

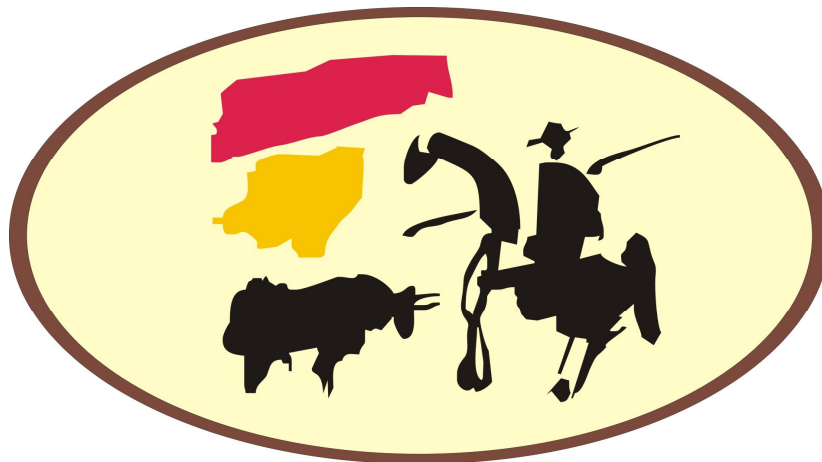
La Bodega de TORROX

Wir heißen Sie in unseren Haus herzlich willkommen und freuen uns Sie für eine kurze Zeit nach Südspanien entführen zu dürfen.

La Bodega de Torrox
Saalburgstr. 66
61350 Bad Homburg

Tel.: 06172/ 22 835

www.bodega-torrox.de
reservierung@bodega-torrox.de



Suppen / Sopas / Soups

Knoblauchsuppe <small>A;C</small> Sopa de Ajo Garlic Soup	5,50
Fisch und Meeresfrüchtensuppe <small>B;F;N</small> Sopa de Pescado y Mariscos Fish and Seafood Soup	10,50

Tapas Variation

6 verschiedene Tapas Warm: <small>A;C</small> Dattel, Albondiga, Padron Paprika, Frittierten Kartoffeln, Champignons, Tortilla	Als Vorspeise 7,50 Als Große Portion 15,00
9 verschiedene Tapas Warm mit Fisch: <small>A;C;D;N</small> Dattel, Albondiga, Padron Paprika, Frittierten Kartoffeln, Champignons, Tortilla Sardellen, Calamares, Garnele	Als Vorspeise 9,90 Als Große Portion 19,90

Kalte Tapas / Tapas Frias / Cold Tapas

Oliven / Aceitunas ,	3,00
Portion Aioli	2,50
In Essig eingelegte Sardellen <small>D</small> Boquerones en Vinagre Anchovies Pickled in Vinegar	5,50
Iberischer Wurstplatte. <small>A;C;H;L</small> Schinken, Paprikawurst, Salchicon, Manchegokäse Plato Combinado de Embutido iberico Jamon Serrano, Chorizo, Salchichon, Manchego Traditional Iberian Sausage Mixed Plate Ham, Manchego cheese, pepper sausages	8,50
Pata Negra Schinken Ham Pata Negra	15,00

Warme Tapas / Tapas Calientes / Warm Tapas

Kartoffelomelett <small>c;</small> Tortilla Española Potatoe Omelett	4,00
Frittierten Kartoffeln mit pikanter Tomatesauce Papas Bravas Fried potatoes with spicy Tomato sauce	5,00
Würzige Rinderhackfleischbällchen in Tomatensauce <small>A,C</small> Albondigas con Tomate Spicy Mincemeat Balls with Tomate	5,00
In Knoblauch gebratene Champignons Champiñones al Ajillo Mushrooms fried in Garlic	5,00
Datteln im Speckmantel Dátiles con Bacon Bacon-Wrapped Dates	5,00
Padrón Paprika frittiert Pimientos fritos del Padrón Padron Peppers fried	5,00
Hähnchenspieß „Maurischer Art“ mit exotischen Gewürzen Pincho Moruno de Pollo Chicken sticks	6,00
Ziegenkäse mit Quittengelee gratiniert <small>A,C;</small> Queso de Cabra con Carne Membrillo gratinado Goat cheese with Quince gratin	7,00
Frittierten Sardellen <small>A,D</small> Boquerones fritos Fried Anchovies	Als Vorspeise 6,00 Als Große Portion 13,00
Frittierten Tintenfischringen <small>A,N</small> Calamares fritos Fried Calamari	Als Vorspeise 6,00 Als Große Portion 13,00
Gebratene Garnelen in Knoblauch und Weißwein Gambas al Ajillo <small>B</small> Prawns in Garlic and white wine	Als Vorspeise 7,50 Als Große Portion 15,00
Scharf in Olivenöl gebratenen Garnelen „Pil-pil“ Gambas al „pil-pil“ <small>B</small> Piquant Prawns in Garlic and Olive Oil	Als Vorspeise 8,50 Als Große Portion 17,00

Salate / Ensaladas/ Salads

Kleiner gemischter Salat Ensalada mixta pequeña Small Mixed Salad	H;J;K;	5,00
Tomatensalat mit Schafskäse Ensalada de Tomate con Queso de Oveja Tomato Salad with Feta Cheese	C;	7,50
Spanischer Salat (Gekochte Wachtelei, Schafskäse, Thunfisch) Ensalada Mixta con Huevo de Cordorniz, Queso de Oveja y Atún Spanish Salad (Quaileg, feta cheese, tuna)	C;DH;J	10,50
Salat der Saison mit Hähnchenbrust Ensalada Mixta con Pechuga de Pollo Mixed Salad with Chicken	H;J;K	11,50
Gemischter Salat mit Langostinos und Lachs Ensalada variada con Langostinos y Salmon Marinado Mixed Salad with prawns and Marinated Salmon	B;DH;J;K	15,50

Vegetarisch / Pasta

Knuspriges Gemüse in Tempura gebacken dazu Aioli Verduras en Tempura y Aioli Crispy vegetables in Beer dough with Aioli	A;C	16,50
Gebackene Bällchen mit Rote Linsen, Koriander und Limetten Buñuelos de Lentejas Rojas, Cilandro, Lima	A;C;F	13,50
Penne mit Lachs und Garnelen Macarrones con Salmon y Gambas Penne with Salmon and Prawns	A;B;C;D;N	15,50

Paella ab 1 Person

Unsere Paellas werden ausschließlich mit Bomba Reis aus Valencia zubereitet

Paella Vegan Tages Gemüse Ab 1 Person Pro Person 14,50
Paella with Vegetables

Paella Mixta Hähnchen Garnelen Tintenfische Muscheln ^{B,D;N} 16,00
Paella mit Chicken Prawns Calamari Mussels

Paella de Marisco Fisch Riesen Langostino Garnelen Tintenfische ^{B,D;N} 18,00
Fish Shrimps Calamari

“Fideua” Variante von Paella mit Fadennudel ^{A;B;D;N} 18,00
Garnelen Tintenfische Muscheln
“Fideua” Variante Paella with Vermicelli
Prawns Calamari Mussels

Fisch / Pescados / Fish

Achten Sie auch auf unsere täglich wechselnden Empfehlungen

Seehecht mit Grüne Aioli überbacken ^{C;D} 14,50
Merluza con Aioli Verde gratinado
Hake Green Aioli gratin

Sepia in einer milden Knoblauch Kräuter Sauce gegrillt ^N 17,50
Sepia a la plancha y salsa Mery
Grilled Sepia with a mild Garlic- Herb- Sauce

Lachsfilet mit Senf-Limette Kruste ^{D;C;J} 18,00
Salmon con Gabardina de Mostaza y Lima
Salmon with mustard and lime

Duo von Dorade und Loup de Meer, Knoblauch Kräuter Sauce ^D 18,50
Filete de Dorada y Lubina a la plancha, salsa Mery
Grilled Gilthead and Loup de Meer

Gegrillte Riesengarnelen mit Kopf, geschält ^B 20,00
Langostinos a la plancha
Grilled King Prawns with head, peeled

Bei jedem Fischgericht servieren wir ihnen Kartoffeln und frische Gemüse

Fleisch / Carnes / Meat

Hähnchenbrustroulade mit Spinat und Pflaumen gefüllt ^H Pechuga de Pollo rellena de Espinacas y Ciruelas Chicken breast roulade filled with spinach and plums	15,50
Schweinefilet in Orangen-Datteln Sauce ^H Solomillo de Cerdo con salsa de naranja y datiles Pork Tenderloin with Orange-Dates Sauce	16,00
Fleischteller: Schweinefilet, Hähnchenspieß, Rumpsteak Parrillada de Carne: Solomillo de Cerdo, Pollo, Bife Barbecue Dish, a Variation of different Meats	19,00
Rumpsteak (270 gr.) Bife Vacuno Rump Steak	21,50

Bei jedem Fleischgericht servieren wir ihnen Kartoffeln und frische Gemüse

Dessert /Postres

Crema Catalana ^{A,C}	4,50
Weißer Schokolade Suppe ^{C,G}	5,50
Hausgemachte Eistrio : Zitronen Brombeeren und Mango Eis ^{C,G}	6,00

A Glutenhaltig, B Krustetiere, C Eier und Eierzeugnisse, D Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F Soja und Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse, H Schalenobst (Nüsse), I Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J Senf und Senferzeugnisse, K Sesamsamen, L Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere (Muscheln, Kalamare)

Offen Rotwein

Vino de Mesa
Cerro de la Cruz 11,0 % 0,25 5,00 0,5 10,00 1,00 18,00
Halb-trocken leckerer Tafelwein für den täglichen Genuss

D.O. Rioja
Carlos Serres 13,0% 0,2 6,00 0,5 15,00 0,75 22,50
Tempranillo
Ein typischer junger Rioja Rotwein mit intensiven Fruchtaromen nach reifen roten Früchten und einem Hauch Lakritz.

Vino de la Tierra de Castilla
Berberana Carta Plata 13,5 % 0,25 5,00 0,5 10,00 0,75 15,00
Tempranillo
Fruchtig, rund Trocken

D.O. Castilla-Leon
Quinta Hinojal 14,5 % 0,25 5,00 0,5 10,00 0,75 15,00
Tempranillo, Pietro Picudo 5,0 99,00
Dunkle rote Früchte ,feines Aroma und einen angenehm weichen Geschmack

Sangria Tinto de Verano

Tinto de Verano (Casera Limonade mit Rotwein) 0.25 4,00
Sangria de la Casa 0.25 4,50

Offen Weißwein

Vino de Mesa
Cerro de la Cruz 11,0 % 0,25 5,00 0,5 10,00 1,00 18,00
Halb-trocken leckerer Tafelwein für den täglichen Genuss

D.O. Castilla- Leon
Quinta Hinojal 13,0 % 0,25 5,00 0,5 10,00 0,75 15,00
Verdejo
feines Aroma und einen angenehm weichen Geschmack

Offen Roséwein

D.O. Castilla- Leon
Quinta Hinojal 13,0 % 0,25 5,00 0,5 10,00 0,75 15,00
Tempranillo
Himbeeren, Rote Beeren, Trocken

Rotwein Flaschen

D.O. Ribera Del Duero

Mayor de Castilla Joven 13,5 % 0,75 21,00
Tinta del Pais
Angenehm, weichen fruchtiger Geschmack

Abadia La Arroyada Roble 14,5 % 0,75 28,00
Tinta del Pais 87 Guia Peñin
Aromen von Blau Blumen, leichter fruchtiger Note, sanften Abgang

1995 Vega Sicilia Unico Gran Reserva 14,0 % 0,75 380,00
Tinta del Pais 97 Parkerpunkte
Ein majestätischer monumentaler Wein der seinen großen Namen zu Recht trägt. Prunkvoll imposant und ungeheuer beeindruckend Komplexität. Noten von Datteln Unterholz Schwarzkirschen und Feigen. Immense Dichte und ein nichtenden wollender Nachhall runden dieses Meisterwerk ab

D.O. Navarra

Finca Pura Casta Reserva 13,5 % 0,75 24,00
Tempranillo
Aromen von Blau Blumen, leichter fruchtige Note, sanften Abgang

Angel 14,00 % 0,75 29,00
Tempranillo Merlot Cabernet Sauvignon
Fruchtiger Kompott Brombeeren Himbeeren und Kakao

Raso de Larrainzar 14,0 % 90 Parkerpunkte 0,75 35,00
Tempranillo Garnacha Merlot Cabernet Sauvignon
Leicht fruchtiger Eingang, Karamell, Kaffee, fleischiger Geschmack

Pago de Larrainzar 14,0 % 92 Parkerpunkte 0,75 70,00
Tempranillo Garnacha Merlot Cabernet Sauvignon 1,50 120,00
Kraftvoll, Elegant, Balsamico, fruchtiger monumentaler Abgang

Rotwein Flaschen

D.O. Bierzo

Casar de Burbia 13,5 %	0,75	33,00
Mencia. 90 Parkerpunkte.	1,50	62,00
Kraftvoll, Johannisbeeren, Brombeeren feine Gewürze, langer Abgang		
Hombros 13,5 %	0,75	40,00
Mencia. 91 Parkerpunkte.	1,50	75,00
Vollmundig, kräftig mit klar definierte Aromen, Reife Früchte		

D.O. Toro

Gravedad Roble 14,5 %	0,75	25,00
Tinta de Toro. Goldmedaille Mundus Vini.		
Aromen von schwarzen Oliven, Lakritze, Leder, Lange Abgang		

Ronda Andalucia

Andlus 13,0 %	0,75	70,00
Petit Verdot 94 Guia Peñin		
Kräftige Struktur, ausgeprägte Beerennoten.		

D.O. Rioja

Marques Concordia Reserva 13,5 %	0,75	34,00
Tempranillo 90 Guia Peñin		
Weich, Brombeeren, Kakao		
Coto de Imaz Reserva 13,5 %	0,75	38,00
Schön gereifte Reserva aus der Wiege des spanischen Weinbaus.		
Mit ihrer granatroten Farbe, dem typischen Aroma mit leichten Noten von getrockneten Feigen, Unterholz und Tabak, sowie dem kräftig-würzigen Nachhall ist sie eine klassische Vertreterin der Rioja-Reserva-Liga.		
Marques Concordia Hacienda Susar 14,5 %	0,75	60,00
Tempranillo Cabernet Sauvignon Syrah Merlot 92 Parkerpunkte.		
Beerenkompott, Schokolade, Zimt Hervorragend mit den Röstnoten vom Barrique verbunden		

Weißwein Flaschen

D.O. Rioja

Heredad Bienzoval 12,5 % 0,75 19,00
Viura
Blumiger leicht Geschmack

D.O. Rueda

Martivillí 13,0 % 0,75 25,00
Verdejo
Erfrischend, lebhaft und großartig

D.O. Rias Baixas

Eidosela 13,0 % 0,75 28,00
Albariño
Kraftvollen Geschmack Zitrus Vanille

Sin Palabras 13,0 % 0,75 32,00
Albariño
Zuerst fruchtig und frisch mit leichter Rest süße, dann gibt uns ein schönes Spiel von Kräutern und Citrus. Ein leichtes Perlage gibt dem Wein noch mal extra Vitalität. Der Wein schmeckt insgesamt lang und opulent.

Mar de Frades 12,5 % 0,75 34,00
Albariño
Mar de Frades ist ein delikater und subtiler Albariño mit einigen Meerestönen und sehr würzigen Mineralien, Noten von Litschis saurem Apfel
Das Etikett ist eine Sehenswürdigkeit, da es einem hilft den Mar de Frades bei der richtigen Temperatur zu servieren. Es wird mit wärmeempfindlicher Tinte bedruckt, sodass ein blaues Schiff auf den Wellen des Logos erscheint, wenn der Wein unter 11°C beträgt, die zum Konsum des Weins empfohlen wird.

Cava / Schaumwein

Cava Marques Monistrol Brut Vintage	0,75 l	33,00	0,1 l	5,50
Cava Brut Reserve Gran Artesa Forn Raventos	0,75 l	40,00	0,1 l	7,00
Cava Rose Marques de Monistrol Seleccion	0,75 l	30,00	0,1 l	5,00
Sidra Espumosa Clasica „Mayador „ 4,1 %	0,75 l	14,00		

Aperitiv / Vermouth

Sherry Trocken "Tio Pepe"	5 cl	4,50
Sherry Trocken Fino "La Ina"	5 cl	4,50
Manzanilla Trocken "La Guita"	5 cl	4,50
Montilla Medium "Bodegas Navarro"	5 cl	4,50
Süßwein Moscatel Muscat D.O. Emporda "Anubis"	5 cl	5,50
Süßwein Pedro Ximenez "Malaga Virgen"	5 cl	5,00
Aperol mit Cava oder Wein gespritzt	0,2 l	6,50
Vermouth Yzaguirre Red	4 cl	4,50
Vermouth Yzaguirre White	4 cl	4,50
Martini Extra Dry	4 cl	4,50
Campari	4 cl	4,50
Aperol	4 cl	4,50
Longdrinks	4 cl	8,00

Spirituosen / Liköre

Aguardiente de Orujo Gallego "Pazo de Lindesa"	4 cl	6,00
Aguardiente de Hierbas "El Afilador"	4 cl	5,50
Anis "El Mono" Seco / Dulce	4 cl	5,50
Hierbas "Tunel" Secas /Dulces	4 cl	5,50
Parcharan Casero	4 cl	5,50
Crema Catalana	4 cl	5,00
Vodka Karamell	4 cl	5,00
Arroz con Leche	4 cl	5,00
Licor 43	4 cl	5,50
Fernet Branca	4 cl	5,50
Vodka	4 cl	6,00
Tequila Silver "Sauza"	4 cl	5,50
Tequila Añejo	4 cl	6,50
Averna	4 cl	5,50
Ramazotti	4 cl	5,50
Gin Larios	4 cl	5,00
Gin Mare	4 cl	8,50
Rum Barcelo Imperial	4 cl	7,00
Scotch Whisky Blended Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	8,00

Brandy

Osborne Veterano Solera Hochwertige Destillate ausgesucht die in ehemaligen Sherryfässern heranreifen.	4 cl	5,50
Osborne 103 Solera Der Geschmack dieses Brandys ist äußerst rund, elegant und mild.	4 cl	5,50
Magno Solera Reserva Durch seine 3,5 Jahre Reifezeit im Solera Verfahren erhält ein besonders harmonisches Aroma. Am Gaumen erkennt man Holz- und Mandelnoten.	4 cl	6,00
Torres 10 Jahre Gran Reserva Hergestellt wird aus den Rebsorten Xarelo, Macabeo und Parellada. Er zeigt einen würzigen Charakter mit einem langen und weichen Schmelz.	4 cl	6,50
Carlos I Solera Gran Reserva 12 Jahre Dunkle Aromen von Schokolade und Vanille verleihen Carlos I. seinen Charakter	4 cl	7,00
Duque de Alba Solera Gran Reserva 20 Jahre Deutliche Weinaromen gepaart mit einem Hauch Balsamico. Sanft vollmundig mit deutlichen Vanilletönen der lange und schöne Abgang eingeleitet wird.	4 cl	7,50
Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva 22 Jahre Die leichte Süße und die Aromen nach Pflaumen und Rosinen machen Cardenal Mendoza äußerst zugänglich und blumig.	4 cl	7,80
Lepanto Solera Gran Reserva P.X. 15 Jahre Durch die zweifache Destillation erhält dieser Brandy seine ansprechende rötliche Farbe. Die Aromen sind ausgesprochen komplex mit Noten von Karamell, Vanille und Nüssen.	4 cl	8,00
Siglo XIX Solera Gran Reserva 20 Jahre Brandy aus Palmar de Murcia. Mahagoni Farbe am Gaumen Karamell und Mild.	4 cl	8,50
Torres Jaime I Gran Reserva 30 Jahre Das Flaschendesign stammt vom berühmten spanischen Künstler Gaudí. Am Gaumen zeigt weiche und würzige Aromen, die durch Vanillenoten begleitet werden.	4 cl	17,00
Malaga Larios 1866 12 Jahre Es handelt sich um eine qualitativ außergewöhnliche Brandy aus der Stadt Malaga denn er lagert für mindestens 12 Jahre in alten Malaga Weinfässern mit Aromen von Trockenfrüchten und Vanille. Der Abgang ist lang anhaltend und voll.	4 cl	17,50
Luis Felipe Gran Reserva 60 Jahre Nur in kleiner Stückzahl produzierter Brandy von höchster Qualität. Durch eine lange Reifung im Solera verfahren entsteht Balance und Ausdrucksstärke. Noten getrockneter Früchte und feinsten Gewürze durchströmen die Nase. Am Gaumen zeigt sich ein voluminöser Körper	4 cl	23,00

Biere

Felsgold Pils von Fass	0.30	2,50	0,50	4,00
Hefeweizen			0.50	4,00
San Miguel			0.33	3,30
Becks Blue 0,0 %			0.25	3,00

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,2}	0.30	2,50	0.50	4,00
Cola Light ⁵	0.30	2,50	0.50	4,00
Fanta ^{2,4}	0.30	2,50	0.50	4,00
Apfelsaft	0.30	3,00	0,50	4,00
Apfelsaftschorle	0.30	2,50	0.50	4,00
Orangensaft	0.30	3,00	0,50	5,00
Tonic Water ³			0.20	3,00
Wasser "Bad Camberger Taunusquelle"	0.25	2,10	0.75	5,00

Warme Getränke

Espresso				2,00
Cortado				2,30
Doppelter Espresso				3,50
Carajillo				3,80
Bombon				2,60
Kaffee				2,30
Cappuccino				2,50
Milchkaffe				2,80
Tee				2,50

¹Koffeinhaltig, ² Farbstoff, ³ Chinin ⁴ Antioxidationsmittel ⁵ Süßmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle