca 2cl	2,20
Ron Miel ¹ 4cl	4,50
Ramazotti ¹ 4cl	4,50
Averna ¹ 4cl	4,50
Baileys ^{1,8,15} 4cl	4,50

Tequila 2cl.

Olmecca Silver	2,80
Olmecca Reposado	2,80
Don Julio blanco	4,60
Don Julio reposado	4,60
Don Julio Anejo	6,60

Grappa 2cl.

Andrea da Ponte <i>di Prosecco</i>	4,50
Andrea da Ponte <i>di Chardonnay</i>	4,50





LA NIÑA

Bebidas calientes - Heiße Getränke

Café Solo ⁹ - Espresso	2,80
Café Doble ⁹ - doppelter Espresso	4,20
Café Cortado ⁹ - Espresso Macchiato	3,10
Café Bombón ⁹ - Espresso Macchiato auf süßer Kondensmilch	4,20
Carajillo ⁹ - Espresso mit einem Schuss Brandy	4,30
Barraquito ⁹ - Espresso mit Licor 43, Milchschaum	4,60
Café Americano ⁹ - Kaffee	2,90
Cappuccino ⁹	3,50
Café con leche ⁹ - Milchkaffee	4,30
Latte Macchiato ⁹	4,50
Heiße Schokolade	4,20
Eilles Tee <i>im Glas</i>	4,20
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

ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoff(en), 2. mit Konservierungsstoff(en), 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker/n, 5. mit Schwefeldioxid,
6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. gewachst, 12. mit Taurin,
13. enthält Phenylalaninquellen, 14. mit Süßungsmittel, 15. mit Sulfiten, 16. mit Nuss

HINWEIS FÜR ALLE ALLERGIKER:

Weißwein / Rotwein / Sekt / Champagner / Cremant / Prosecco / Wermuth / Portwein /
weinhaltige Getränke enthalten Sulfite und Schwefel.

ALLERGENE

(a) Weizen, (a1) Roggen, (a2) Hafer, (a3) Gerste, (b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fische, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (g) Milch,
(h) Schalenfrüchte, (h1) Mandeln, (h2) Haselnüsse, (h3) Walnüsse, (h4) Kaschunüsse, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen,
(l) Schwefeldioxid, (m) Lupinen, (n) Weichtiere, (o) Sulfite

Hinweis: Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung basiert auf typischen Zutaten.
Für absolute Sicherheit sprechen Sie uns bitte direkt an.

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.



LA NIÑA

TAPAS BAR & RESTAURANT



LA NIÑA

Inhaber | Jan Alke

Schwachhauser-Heerstr. 213 | 28211 Bremen

T | 0421 / 322 58 68 0

info@la-nina.de | www.la-nina.de

Öffnungszeiten täglich ab 11.30 Uhr