

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

Mittagstisch

MO - FR

11.30 - 16.00 Uhr

À la carte

täglich

11.30 - 23.00 Uhr

LA NIÑA

Sopas - Suppen

Sopa de tomate - Tomatensuppe	6,20
Sopa de pescado - Fischsuppe	9,20
Sopa del día - Tagessuppe	5,20

Ensaladas - Salate

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

Ensalada mixta - Gemischter Salat	12,90
+ con pescado frito - mit gebratenem Fischfilet	16,90
+ con aceitunas, alcachofas y queso - mit Oliven, Artischocken und Hirtenkäse	14,90
+ con carne de pollo - mit gegrillter Hähnchenbrust	16,90
+ con gambas a la plancha - mit fünf gegrillten Gambas (16/20)	18,90
+ con queso de oveja frito - mit gebackenem Hirtenkäse	14,90
+ con atún - mit Thunfisch und Kapern	14,90





LA NIÑA

Tapas frías - Kalte Tapas

Pan con alioli - Brot mit Alioli - unsere hausgemachte Knoblauchcreme	4,20
Pan con mojo rojo - Brot mit roter Mojo-Sauce - unser hausgemachter Paprika-Knoblauch-Dip	4,20
Guindillas - Eingelegte Peperoni mit Knoblauch und Kräutern	4,40
Alcaparrones - Eingelegte Kapernäpfel	4,90
Aceitunas mixtas - Eingelegte schwarze und grüne Oliven	6,40
Queso Manchego - Manchego-Käse, dazu Alioli	7,60
Queso de cabra - Eingelegter Ziegenkäse in Kräuteröl	7,10
Jamón serrano - Serrano-Schinken, dazu Alioli	7,90
Crema de atún - Thunfischcrème	6,50
Boquerones en vinagre - in Essig eingelegte Sardellenfilets	7,90

LA NIÑA

Tapas calientes - *Warme Tapas*

Muslitos de mar con alioli - Vier Krebscheren im Fischmantel mit Alioli	6,20
Boquerones fritos - Frittierte Sardellen	8,20
Gambas al ajillo - 5 Gambas (16/20) in Knoblauchöl	11,20
Gambas en salsa de tomate - 5 Gambas (16/20) in Tomaten-Sauce	11,20
Alubias blancas en escabeche - weiße Bohnen in Sherry-Tomaten-Sauce	5,80
Champiñones al Jerez - Gebratene Champignons im Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud	6,40
Queso de oveja frito - zwei gebackene Hirtenkäse	6,20
Papas arrugadas con mojo rojo - Runzelkartoffeln mit Mojo-Rojo	5,80
Pimientos de padrón - Gebratene grüne Minipaprika in Olivenöl mit Meersalz	8,20
Tortilla española con espinacas - Kartoffel-Omelette mit Spinat	7,60
Ciruelas con bacon - 7 Pflaumen in Speckmantel	6,50
Dátiles con bacon - 7 Datteln im Speckmantel gefüllt mit Hirtenkäse	7,60
Chorizo Rosario en vino blanco - Knoblauchwurst in Weißwein aus dem Ofen	7,20
Pincho de chistorras - Spieß mit gebratenen spanischen Würstchen	5,90
Alitas de pollo - 5 frittierte Hähnchenflügel, dazu milde Chili-Sauce	7,90
Pincho de cordero - Lammspieß maurischer Art mit Mojo-Verde und Salatbeilage	13,90
Pincho de cerdo - Schweinefiletspieß mit Pimientos, Aioli und Salatbeilage	9,20
Pincho de pollo - Hähnchenspieß mit Aioli und Salatbeilage	9,80
Albóndigas en salsa picante - Rinderhackbällchen in pikanter Tomaten-Sauce	7,20





LA NIÑA

Tapas variadas - Tapas Variationen

Tapas variadas ab 2 Personen

p.P. 22,40

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
- **Guindillas** - Eingelegte Peperoni mit Knoblauch und Kräutern
- **Alcaparrones** - Eingelegte Kapernäpfel
- **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
- **Alitas de pollo** - 5 frittierte Hähnchenflügel, dazu milde Chili-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

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

LA NIÑA

Tapas variadas - Tapas Variationen

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

Plato de tapas variadas - Tapas-Variationen nach Laune des Kochs **18,90**

Tapas vegetarianas - Vegetarische Tapas-Variationen nach Laune des Kochs **18,90**

Queso y Jamón - 12 Monate gereifter Manchego-Käse, eingelegter Ziegenkäse, Serrano-Schinken und eine Salatbeilage **15,90**

Plato de Tapas variadas „Madrid“ - **18,90**
Serrano-Schinken, Oliven, Ziegenkäse, Pimientos de Padrón, Chistorras und Thunfischpaste

Plato de Tapas variadas „La Niña“ - **18,20**
2 Datteln im Speckmantel gefüllt mit Hirtenkäse, 2 Pflaumen im Speckmantel, 2 Krebsscheren, Oliven, Serrano-Schinken und Kapernäpfel,

Plato de Tapas variadas „Alicante“ - **18,90**
Tortilla, gebackener Hirtenkäse, 2 Hähnchenflügel, 2 Albondigas, Chorizo en vino blanco und panierte Calamari

Plato de Tapas variadas „Granada“ - **19,90**
Boquerones, 2 Krebsscheren, 2 Datteln im Speckmantel, Manchego-Käse, Pimientos de padrón und 2 Gambas al ajillo





LA NIÑA



Pescado y mariscos - Fisch & Krustentiere

Pincho de gambas

21,90

8 gegrillte Gambas (16/20) am Spieß, dazu Brot, Alioli und Salat

Guiso de pescado andaluz -

23,90

Andalusischer Fischeintopf mit Gemüse in Tomaten-Weißwein-Sauce, dazu Salat und hausgemachtes Brot mit Käsefüllung aus dem Ofen

Calamares fritos -

16,90

Panierte Tintenfischringe mit Alioli, dazu Brot und Salat

Filete de salmón con espinaca -

20,90

Gegrilltes Lachsfilet auf Rahmspinat, dazu Kartoffelspalten und Salat

Gambas en salsa de pilipi -

21,90

8 gebratene Gambas (16/20) in pikanter Tomaten-Sauce, dazu Reis und Salat

Gambas al ajillo -

21,90

8 gebratene Gambas (16/20) in Knoblauchöl, dazu Brot, Alioli und Salat

LA NIÑA

Filete dueto -

Ein Doraden- und ein Zanderfilet auf Bratreis mit Gemüse, Aioli und Salat

20,90

Plato de pescados variados a la plancha -

Gemischte Fischplatte mit 3 Sorten Fischfilets und 1 Gamba auf gebratenem Gemüse, dazu Kartoffelspalten, Alioli und Salat

25,90

Aves - Geflügelgerichte

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

18,20

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

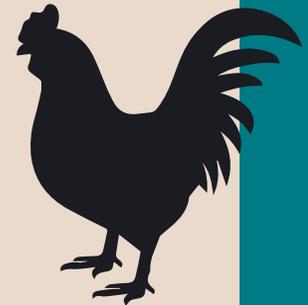
18,20

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

18,90

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

18,90





LA NIÑA

Carnes - Fleischgerichte

- Albóndigas en salsa de azafrán** - Fünf Rinderhackbällchen in Safran-Sauce, dazu Reis und einen Beilagensalat **16,90**
- Lomo de cerdo** - Drei Schweinefilet-Medaillons in Pfeffer-Sauce, dazu Kartoffelspalten und einen Beilagensalat **18,90**
- Pinchos de cerdo con pimientos** - Drei kleine Schweinefilet-Spieße vom Grill, Runzelkartoffeln, einen Beilagensalat und Mojo-Rojo **18,90**
- Pinchos morunos** - Drei kleine gegrillte Lammspieße nach maurischer Art auf gebratenem Gemüse, dazu Runzelkartoffeln, einen Beilagensalat, Mojo-Rojo und Mojo-Verde **24,90**
- Pinchos variados a la plancha** - Verschiedene Fleischspieße (gegrillt), ein Lammspieß, zwei Schweinefiletspieße und ein Hähnchenspieß, dazu Chips Pommes, einen Beilagensalat, Alioli und Mojo-Verde **24,90**

LA NIÑA

- | | |
|--|--------------|
| Lomo de cordero a la plancha - <i>Gegrillte Lammfilets auf Blattspinat, dazu Runzelkartoffeln, einen Beilagensalat und Mojo-Verde</i> | 25,90 |
| Lomo de cordero a la plancha - <i>Gegrillte Lammfilets mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Kartoffelspalten und einen Beilagensalat</i> | 25,90 |
| Cadera a la plancha - <i>Rumpsteak vom Grill (ca.200g) ohne Fettrand, dazu in Olivenöl gebratenes Gemüse mit Kartoffeln, Mojo-Verde und einen Beilagensalat</i> | 25,90 |
| Surf and Turf - <i>Rumpsteak vom Grill (ca.200g) ohne Fettrand mit drei gegrillten Garnelen, dazu Kartoffelspalten, Mojo-Verde und einen Beilagensalat</i> | 26,90 |
| Carnes variadas a la plancha „LA NIÑA“ -
<i>Ein kleines Rumpsteak, ein Schweinefiletmedaillon und ein Lammfilet, dazu Runzelkartoffeln, Alioli, Mojo-Verde und einen Beilagensalat</i> | 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> | 14,90 |
| Pasta a la abuela -
<i>Gebratene Penne mit getrockneten Tomaten, Lauch und
Knoblauch, dazu Rucola und frisch geriebener Manchego-Käse</i> | 14,90 |
| Pasta con pollo -
<i>Penne mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Lauch und Pilzen in Tomaten-
Sahne-Sauce, dazu Rucola und frisch geriebener Manchego-Käse</i> | 16,90 |
| Pasta con carne -
<i>Frische Tagliarini mit gebratenen Rumpsteakstreifen, Paprika, Zwiebeln
und Tomaten, dazu Rucola und frisch geriebener Manchego-Käse</i> | 18,90 |
| Pasta Gambas -
<i>Frische Tagliarini mit 5 Gambas (16/20) in Hummer-Sauce</i> | 18,90 |

Arroz - Reispfannen

Arroz con verdura - 15,90

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

Arroz con pollo - 17,90

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

Arroz con cerdo - 17,90

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

Arroz con carne - 19,90

Reispfanne mit Rumpsteakstreifen und frischem Gemüse, dazu ein Beilagensalat

Arroz con marisco - 21,90

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* 11,90

Pizza con atún - *mit Thunfisch, Zwiebeln und Peperoni* 13,90

Pizza con espinacas - *mit Spinat und Hirtenkäse* 13,90

Pizza con jamon - *mit Serrano-Schinken, Rucola und ger. Manchego-Käse* 14,90

Pizza con chorizo - *mit spanischer Wurst, Rucola und ger. Manchego-Käse* 14,90

Pizza boquerones - *mit eingelegten Sardellen und frischem Knoblauch* 14,90

LANIÑA

Postres - *Nachtisch*

Flan con lechera - hausgemachter Milchpudding mit süßer Kondensmilch und Karamallsirup	5,90
Crema catalana - Milchcreme mit Karamellkruste	5,90
Tarta de manzana - Apfelstrudel mit Vanilleeis	6,20
American Cheesecake - Amerikanischer Käsekuchen	7,90
Soufflé de chocolate - Warmes Schokoladensoufflé mit Vanilleeis, Schokoladensauce	7,90





LANIÑA

Bebidas sin alcohol - *Alkoholfreie Getränke*

Vilsa Gourmet Fl. 0,25l **3,20**
medium | naturelle Fl. 0,75l **6,80**

Vaihinger Säfte 0,2l **3,10**
Naturtrüber Apfel | Orange | 0,4l **5,10**
Cranberry | Maracuja | Rhabarber
als Schorle 0,2l **2,80**
0,4l **4,80**

Coca Cola | Zero Fl. 0,2l **3,20**
0,4l **4,80**

Fanta | Sprite | Mezzo Mix Fl. 0,2l **3,20**
0,4l **4,80**

Schweppes Fl. 0,2l **3,20**
Wild Berry | Bitter Lemon
Ginger Ale | Indian Tonic Water

Cerveza - *Bier*

vom Fass

Beck's Pils 0,25l **3,40**
0,4l **4,90**

San Miguel 0,3l **3,80**
0,5l **5,60**

Kräusen 0,3l **3,80**
Franziskaner Weizen 0,5l **5,50**

aus der Flasche

Estrella Cerveza 0,33l **3,20**

Beck's Green Lemon 0,33l **3,60**

Corona 0,355l **4,20**

Franziskaner dunkel | kristall 0,5l **5,50**

alkoholfrei

Beck's Blue alkoholfrei 0,33l **3,60**

Vitalmalz alkoholfrei 0,33l **3,60**

Franziskaner alkoholfrei 0,5l **5,20**

LA NIÑA

Cava - Schaumweine

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

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





LANIÑA

Vinos - Weine

Weiß

Palomino

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

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

0,2l

5,50

0,5l

12,80

0,75l

19,10

Vinho Verde DOC

Quinta da Aveleda // Loureiro, Portugal

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

5,90

13,80

20,10

Sauvignon Blanc

Pago del Rey // Rueda, Spanien

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

6,30

15,30

21,10

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.*

6,40

15,50

22,10

LANIÑA

Vinos - Weine

Weiß

Grauburgunder

Becker Landgraf // Rheinhessen

Helle, zitronengelb mit einem Bouquet nach Mandeln und floralen Noten. Aromen von grünem Apfel und frischen Kräutern sowie eine präsenze, sehr elegante Mineralität. Sehr saftig, elegant, mit zurückhaltender Säure und angenehmer Fruchtsüße.

0,2l

6,70

0,5l

16,30

0,75l

22,70

Albarino

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

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

7,40

17,60

24,10





LA NIÑA

Vinos - Weine

Rosé

Monastrell Rosado

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.

0,2l

5,50

0,5l

13,10

0,75l

18,00

Conde Valdemar Rosado DOCa trocken

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.

6,40

15,50

22,10

Garnacha, Carignan

Miguel Torres - De Casta Rosado // Catalunya, Spanien

Im Geschmack vollaromatisch, gleichzeitig frisch-fruchtig, Aromen von Erdbeere und Himbeer. Ein idealer Essensbegleiter für frische Sommergerichte und somit ein idealer Terrassenwein.

6,50

15,70

22,40

LA NIÑA

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>	5,60	13,30	18,80
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>	5,90	14,30	20,10
Tempranillo Rioja DOCa Conde Valdemar // Rioja <i>Sehr abgerundet und komplex, verfügt über eine intensive kirschröte Farbe mit violetten Reflexen. Die Aromen von Brombeeren und Johannisbeere zeichnen diesen typischen, gefällig abgerundeten, aber auch komplexen Tempranillo aus.</i>	6,40	15,50	22,10
Monastrell, Syrah Senorio de Barahonda - Tinto Barrica // Yecla Do., Spanien <i>Noten von Pfeffer und schwarzen Johannisbeeren; kraftvoll und konzentriert; ein Hauch von Karamell und Minze</i>	7,10	17,30	24,40
Crianza Rioja DOCa Conde Valdemar // Rioja <i>16 Monate Barriquereife für ein geschliffenes Tannin-Gerüst und viel Eleganz. Noten von roten Früchten, dunklen Beeren und sinnlichen Röstaromen, sehr harmonisch verbunden, vollmundig am Gaumen, mit einem furiosen Nachhall.</i>	7,50	17,70	25,80



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

Riesling Blauschiefer trocken

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.

0,75l

25,80

LA NIÑA

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. Sattrote 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	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	
<i>Gran Reserva</i>	7,50
Conde de Osborne	
<i>Solera Gran Reserva</i>	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.

Olmecca Silver	2,80
Olmecca Reposado	2,80

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

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