

# 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!*

---

## Küchenöffnungszeiten

<b>Mittagstisch</b>	<i>Montag - Freitag</i>	<i>11.30 - 16.00 Uhr</i>
<b>À la carte</b>	<i>Montag - Freitag</i>	<i>16.00 - 23.00 Uhr</i>
	<i>Samstag &amp; Sonntag</i>	<i>11.30 - 23.00 Uhr</i>

# LA NIÑA

## 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*  
.....

<b>Ensalada pequeña</b> - Kleiner Beilagensalat	4,90
<b>Ensalada mixta</b> - Gemischter Salat	7,90
+ con <b>pescado frito</b> - mit gebratenem Fischfilet	12,90
+ con <b>aceitunas, alcachofas y queso</b> - mit Oliven, Artischocken und Hirtenkäse	12,90
+ con <b>carne de pollo</b> - mit gegrillter Hähnchenbrust	11,90
+ con <b>gambas a la plancha</b> - mit fünf gegrillten Gambas (21/30)	14,90
+ con <b>queso de oveja frito</b> - mit gebackenem Hirtenkäse	11,90
+ con <b>atún</b> - mit Thunfisch, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Kapern	10,90
+ con <b>carne y champiñones</b> - mit Rindfleischstreifen und Champignons	15,90





# LA NIÑA

## Tapas frías - Kalte Tapas

---

*serviert mit frischem, hausgemachtem Ciabatta*

---

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

# LA NIÑA

## Tapas calientes - *Warme Tapas*

<b>Muslitos de mar con alioli</b> - <i>Vier Krebscheren im Fischmantel mit Alioli</i>	6,20
<b>Puntillitas</b> - <i>Marinierte Baby Sepia</i>	7,90
<b>Boquerones fritos</b> - <i>Frittierte Sardellen</i>	7,90
<b>Gambas al ajillo</b> - <i>6 Gambas (21/30) in Knoblauchöl</i>	8,90
<b>Gambas en salsa de tomate</b> - <i>6 Gambas (21/30) in Tomaten-Sauce</i>	8,90
<b>Alubias blancas en escabeche</b> - <i>weiße Bohnen in Sherry-Tomaten-Sauce</i>	4,60
<b>Champiñones al Jerez</b> - <i>Gebratene Champignons im Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud</i>	4,60
<b>Queso de oveja frito</b> - <i>zwei gebackene Hirtenkäse</i>	5,90
<b>Papas arrugadas con mojo rojo</b> - <i>Runzelkartoffeln mit Mojo-Rojo</i>	5,20
<b>Pimientos de padrón</b> - <i>Gebratene grüne Minipaprika in Olivenöl mit Meersalz</i>	5,20
<b>Tortilla española con espinacas</b> - <i>Kartoffel-Omelette mit Spinat</i>	5,70
<b>Ciruelas con bacon</b> - <i>7 Pflaumen in Speckmantel</i>	6,50
<b>Dátiles con bacon</b> - <i>7 Datteln im Speckmantel gefüllt mit Hirtenkäse</i>	6,90
<b>Chorizo Rosario en vino blanco</b> - <i>Knoblauchwurst in Weißwein aus dem Ofen</i>	6,50
<b>Pincho de chistorras</b> - <i>Spieß mit gebratenen spanischen Würstchen</i>	5,90
<b>Alitas de pollo</b> - <i>5 frittierte Hähnchenflügel, dazu milde Chili-Sauce</i>	7,20
<b>Pincho de cordero</b> - <i>Lammspieß maurischer Art mit Salatbeilage</i>	8,90
<b>Pincho de cerdo</b> - <i>Schweinefiletspieß maurischer Art mit Pimientos und Salatbeilage</i>	7,40
<b>Pincho de pollo</b> - <i>Hähnchenspieß maurischer Art mit Salatbeilage</i>	7,20
<b>Albóndigas en salsa picante</b> - <i>Rinderhackbällchen in pikanter Tomaten-Sauce</i>	6,90





# LA NIÑA

## Tapas variadas - Tapas Variationen

---

**Tapas variadas** ab 2 Personen

p.P. 18,90

---

Sie können aus den folgenden Tapas 9 Schalen 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 española** - 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
- **Dátiles 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** - Krebscheren im Fischmantel
- **Crema de atún** - Thunfischpaste

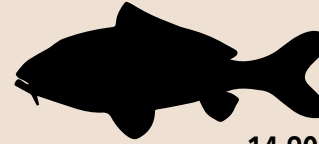
# LA NIÑA

- 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“** - *Serrano-Schinken, Oliven, Ziegenkäse, Pimientos de Padrón, Chistorras, Thunfischpaste, dazu Alioli und Mojo-Rojo* **15,90**
- Plato de Tapas variadas „Alicante“** - *Tortilla, gebackener Hirtenkäse, 2 Hähnchenflügel, 2 Albondigas, Chorizo en vino blanco, panierte Calamari, dazu Alioli und Mojo-Rojo* **16,40**
- Plato de Tapas variadas „La Niña“** - *2 Datteln im Speckmantel gefüllt mit Hirtenkäse, 2 Pflaumen im Speckmantel, 2 Krebsscheren, Oliven, Serrano-Schinken, Kapernäpfel, Alioli, Mojo-Rojo und -Verde* **17,90**
- Plato de Tapas variadas „Granada“** - *Boquerones, 2 Krebsscheren, 2 Datteln im Speckmantel, Manchego-Käse, marinierte Baby Sepia, 2 Gambas al ajillo, dazu Alioli und Mojo-Verde* **18,90**





# LA NIÑA



## Pescado y mariscos - *Fisch & Krustentiere*

### **Pincho de gambas**

*7 gegrillte Gambas (21/30) am Spieß, dazu Brot, Alioli und Salat*

14,90

### **Guiso de pescado andaluz -**

*Andalusischer Fischeintopf mit Gemüse in Tomaten-Weißwein-Sauce, dazu Brot und Salat*

16,90

### **Calamares fritos -**

*Panierte Tintenfischringe mit Alioli, dazu Brot und Salat*

14,90

### **Filete de salmón con espinaca -**

*Gegrilltes Lachsfilet auf Rahmspinat, dazu Kartoffelspalten und Salat*

15,90

### **Gambas en salsa de pilipi -**

*10 gebratene Gambas (21/30) in pikanter Tomaten-Sauce, dazu Reis und Salat*

16,90

### **Gambas al ajillo -**

*10 gebratene Gambas (21/30) in Knoblauchöl, dazu Brot, Alioli und Salat*

16,90

### **Filete dueto -**

*Ein Doraden- und ein Zanderfilet auf Bratreis mit Gemüse und Salat*

18,90

### **Plato de pescados variados a la plancha -**

*Gemischte Fischplatte mit 3 Sorten Fischfilets und 1 Gamba, dazu Kartoffelspalten, Alioli und Salat*

19,90



# LA NIÑA

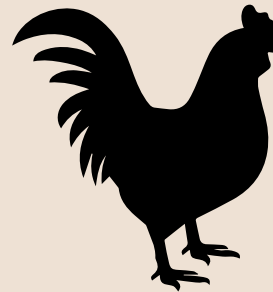
## Aves - Geflügelgerichte

**Pollo con salsa de mango** - Hähnchenbrustfilet an Mango-Sauce,  
dazu frische Kartoffelspalten und einen Beilagensalat **14,90**

**Pollo con naranja** - Hähnchenbrustfilet an Orangen-Sauce,  
dazu frische Kartoffelspalten und einen Beilagensalat **14,90**

**Pollo con champiñones** - Hähnchenbrustfilet in Champignon-Sherry-  
Rahmsauce, dazu Reis und einen Beilagensalat **15,90**

**Pinchos de pollo** - Drei Hähnchen-Spieße vom Grill,  
dazu Bratreis mit Gemüse und einen Beilagensalat **15,90**





# LA NIÑA

## Carnes - Fleischgerichte

**Lomo de cerdo** - Drei Schweinefilet-Medaillons in Pfeffer-Sauce,  
dazu Kartoffelspalten und einen Beilagensalat **15,90**

**Lomo de cerdo** - Drei Schweinefilet-Medaillons in Gorgonzola-Sauce,  
dazu Kartoffelspalten und einen Beilagensalat **16,90**

**Pinchos de cerdo con pimientos** - Zwei Schweinefilet-Spieße vom Grill,  
dazu gebratene grüne Minipaprika, Runzelkartoffeln, einen Beilagensalat  
und Mojo-Rojo **16,90**

**Pinchos morunos** - Zwei gegrillte Lammspieße nach maurischer Art,  
dazu Runzelkartoffeln, einen Beilagensalat, Mojo-Rojo und Chimichurri **18,90**

**Lomo de cordero a la plancha** - Gegrillte Lammfilets auf Blattspinat,  
dazu Runzelkartoffeln, einen Beilagensalat und Mojo-Verde **21,90**

**Lomo de cordero a la plancha** - Gegrillte Lammfilets mit gebratenen  
Champignons und Zwiebeln an Kräuter-Pfeffersauce,  
dazu Kartoffelspalten und einen Beilagensalat **23,90**

**Albóndigas en salsa de azafrán** - Fünf Rinderhackbällchen in  
Safran-Sauce, dazu Kartoffelspalten und ein Beilagensalat **16,90**

# LA NIÑA

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>Bife de cuadril</b> - Hüftsteak vom Grill (ca.250g), dazu Kartoffelspalten, einen Beilagensalat und Mojo-Verde  | <b>18,90</b> |
| <b>Pinchos variados a la plancha</b> - Verschiedene Fleischspieße (gegrillt), ein Lammspieß, ein Schweinefiletspieß und ein Hähnchenspieß, dazu Chips Pommes, einen Beilagensalat, Alioli und Mojo-Verde | <b>23,90</b> |
| <b>Carnes variadas a la plancha „LA NIÑA“</b> -<br>Ein kleines Rumpsteak, ein Schweinefiletmedaillon und ein Lammfilet, dazu Chips Pommes, Alioli, Mojo-Verde und einen Beilagensalat                    | <b>24,90</b> |
| <b>Cadera a la plancha</b> - Rumpsteak vom Grill (ca.200g) ohne Fettrand, dazu Kartoffelspalten, Chimichurri, Mojo-Verde und einen Beilagensalat   | <b>19,90</b> |
| <b>Iberico Secreto</b> - geheimes Filet vom Ibericoschwein mit Champignons und Zwiebeln, dazu Kartoffelspalten, Chimichurri und einen Beilagensalat  | <b>26,90</b> |
| <b>Surf and Turf</b> - Rumpsteak vom Grill (ca.200g) ohne Fettrand mit zwei gegrillten Garnelen, dazu Kartoffelspalten, Chimichurri, Mojo-Verde und einen Beilagensalat                                  | <b>24,90</b> |





# LA NIÑA

## Pastas y gratinados - Nudeln und Aufläufe

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Pasta al horno -</b><br><i>Penne-Auflauf mit Lauch, Serrano-Schinken und Champignons, mit Käse überbacken, in Tomaten-Sahne-Sauce</i>                              | <b>11,90</b> |
| <b>Gratinado de espinacas -</b><br><i>Spinat-Auflauf mit Kartoffeln und Champignons, Hähnchenstreifen und Hirtenkäse, mit Käse überbacken, in Tomaten-Sahne-Sauce</i> | <b>14,90</b> |
| <b>Pasta con pollo -</b><br><i>Penne mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Lauch und Pilzen in Tomaten-Sahne-Sauce, dazu Rucola und frisch geriebener Manchego-Käse</i>  | <b>14,90</b> |
| <b>Pasta con carne -</b><br><i>Bandnudeln mit gebratenen Rumpsteakstreifen an frischer Tomatensaucen, dazu Rucola und frisch geriebener Manchego-Käse</i>             | <b>16,90</b> |
| <b>Pasta a la abuela -</b><br><i>Gebratene Penne mit getrockneten Tomaten, Lauch und Knoblauch, dazu Rucola und frisch geriebener Manchego-Käse</i>                   | <b>13,90</b> |
| <b>Pasta Albondigas -</b><br><i>Bandnudeln mit Rinderhackbällchen in pikanter Tomaten-Sauce</i>   | <b>14,90</b> |
| <b>Pasta Gambas -</b><br><i>Bandnudeln mit 5 Gambas (21/30) in frischer Tomaten-Sauce</i>   | <b>15,90</b> |

# LA NIÑA

## Arroz - Reispfannen

### Arroz con verdura -

*Reispfanne mit frischen Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons und Brokkoli in pikanter Tomaten-Sauce, dazu ein Beilagensalat*

13,90

### Arroz con pollo -

*Süße Reispfanne mit Hähnchenstreifen, Rosinen, Mandeln, Ingwer, Karotten und Safran, dazu ein Beilagensalat*

14,90

### Arroz con cerdo -

*Reispfanne mit Schweinefiletstreifen, Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignons und Lauch in pikanter Tomaten-Sauce, dazu ein Beilagensalat*

15,90

### Arroz con carne -

*Reispfanne mit Rumpsteakstreifen und frischem Gemüse, dazu ein Beilagensalat*

16,90

### Arroz con marisco -

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

17,90





# LA NIÑA

## Pizza - Pizza

---

*mit Mozzarella und Tomatensauce*

---

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

---

## Extra - Extra Beilagen zu den Hauptgerichten

<b>Arroz</b> - Reis	2,00
<b>Patatas fritas</b> - Chips Pommes mit Dip	4,50
<b>Papas arrugadas</b> - Runzelkartoffeln mit Meersalz	2,50
<b>Patatas gajo</b> - hausgemachte Kartoffelspalten	2,50
<b>Verduras asadas</b> - Gebratenes Gemüse	4,50

# LA NIÑA

## Postres - *Nachtisch*

<i>Flan - Pudding mit Karamell</i>	4,20
<i>Crema catalana - Milchcreme mit Karamellkruste</i>	4,20
<i>Tarta de manzana - Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	5,20
<i>Churros - iberisches Brandteig-Gebäck mit Puderzucker und Schokoladensauce</i>	5,20

Unser  
**saisonales Nachtisch  
Angebot**

*erfragen Sie bitte  
beim Service Personal.*





# LA NIÑA

## Bebidas sin alcohol - Alkoholfreie Getränke .....

<b>Vilsa Gourmet medium</b>	Fl. 0,25l	<b>2,90</b>	Fl. 0,75l	<b>6,00</b>
<b>Vilsa Gourmet naturelle</b>	Fl. 0,25l	<b>2,90</b>	Fl. 0,75l	<b>6,00</b>
<b>Coca Cola</b>	Fl. 0,2l	<b>2,80</b>	0,4l	<b>3,90</b>
<b>Coca Cola Light</b>	Fl. 0,2l	<b>2,80</b>	0,4l	<b>3,90</b>
<b>Fanta</b>	Fl. 0,2l	<b>2,80</b>	0,4l	<b>3,90</b>
<b>Sprite</b>	Fl. 0,2l	<b>2,80</b>	0,4l	<b>3,90</b>
<b>Mezzo Mix</b>	Fl. 0,2l	<b>2,80</b>	0,4l	<b>3,90</b>
<b>Vaihinger Säfte</b>	0,2l	<b>2,80</b>	0,4l	<b>4,70</b>
<i>Naturtrüber Apfel, Orange, Cranberry, Maracuja, Rhabarber</i>				
<b>als Schorle</b>	0,2l	<b>2,60</b>	0,4l	<b>4,60</b>
<b>Schweppes</b>	Fl. 0,2l	<b>2,80</b>		
<i>Wild Berry, Bitter Lemon, Ginger Ale, Indian Tonic Water, Dry Tonic Water</i>				
<b>Fever Tree</b>	Fl. 0,2l	<b>3,50</b>		
<i>Premium Indian Tonic Water, Mediterranean Tonic Water</i>				



# LANIÑA

## Cerveza - Bier

---

*vom Fass*

<b>Beck's Pils</b>	0,25l	<b>3,10</b>	0,4l	<b>4,50</b>
<b>San Miguel</b>	0,3l	<b>3,40</b>	0,5l	<b>5,20</b>
<b>Kräusen</b>	0,3l	<b>3,40</b>		
<b>Franziskaner Weizen</b>	0,3l	<b>3,20</b>	0,5l	<b>4,90</b>

*aus der Flasche*

<b>Estrella Cerveza</b>	0,33l	<b>3,20</b>		
<b>Corona</b>	0,355l	<b>3,50</b>		
<b>Franziskaner dunkel</b>	0,5l	<b>4,90</b>		
<b>Franziskaner kristall</b>	0,5l	<b>4,90</b>		
<b>Beck's Green Lemon</b>	0,33l	<b>3,10</b>		
<b>Franziskaner alkoholfrei</b>	0,5l	<b>4,90</b>		
<b>Beck's Blue alkoholfrei</b>	0,33l	<b>3,10</b>		
<b>Vitamalz</b>	0,33l	<b>3,10</b>		





# LANIÑA

## 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 Johannis-  
beeren; harmonische Säure; langanhaltender Nachgeschmack*

# LA NIÑA

## Aperitivo - Aperitif

---

<b>Prosecco weiß</b>	0,1l	<b>4,90</b>	<i>Fl. 0,75l</i>	<b>18,90</b>
<b>Aperol Spritz</b>	0,2l	<b>5,90</b>		
<b>Hugo</b>	0,2l	<b>5,90</b>		
<b>Lillet Spritz</b>	0,2l	<b>5,90</b>		
<b>Pampelle Tonic Grapefruit Bitter Tonic</b>	0,2l	<b>6,50</b>		
<b>Campari mit Orangensaft oder Soda</b>	0,2l	<b>6,50</b>		

## Port

---

<b>Presidential Porto White</b>	5cl	<b>5,50</b>
<b>Presidential Porto Ruby</b>	5cl	<b>5,50</b>

## Sherry

---

<b>Sherry Fino</b>	4cl	<b>4,00</b>
<b>Sherry Medium</b>	4cl	<b>4,00</b>





# LA NIÑA

## Vinos - Weine

---

Weiß

0,2l      0,5l      0,75l

### **Palomino**

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

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

**4,70      11,20      15,90**

### **Vinho Verde DOC**

**Quinta da Aveleda // Loureiro, Portugal**

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

**5,10      12,50      16,90**

### **Sauvignon Blanc**

**Pago del Rey // Rueda, Spanien**

*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**

**Conde Valdemar // Rioja**

*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

## **Grauburgunder Qba trocken**

**Weingut Pfaffmann // Pfalz**

*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.*

0,2l 0,5l 0,75l

**5,90 14,50 18,50**

## **Moscatel de Alejandra**

**Bodegas Bocopa - Marina Alta Blanco // Alicante, Spanien**

*Typische Aromen von Rosenblüten, gelben Steinobst, Muskat und saftigen Trauben; idealer Begleiter zur klassischen Paella und Meeresfrüchten.*

**6,30 15,50 19,50**

## **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.*

**6,90 16,90 22,90**

## **Weißburgunder**

**Weingut Jülg // Pfalz**

*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

## 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.*

# LA NIÑA

## Vinos - Weine

---

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.*

### **Dornfelder Q.b.A. Nußdorfer Bischofskreuz**

**5,60      13,60      18,60**

**Weingut Pfaffmann // Pfalz**

*Voll, fruchtig und dunkel mit runden Tanninen und klaren, saftigen Schwarzkirscharomen, gepaart mit einer weichen Schokoladennote.*

### **Tempranillo, Syrah**

**5,70      13,90      18,90**

**Bodegas Iniesta - Corazón Loco // Tierra de Castilla, Spanien**

*Familiengeführter Betrieb des Fußballspielers Iniesta des FC Barcelonas; jung, dynamisch mit leichten Noten von Blumen, Lakritze und Kakao; primär erinnert der Wein an Himbeeren und Kirschen*





# LA NIÑA

## Vinos - Weine

---

Rot

0,2l    0,5l    0,75l

**Tempranillo Rioja DOCa**  
**Conde Valdemar // Rioja**

**5,90    14,20    19,90**

*Dieser sehr abgerundete und komplexe, reine Tempranillo verfügt über eine intensive kirschröte 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.*

**Monastrell**

**6,00    14,60    20,20**

**Ego Bodegas - Goru Organic BIO // D.O. Jumilla, Spanien**

*Mit dichter Frucht, jedoch dabei sehr samtig und viel Charme; vielfältiges Bouquet von Brombeeren, Schokolade bis zu Wacholder und Lakritz*

**Monastrell, Syrah**

**6,90    16,90    23,50**

**Senioro de Barahonda - Tinto Barrica // Yecla Do., Spanien**

*Noten von Pfeffer und schwarzen Johannisbeeren; kraftvoll und konzentriert; hat einen Hauch von Karamell und Minze; sensationell*

**Spätburgunder**

**7,30    17,30    24,90**

**Weingut Jülg, Gutswein // Frankreich, Deutschland**

*Mit einer fruchtig, würzigen Noten nach Roter Johannisbeere und Kirsche, delikat und präzise von einer feinen Säurestruktur getragen.*



# 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.*

### **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.....

### Rosé

#### **Rosado VdIT**

0,75l 26,90

#### **Lar de Maiá // Casilla Y Lyon**

*Brillant mit Noten von Himbeere. Intensive Aromen von roten Früchten (Erdbeeren und Himbeeren). Frisch und fruchtig am Gaumen!*

*Feine Gerbstoffe machen diesen Rose zu perfekten Begleiter auch an kälteren Tagen. Ein Wein zum genießen.*

### 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*

#### **Tempranillo**

0,75l 38,90

#### **Bodegas Luis Canas - Reserva de la Familia // D.O.Ca. Rioja, Spanien**

*Dunkle violette Farbe mit einem Bouquet von Blaubeeren und dunkler Kirsche; intensiv, jedoch mit feinem Körper; im Abgang zarte Noten von Erdbeeren und Cranberry, 20 Monate im Fass*

# LA NIÑA

Rot

## **Tempranillo, Grariano**

0,75l 39,90

**Bodegas Luis Canas – Gran Reserva // D.O.Ca. Rioja, Spanien**

*Klares Rubinrot; hohe Konzentration an schwarzen Früchten in fantastischer Symbiose mit Thymian und Rosmarin; leicht ledrig bis hin zu Tabak ähnlichen Noten; einfach raffiniert*

## **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. ....

<b>Smirnoff</b>	<b>4,50</b>
<b>Skyy</b>	<b>5,50</b>
<b>Grey Goose</b>	<b>7,50</b>

### Rum 4cl. ....

<b>Barcadi</b>	<b>5,00</b>
<b>Havana 3 años</b>	<b>5,50</b>
<b>Vacilón 3 años</b>	<b>6,50</b>
<b>Vacilón 5 años</b>	<b>7,50</b>
<b>Vacilón 7 años</b>	<b>8,50</b>
<b>Pyrat 10 años</b>	<b>9,00</b>
<b>Kirk &amp; Sweeney 18 Years</b>	<b>9,50</b>

### Whisk(e)y 4cl. ....

<b>Jim Beam Bourbon</b>	<b>5,50</b>
<b>Jack Daniels</b>	<b>6,50</b>
<b>Maker's Mark</b>	<b>7,50</b>
<b>Glenmorainge</b>	<b>8,00</b>
<b>Jura</b>	<b>8,50</b>
<b>Laghroig 10 years</b>	<b>9,00</b>
<b>Lagavulin 16 years</b>	<b>11,00</b>

### Gin 4cl. ....

<b>Bombay Sapphire</b>	<b>5,70</b>
<b>Tanqueray</b>	<b>5,50</b>
<b>Tanqueray Ten</b>	<b>6,50</b>
<b>Mom</b>	<b>5,90</b>
<b>Gin Mare</b>	<b>6,70</b>
<b>Hendricks</b>	<b>6,80</b>
<b>Brockmans</b>	<b>7,00</b>
<b>Brooklyn</b>	<b>8,20</b>

# LA NIÑA

Brandy 4cl. ....

<b>Osborne Veterano</b>	<b>4,50</b>
<b>Carlos I</b>	<b>7,00</b>
<b>Cardenal Mendoza</b>	
<i>Gran Reserva</i>	<b>7,50</b>
<b>Lehmitz</b>	<b>9,50</b>

Likör. ....

<b>Jägermeister 2cl</b>	<b>2,20</b>
<b>Licor 43 4cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Túnel dulces oder secas 2cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Frangelico 4cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Sambuca 2cl</b>	<b>2,20</b>
<b>Ron Miel 4cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Ramazotti 4cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Averna 4cl</b>	<b>4,50</b>

Tequila 2cl. ....

<b>Olmeca</b>	<b>2,80</b>
<b>Casa Vieja</b>	<b>3,50</b>
<b>Casa Vieja añejo</b>	<b>4,50</b>
<b>Alacran</b>	<b>4,50</b>

Grappa 2cl. ....

<b>Andrea da Ponte</b> <i>di Prosecco</i>	<b>3,90</b>
<b>Andrea da Ponte</b> <i>di Chardonnay</i>	<b>3,90</b>





# LA NIÑA

## Bebidas calientes - Heiße Getränke .....

<b>Café Solo</b> - <i>Espresso</i>	2,10
<b>Café Doble</b> - <i>doppelter Espresso</i>	3,20
<b>Café Cortado</b> - <i>Espresso Macchiato</i>	2,30
<b>Café Bombón</b> - <i>Espresso Macchiato auf süßer Kondensmilch</i>	3,60
<b>Carajillo</b> - <i>Espresso mit einem Schuss Brandy</i>	4,30
<b>Barraquito</b> - <i>Espresso mit Licor 43, Milchschaum</i>	4,60
<b>Café con hielo</b> - <i>Espresso mit einem Glas Eiswürfel und Zucker</i>	2,30
<b>Café Americano</b> - <i>Kaffee</i>	2,50
<b>Cappuccino</b>	2,80
<b>Café con leche</b> - <i>Milchkaffee</i>	3,30
<b>Latte Macchiato</b>	3,40
<b>Heiße Schokolade</b>	2,90
<b>Eilles Tee</b> <i>im Glas</i>	2,80
<b>Assam</b> - <i>würzig malziger Schwarztee</i>	
<b>Darjeeling-Second Flush</b> - <i>zart nussig, ausgereifte Note</i>	
<b>Earl Grey</b> - <i>schwarzer Tee mit Bergamotte-Aroma</i>	
<b>Grüner Tee</b> - <i>herb, zartsüßer grüner Tee aus Mittelasien</i>	
<b>Pfefferminztee</b> - <i>aromatisch erfrischender Kräutertee</i>	
<b>Kräutergarten</b> - <i>naturbelassene Kräutermischung</i>	
<b>Sommerbeere</b> - <i>aromatisierter Früchtetee mit Beerengeschmack</i>	
<b>Rooibusch Vanille</b> - <i>mit echten Vanillestücken</i>	

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 11.30 Uhr