



Reto 2015

Reto heisst auf Spanisch: "die Herausforderung"
Manchuela DO

Dieser Weisswein wird mit weinbergeigener Hefe vergoren!
Er wird nur in sehr geringer Menge hergestellt! Es wird bei der
Produktion auf jegliche Hilfsmittel verzichtet.
100% Albilla de Albacete Trauben

Fr. 55.00

Buena Pinta 2015

Manchuela DO

Dieser Wein ist ein Verschnitt der Sorten Moravia Agria (90%), eine vom
Aussterben bedrohte Sorte, und Garnacha Tinta (10%). Die Weinreben wurden in
der Ortschaft Villanueva de la Jara (Cuenca) auf ton- und kalkhaltigen
Böden aus Sedimenten, rund 600 bis 700 Metern über Meer, gepflanzt.

Fr. 48.00

Im Offenausschank

blanco

Terra Verum	2015	Tierra de Castilla	1 dl	Fr.	7.00
PF Airén					
Pirineos	2015	Somontano	1 dl	Fr.	6.50
Chardonnay, Gewürztraminer & Sauvignon Blanc					

rosado

Pirineos	2015	Somontano	1 dl	Fr.	6.50
Merlot & Cabernet					

tinto

Depaula	2015	Jumilla	1 dl	Fr.	6.50
Monastrell					
Bodega Española	2012	Rioja Alavesa	1 dl	Fr.	7.00
Tempranillo					

Sehr trockene Weissweine

Xerez/Jerez/Sherry			una Copa	Fr.	5.80
trockener Jerez					
La Gitana	Manzanilla	Sanlucar de Barrameda	½ Fl.	Fr.	24.00
Palomino					
Tio Pepe	Fino	Jerez	½ Fl.	Fr.	28.50
Palomino					
				Fr.	57.00

Cava

Balma	brut natur	Penedès DO	Reserva	Cupli 10 cl	Fr.	10.00
Balma	brut natur		Reserva	75 cl	Fr.	53.00
Balma	brut natur		Reserva	Magnum	Fr.	106.00

Xarel·lo, Macabeu, Parellada & Sumoll

Eine Hommage an den Boden, auf dem die Kellerei Mas Bertrán die verschiedenen Traubensorten anbaut, mit denen dieser Cava hergestellt wird. Dieser naturherbe Cava stammt vor allem von der Finca Mas Bertrán, die eine Fläche von 1,2 Hektar mit ton- und kalkhaltigen Böden besitzt und deren Weinstöcke ein durchschnittliches Alter von 60 Jahren aufweisen.

Secura Viudas	semi seco	Catalunya DO		75 cl	Fr.	49.50
----------------------	-----------	--------------	--	-------	-----	-------

Macabeo, Parellada & Xarel·lo

Dieser halbtrockene Cava, ist mindestens 15 Monate auf der Hefe gelagert. Er zeigt sich im Glas mit einem hellen Gelb und feiner Perlung. Aromatische Nase mit fruchtigen und floralen Noten; am Gaumen fruchtig und elegant.

Sehr trockene Weissweine

La Gitana Manzanilla		Sanlúcar DO		½ Botella	Fr.	24.00
Palomino				75cl	Fr.	46.00

Die Palomino Trauben für diesen Wein werden in der Bodega einzigem Weingut in Balbaina & Miraflores, zwei der angesehensten Zonen um Sanlúcar geerntet. Sein Solera System, das im frühen 19. Jahrhundert gegründet wurde, besteht aus 14 Skalen.

Ein wunderbarer Wein. So duftet der Süden Spaniens!

Tío Pepe Fino		Jerez DO		½ Botella	Fr.	28.50
Palomino				75cl	Fr.	57.00

Kommt man an irgendeinem Platz in dieser Welt in eine Bar, so ist er garantiert schon da. Und das ist ein richtig gutes Gefühl. Als trübe man einen guten Freund, mit ständig guter Laune. Doch warum ist Tío Pepe so gut? Weil er trotz seiner weltweiten Verbreitung einer der besten Finos geblieben ist, mit klassischem Charakter, stets frisch, salzig, mit Flor und kompromisslos trocken. Kein Wunder also, dass auch die Weinkritiker von ihm angetan sind.

Trockene Weissweine

Alella Marfil 2013 Alella DO 75 cl Fr. 42.00
Pansa blanca

Nur rund 15 Kilometer nördlich von Barcelona liegt die kleine DO Alella. Der frische Blanco, der hier erzeugt wird, landet gerne in den Gläsern der pulsierenden Tapas-Bars der katalanischen Metropole. Der Geschmack ist rund, angenehm voll, anhaltend.

Pirineos blanco 2015 Somontano DO 75cl Fr. 45.00
Chardonnay, Gewürztraminer & Sauvignon blanc

Die Trauben wurden von einer der besten Lagen von Somontano ausgewählt. In der Nase Aromen von Zitrusfrüchten. Im Gaumen ist der Wein geschmackvoll und harmonisch mit ausgewogener Säure! Ein passender Begleiter zu mediterranen Fischgerichten.

Ana de Altún 2015 Rioja Alavesa DO 75 cl Fr. 47.00
Viura & Malvasia

Ana de Altún wird aus der Traube Viura und Malvasia aus dem ältesten Weinberge in Baños de Ebro gemacht. Trockener Weisswein mit fruchtigem Charakter.

Reto 2015 Manchuela DO 75 cl Fr. 55.00
Albilla de Albacete

Reto heisst auf Spanisch die Herausforderung. Dieser Weisswein wird mit weinbergeigener Hefe vergoren! Er wird nur in sehr geringer Menge hergestellt. Bei der Produktion wird auf sämtliche Hilfsmittel verzichtet.

Terra Verum 2015 Manchuela DO 75 cl Fr. 49.00
Airén PF wurzelechte Reben

Die Traube Airén ist in Spanien beheimatet und gilt als die am häufigsten angebaute Traubensorte - nicht nur in Spanien, sondern sogar weltweit. Ein schöner Sommerwein!

Monjardín Barrica 2014 Navarra DO 75 cl Fr. 49.00
Chardonnay Jeroboam = 6.66 Flaschen Fr. 327.00

Dieser Wein ist fermentiert in neuen französischen Eichenfässern und anschliessend 6 Monate darin ausgebaut. Dies verleiht ihm das leuchtende Gelb mit den dunklen Tönen. Viel Struktur und ein elegantes Aroma.

Roséweine

Alella Marfil 2013 Alella DO 75cl Fr. 42.00
Garnacha tinta

Aromen von roten Früchten wie Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren.

Pirineos 2015 Somontano DO 75cl Fr. 45.00
Merlot & Cabernet Sauvignon

Die perfekte Assemblage, führt zu einem mächtigen Vino Rosado! Im Gaumen ist er reich und gut strukturiert. Die Farbe und der Geschmack erinnern an Himbeeren und animiert rasch zum nächsten Schluck.....!

Rotweine

Rioja DO

Altún	Crianza	2011	Rioja Alavesa	75 cl	Fr.	47.00
Altún	Crianza	2011	Rioja Alavesa	Magnum	Fr.	98.00
Altún	Reserva	2010	Rioja Alavesa	75 cl	Fr.	68.00

Tempranillo

Der Perfektionist José Antonio Martínez begann mit der Selektion seiner Weinberge 1994, um seinen Altún zu vollenden. Mit traditioneller Methode werden die Tempranillo-Trauben vom Stil getrennt gepresst. Der Altún Crianza reift 14 Monate im Barrique aus 50% französischer und 50% amerikanischer Eiche.

Everest	Especial	2011	Rioja Alavesa	75 cl	Fr.	95.00
----------------	----------	------	---------------	-------	-----	-------

Tempranillo

Dieser Tropfen ist der Rolls Royce der Bodegas Altún.

Bodega Española	Crianza	2012	Rioja Alavesa	75 cl	Fr.	47.50
------------------------	---------	------	---------------	-------	-----	-------

Tempranillo

Für die Bodega Española in Zürich, im Weingut von José Antonio Martínez im baskischen Teil des Riojas abgefüllt! Unser Hauswein wird zu 100% aus Spaniens Toprebe Tempranillo vinifiziert.

Viña Berceo	Crianza	2012	Rioja Alta	½ Botella	Fr.	26.50
Viña Berceo	Crianza	2012	Rioja Alta	75 cl	Fr.	48.00
Viña Berceo	Crianza	2007	Rioja Alta	Magnum	Fr.	96.00

Tempranillo, Graciano & Garnacha

Alella DO

Ivori		2011	Alella	75 cl	Fr.	59.50
--------------	--	------	--------	-------	-----	-------

Garnacha, Syrah & Cabernet-Sauvignon

Dieser Wein wird 14 Monate in grossen Fässern aus französischer Eiche ausgebaut! Kirschrote Farbe, die Nase tief Aroma, schwarze Früchte (Pflaume, Feige), Balsamico und würzigen Note. Große Balance und Struktur. Langer Abgang, elegant mit einem Hauch von Lakritze .

Kräftiger sehr passend zu Fleisch vom Grill und Käse.

Tierra de Cadíz IGP

Gibalbin		2014	Sanlucar de Barameda	75cl	Fr.	39.00
-----------------	--	------	----------------------	------	-----	-------

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot & Tintilla de Rota

Dass die Bodega Barbadillo neben köstlichen Sherrys auch gute Weine für jeden Tag vinifizieren kann, hat sie zu Genüge mit ihrem berühmten, Castillo de San Diego einem trockenen Weisswein bewiesen. Wie gut aber auch die Rotweine sein können, das zeigt diese herrlich gelungene Cuvée. Man merkt dem Wein seine Herkunft an, das heiße Klima gibt ihm Feuer und Würze.

Ribera del Duero DO

Conde de Siruela	Crianza	2011	Burgos, La Horra	75cl	Fr.	64.00
-------------------------	---------	------	------------------	------	-----	-------

Tempranillo

Kräftiges Bouquet, klar und komplex mit eleganten Noten. Sehr harmonisch.

Rotweine

Manchuela DO

CF de Altolandón 2010 Landete, Cuenca 75cl Fr. 78.00
Cabernet Franc

Aus hohen Lagen nahe Cuenca, nordwestlich von Valencia wird dieser exzellente Rotwein als reinsortiger Cabernet Franc ausgebaut. Die Reben finden in den hohen Höhen ideale Bedingungen, um zur optimalen Reife zu kommen. Mit den natureigenen Hefen vergoren reifte er in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche. Und diese Wahl kommt dem Charakter des Weines sehr zugute. Im Glas leuchtet er in einem intensiven Rubinrot und zeigt im Bouquet deutliche balsamische Noten, wie Kampfer und Bienenwachs. Am Gaumen ist er sehr vollmundig mit feingeschliffenen Tanninen und hocharomatisch. Insgesamt ein kraftvoller Rotwein, bei dem handwerklich exzellent gearbeitet wurde. Chapeau!

Rayuelo de Altolandón 2011 Landete, Cuenca 75cl Fr. 66.00
Bobal

Die Rebflächen von Altolandon liegen im Hochland nordwestlich von València. Und mit den entscheidenden Faktoren für einen guten Terroir-Wein kann diese Kellerei wirklich punkten. In diesem Weinberg wird ökologische Landwirtschaft betrieben und jeder Rebstock mit besonderer Sorgfalt gepflegt. Über 8 Monate in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut. In einem kräftigen Dunkelrot zeigt er bereits im Glas eine unglaubliche Fruchtextplosion. Im Gaumen sehr ausgewogen. Weckt einfach pure Trinkfreude.

P.F. Ponce 2012 Villanueva de la Jara 75cl Fr. 63.00
Der Zauber der Bobal!

Juan Antonio Ponce hat sich der Verfeinerung dieser Bobal-Weine angenommen. Mit biodynamischen Ansätzen, ausschließlich unter Verwendung der natürlichen Hefen, ohne Filterung und Schönung hat er sich zum Ziel gesetzt, authentische und natürliche Terroir-Weine herzustellen. Der Pie Franco, also von wurzelechten, über 85 Jahre alten Reben, reifte behutsam über 10 Monate in großen, 600 Liter-Holzfässern aus französischer Eiche. Im Glas offenbart er sich in einem klaren Kirschrot und offeriert der Nase fruchtige Aromen von dunklen Waldbeeren. Ein wundervoller Wein!

Buena Pinta 2015 Villanueva de la Jara 75cl Fr. 48.00
Moravia Agría 90% Garnacha Tinta 10%

Dieser Wein ist ein Verschnitt der Sorten Moravia Agría, eine vom Aussterben bedrohte und insbesondere für die Säure bekannte Sorte und Garnacha Tinta. Die Weinreben wachsen auf ton- und kalkhaltigen Böden rund 600 bis 700 Metern über Meer. Der Buena Pintal punktet mit nur 12,5° mit viel Frucht und animierender Frische!

Tierra de Castilla IGP

Depaula 2015 Jumilla 75cl Fr. 48.00
Monastrell

Auf einer der höchsten Lagen der Region, mit der natürlichen Hefe vergoren und über 6 Monate in grossen Fässern aus französischer Eiche gereift, ist Juan Antonio Ponce ein genussreicher, unkomplizierter Rotwein gelungen, den er dann auch überzeugt nach seiner Tochter benannt hat. Lust Auf Genuss.....?

Rotweine

Priorat DO

Brogit 2012 Torraja del Priorat 75cl Fr. 52.00
Grenache, Cabernet Sauvignon, Carignan & Merlot

Aus dem Familienbetrieb Mayol . Ein kräftiger Rotwein mit einem komplexen, intensiven Aroma und mineralischen Noten. Ein Wein mit gutem Säuregehalt und eleganten, frischen Tanninen. Die Reben gedeihen auf den wertvollen Llicorella-Schiefer des Priorat .Die Trauben werden von Hand gelesen, getrennt nach Sorten. Am Gaumen begeistert der Brogit mit voller Körper und einer guten Tanninstruktur.

Navarra DO

Marco Real Reserva de la Familia 2009 Olite 75cl Fr. 62.00
Tempranillo, Cabernet Sauvignon,
Merlot & Graciano

Die Trauben stammen von 40 Jahre alten Weinreben, welche auf den bodengeeigneten Weinbergen Sansol und Torres del Rios gepflanzt wurden. Die Lese erfolgt von Hand. Die einzelnen Traubensorten werden jeweils separat vinifiziert. Marco Real Reserva de la Familia reift zum Schluss während 14 Monaten in neuen französischen Eichenbarriques.

Marco Real Colección privada 2010 Olite 75cl Fr. 56.00

Marco Real Colección privada 2010 Olite Magnum Fr. 112.00
Tempranillo Cabernet Sauvignon, Merlot & Graciano

Ein Crianza von Marco Real, rubinrot, betörende und intensive Aromen von reifen, roten Beeren, Vanille und Röstaromen. Eine elegante Crianza mit feinen Tanninen und ausdrucksvollem Abgang.

Castillo de Monjardín Crianza 2012 75cl Fr. 48.00
Coupage Selección Magnum Fr. 96.00
Cabernet Sauvignon 40%, Tempranillo 40% und 20% Merlot Doppelmagnum Fr. 198.00

Dieser aromatische & komplexe Rotwein aus den Trauben, Merlot, ist 12 Monate in Französischer Eiche ausgebaut!
Ein genialer Wein in perfekter Harmonie von Würze, Frucht und Körper. Mit diesem Rotwein zeigt das Navarra, dass sie gegenüber dem berühmten Nachbarn Rioja in Sachen Genuss nicht im Schatten stehen!

Valdepusa

Marques de Griñon 2005 Domina de Valdep. 75cl Fr. 78.00

Marques de Griñon 2006 Magnum Fr. 156.00
Syrah

Carlos Falco, Markgraf von Griñón, wusste dies schon vor zwei Dekaden, als er in der Nähe von Toledo Syrah pflanzte. Nun, der Rest der Geschichte ist Legende. Seit Jahren gehören die rebsortreinen Dominio de Valdepusa-Roten zur Haut-Volée des internationalen Weinadels.
Ein wunderbarer Tropfen zu rotem Fleisch!

Rotweine

Terra Mallorca DO

Son Bordils

2009 Inca

75cl Fr. 54.00

Manto Negro, Callet, Merlot & Cabernet Sauvignon

Dieser Wein ist eine Cuvée aus den autochthonen Rebsorten Manto Negro und Callet sowie der französischen Edelreben Merlot & Cabernet Sauvignon. Ein eleganter Rotwein, der sich nach einer kurzen Barriquereife stilvoll und voller Würde präsentiert. Im Glas zeigt er ein herrlich duftendes Bouquet, mit Noten nach Kaffee, Himbeere, Blaubeere und einem Hauch Schokolade. Am Gaumen wie Samt und Seide. Der Nachklang fein und lang.

Ein Sprichwort:

Wir sollten täglich ein Glas Wein zur Gewohnheit machen.
Und zwar der Gesundheit zu liebe. Denn guter Wein macht
gutes Blut, gutes Blut bringt gute Gedanken, gute Gedanken
führen zu guten Taten und gute Taten bringen den
Menschen in den Himmel!

Aperitivos Tipicos

XEREZ / JEREZ / SHERRY	Una Copa Ein Gläschen	Fr.	5.80
Alameda, ein Aperitif mit Eis und Orange		Fr.	8.80
La Gitana Manzanilla	½Botella	Fr.	24.00
Tio Pepe Fino	½Botella	Fr.	28.50
Cava, Balma brut nature reserva	Cupli	Fr.	10.00
Zumo de Tomate, Tomatensaft gewürzt		Fr.	6.50
Bitter Kas alkoholfrei		Fr.	5.50

Entremeses

Pan con Tomate	Fr. 7.50
Pan Valenciano	Fr. 7.50
Jamón Serrano	Fr. 19.00
Lomo Embuchado	Fr. 19.00
Coctel de gambas	Fr. 12.50
Ensalada	Fr. 9.50
Ensalada surtida	Fr. 11.00
Tomates à la Murciana	Fr. 13.00
Surtida à la Marinera	Fr. 15.50

Vorspeisen

Fladenbrot mit Tomaten passt ausgezeichnet zum Jamón Serrano
Fladenbrot mit schwarzer Olivenpaste
Spanischer Rohschinken
Luftgetrocknetes Schweinsfilet mit Olivenöl aus Cambrills Salzmandeln
Crevetten Cocktail
Kleiner Blattsalat
Gemischter Blattsalat
Tomatensalat „ Murcia „
Blattsalat, mit Thon, Crevetten und Oliven

VORSPEISEN

SOPA DE PESCADO

MEDITERRANE FISCHSUPPE

Fr. 12.00

EPERLANO FRITO

KLEINE FRITTIERTE FISCHE

DIE VON HAND GEGESSEN WERDEN

FR. 14.50

HUEVAS DE ATÚN CON BERENJENAS

THUNFISCHROGEN AUF AUBERGINEN.

EINE UNVERGLEICHLICHE AROMATISCHE DELIKATESSE
AUS CADÍZ. DIE BEREITS BEI DEN PHONIZIERN UND RÖMERN
HOCH GESCHÄTZT WURDE!

GESCHMACK NACH WILDEM MEER!

FR. 17.00

MOJAMA DE ATÚN

LUFTGETROCKNETES THUNFISCHFILET

EINE SPEZIALITÄT AUS MALAGA

Fr. 16.50

CECINA DE LEÓN

ÜBER DEM HOLZFEUER GETROCKNETES RINDFLEISCH

SO WIE MAN ES IN LEÓN GENIESST.

FEIN AUFGESCHNITTEN, MIT OLIVENÖL UND

EINEM HAUCH GEREIFTEM MANCHEGO

UN SUEÑO – EIN TRAUM

Fr. 19.00

HAUPTSPEISE

FIDEUÁ

ES MUSS NICHT IMMER REIS SEIN,
WAS IN VALENCIA'S PAELLAPFANNE KÖCHELT.
HAUCHDÜNNE NÜDELI MIT MEERFRÜCHTEN

Serviert mit einer Sauce Aioli.

ab 2 Personen pro Pers.

Fr. 38.00

**RABO DE TORO
ESTOFADO A LA SEVILLANA**

DIESES GERICHT STEHT VOR ALLEM IN PAMPLONA
DER PROVINZHauptstadt NAVARRAS
WÄHREND DER FIESTA DE SAN FERMIN ODER
SAN FERMINES AUF DEN SPEISEKARTEN

Fr. 32.50

Herbst Winter

2016 / 2017

Nuestras Especialidades

PAELLA „ BODEGA ESPAÑOLA „	pro Person	Fr. 44.00	PAELLA „ BODEGA ESPAÑOLA „ ab 2 Personen
FIDEUÀ Serviert mit einer Sauce Aioli	pro Person	Fr. 38.00	FIDEUÀ ab 2 Personen Es muss nicht immer Reis sein, was in Valencia's Paellapfannen köchelt. Hauchdünne Nüdeli mit Meerfrüchten
ZARZUELA de pescado y marisco		Fr. 39.50	ZARZUELA Fischragoût mit Meeresfrüchten, Reis
SUQUILLO de pescado con patatas		Fr. 39.50	SUQUILLO Fischragoût mit Meeresfrüchten und Kartoffelwürfeli
PARRILLADA de pescado a la Marinera		Fr. 45.00	PARRILLADA Fische und Meeresfrüchte grilliert
SEPIA a la Plancha con arroz blanco		Fr. 34.00	SEPIA vom Grill mit Trockenreis
CIGALAS a la plancha		Fr. 49.00	SCAMPIS vom Grill (ohne Kopf)
CALAMARES a la Romana		Fr. 24.50	TINTENFISCH nach Römer Art
CHULETÓN DE CERDO de la granja		Fr. 42.50	KOTELETTE VOM BIRSCHWEIN ca. 300 Gramm saftiges und sehr geschmackvolles Fleisch, serviert mit Zwiebelkonfit
CHULETAS DE CORDERO a la plancha, guarnecido		Fr. 37.50	LAMMKOTELETEN von der *Plancha* handgemachten Frites oder Reis
PARRILLADA DE CAZA con patatas fritas		Fr. 31.50	WACHTELN gegrillt, mit Beilagen
FILETE DE RES guarnecido		Fr. 48.50	RINDSFILET garniert, handgemachten Frites oder Reis
ENTRECOTE CLASSICO BODEGA con hueso tuetano		Fr. 43.00	ENTRECOTE BODEGA klassische Beilage
TORTILLA al estilo de casa		Fr. 22.00	FRANZÖSISCHE OMELETTE mit Geflügelleber
TORTILLA CATALANA		Fr. 24.00	KATALANISCHE BAUERN-OMELETTE
BANDEJA DE VERDURAS a la plancha		Fr. 28.00	VERSCHIEDENE FRISCHE GEMÜSE auf der heissen Platte grilliert
½ BANDEJA DE VERDURA	Als Beilage	Fr. 12.00	

Queso

QUESO ALDEANO Fr. 8.00

QUESO VALDEON Fr. 14.50
Elaborado en el Parque Nacional
Covadonga con una copita de
PX Triana de las Bodegas Hidalgo

QUESO MANCHEGO Fr. 14.50

Käse

FRISCHKÄSE
mit schwarzem Pfeffer

BLAUSCHIMMELKÄSE
aus dem National-Park von
Covadonga mit einem Gläschen
PX Triana aus der Bodega Hidalgo

MANCHEGO
Der „Bekannte“ aus 100%
Schafmilch!

Postres

LECHE FRITA Fr. 13.00

NARANJAS CON MOSCATEL Fr. 12.50

CREMA ASTURIANA Fr. 11.00

FLAN „BODEGA ESPAÑOLA“ Fr. 10.--

„PIJAMA“ Fr. 13.50

HELADO DE CASSATA Fr. 7.00

Dessert's

WARMER PUDDING
in Zucker und Zimt gebraten

ORANGEN MIT MOSCATEL

EIN DESSERT AUS ASTURIEN
DER EINEN VERSUCH WERT IST

CARAMELKÖPFLI
hausgemacht

„PIJAMA“ BUNTES
ALLERLEI

CASSATA SIZILIENNE

DESSERTWEIN

Hidalgo PX Triana

aus 100 % Pedro Ximénez Trauben
sehr süß, hat eine tiefe Farbe mit dunklen Schattierungen,
intensives Traubenaroma & getrockneten Früchten.

4 cl Fr. 8.50

