



La Bodega del mar



La Bodega Del Mar

MEDITERRANER GENUSS DIREKT AN DER OSTSEE.

WILLKOMMEN IN DER LA BODEGA DEL MAR IN GRÖMITZ – DEM RESTAURANT, IN DEM MEDITERRANE KÜCHE AUF ECHTE HERZLICHKEIT TRIFFT. GENIEßEN SIE DEN GESCHMACK DES SÜDENS MIT BLICK AUF DIE OSTSEE UND LASSEN SIE SICH VON EINER KÜCHE VERWÖHNEN, DIE VIELFALT UND QUALITÄT VEREINT.

FREUEN SIE SICH AUF PERFEKTE STEAKS VOM HEISSEN LAVASTEIN – FRISCH VOR IHREN AUGEN GESCHNITTEN. PROBIEREN SIE AUSSERDEM UNSER LEGENDÄRES PIRI-PIRI-HÄHNCHEN, ZART GEGRILLTE SPIESSE UND EINE AUTHENTISCHE SPANISCHE PAELLA, DIE BEI UNS JEDERZEIT OHNE VORBESTELLUNG FÜR SIE ZUBEREITET WIRD.

AUCH FÜR FAMILIEN IST BESTENS GESORGT:
KINDER UNTER 6 JAHREN ESSEN KOSTENLOS,
DENN FAMILIE STEHT BEI UNS AN ERSTER STELLE.

GASTGEBER JOVAN UND SEIN ENGAGIERTES TEAM BEGRÜßEN SIE MIT ECHTER GASTLICHKEIT, VIEL LEIDENSCHAFT FÜR GUTES ESSEN UND EINEM HERZLICHEN LÄCHELN.

OB FÜR EINEN ENTSPANNTEN ABEND, EIN FESTLICHES ESSEN ODER EINFACH EINE AUSZEIT AM MEER – IN DER LA BODEGA DEL MAR SIND SIE IMMER WILLKOMMEN.



labodega_groemitz
www.labodega-groemitz.de

Kontakt
Tel.: 04562-7971
Mobil.: 0173-2836967



La Bodega del mar



La Bodega del Mar

Herzlich Willkommen in unserer Bodega,
der Spanischen Tapas-Bar in Grömitz.

In Spanien ist die Tapas-Bar des gesellschaftlichen Lebens, vom kleinsten Dorf bis nach Madrid oder Barcelona.

Tapas gehören zur spanischen Lebensart, Appetithäppchen oder Vorspeisen.

Sie bieten eine Fülle von Geschmacksrichtungen, von Gemüse bis Fisch, Fleisch und köstlichen Meeresfrüchten...

Wie und wo die Tapas entstanden ist strittig.

Man nimmt jedoch an, das sich der Begriff „Tapas“ von der Scheibe Schinken ableitet, die früher auf die vollen Sherrygläser gelegt wurde, um den kostbaren Inhalt vor Fliegen zu schützen: Tapas ist nämlich das spanische Wort für Deckel. Im Laufe der Zeit wurde der „essbare Deckel“ immer raffinierter und umfangreicher und eroberte seinen eigenen Platz in der Spanischen Küche.

...ob mit Freunden, Bekannten oder der Familie unser Bodega versetzt Sie auch bei mäßigen Ostsee-Wetter in südliche Laune...

Täglich werden im La Bodega verschiedene Tapas frisch serviert, und bei guten Weinen und iberischer Musik lässt sich der Alltag leicht vergessen.



labodega_groemitz
www.labodega-groemitz.de

Kontakt
Tel.: 04562-7971
Mobil.: 0173-2836967



La Bodega del mar



La Bodega Tapas classico

Olivas <i>grüne und schwarze Oliven</i>	€ 4,50
Pimentos de Padron <i>kleine grüne Paprikas mit Meersalz</i>	€ 7,90
Jamón Serrano <i>luftgetrockneter spanischer Schinken</i>	€ 9,90
Gemischter Käseteller <i>mit Feigendip dazu Fincabrot</i>	€ 13,50
Chorizo a la Plancha <i>Pikante gewürzte spanische Paprikawurst</i>	€ 9,50
Datiles con Bacon <i>Datteln im Speckmantel</i>	€ 8,60
Champignons <i>frisch mariniert mit Knoblauch, Kräutern, Schafskäse dazu Fincabrot</i>	€ 7,90
Albondigas <i>pikante Hackbällchen in Tomatensauce dazu Fincabrot</i>	€ 14,90
Gambas al Ajillo <i>Garnelen in Knoblauchöl dazu Fincabrot</i>	€ 15,50
Chiperones Fritos <i>Knusprig frittierte Tintenfischringe dazu Fincabrot mit Aiolidip</i>	€ 13,50
Boquerones fritos <i>kleine frittierte Sardellen dazu Fincabrot mit Aiolidip</i>	€ 11,90
Gratinierter Ziegenkäse <i>mit Honig, Pinienkernen dazu Salat</i>	€ 14,50
Patatas Arrugadas <i>Kartoffeln mit feiner Salzkruste und Mojo</i>	€ 7,60
Jalapenos <i>mit Frischkäse gefüllte, panierte Paprikaschoten</i>	€ 9,60
Pan de Finca Brot mit Aioli	€ 5,50



labodega_groemitz
www.labodega-groemitz.de

Kontakt
Tel.: 04562-7971
Mobil.: 0173-2836967



La Bodega del mar



Tapas Platte Speciale

€32,90

*FrISChe Black Tiger Garnelen in Knoblauchöl, gemischten Oliven,
Pimientos del Padron, spanischen Serranoschinken, Datteln im Speckmantel
dazu reichen wir Fincabrot mit Aioli*

Tapas Platte Classico

€26,90

*Traditionelle Käseauswahl mit Feigendip, gemischten Oliven,
spanischen Serranoschinken und Dattel im Speckmantel mit
Fincabrot und Aioli*

Tapas Platte La Bodega

€29,90

*FrISChe Black Tiger Garnelen in Knoblauchöl, Chipirones, Boquerones
dazu reichen wir Fincabrot mit Aioli*

Tapas Platte „el Chef“

€29,90

*Albondigas in Tomatensauce, Pimientos de Padron, Patatas Arrugadas
dazu Fincabrot mit Aioli und Mojo*

Tapas Platte „la Cheffin“

€30,90

*Gratinierter Ziegenkäse, gemischten Oliven, Pimientos del Padron,
spanischen Serranoschinken, Datteln im Speckmantel dazu reichen
wir Fincabrot mit Aioli*

Tapas Platte Veggie

€31,90

*Traditionelle Käseauswahl mit Kräuterchampignons, Feigendip,
gemischte Oliven, Jalapenos, Pimientos del Padron, Süßkartoffelstifte
dazu Fincabrot mit Aioli*

Tapas Platte Queso Jamon

€24,90



labodega_groemitz
www.labodega-groemitz.de

Kontakt
Tel.: 04562-7971
Mobil.: 0173-2836967



La Bodega del mar



*Verschiedene spanische Käsesorten mit Serranoschinken,
und Olivas dazu Fincabrot und Dips (6,2,1,c)*

Ninos

Pasta mit Tomatensauce	€10,50
Hähnchennuggets mit Pommes	€10,50
Fischstäbchen mit Pommes	€10,50
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	€10,50

Burger Labodega

100% Weiderind aus dem Norden-Premiumqualität
... inklusive Pommes

Labodega Burger, 200 g <i>Rindfleisch, Käse, Jamon Serrano und Burger Sauce</i>	€23,90
Labodega Chicken Burger, 200g <i>Hähnchenfleisch, Käse und Burger Sauce</i>	€21,90
Labodega Vegi Burger <i>White smoked BBQ sauce, veagn cheddar und frischer Salat</i>	€23,90
Pulled-Pork-Burger, 200 g <i>Pulled-Pork, BBQ-Sauce, Burger Sauce</i>	€21,90



labodega_groemitz
www.labodega-groemitz.de

Kontakt
Tel.: 04562-7971
Mobil.: 0173-2836967



La Bodega del mar



Pasta

Suppen

Frische Tomatensuppe
Mit Zwiebeln, Knoblauch und
Basilikum

€8,90

Hausgemachte
Gulaschsuppe

€12,90

Tagliatelle mit gegrillten Garnelen
*mediterranen Gemüse in
Weißweinsauce*

€23,90

Tagliatelle mit Serrano Schinken
und getrockneten Tomaten in
Weißweinsauce und Parmesan

€20,90

Tagliatelle mit Putensteak
*mediterranen Gemüse in
Weißweinsauce und Parmesan*

€21,90

Tagliatelle mit Steak
*mediterranen Gemüse in
Weißweinsauce und Parmesan*

€26,90

Salate

Rustikaler Caesar Salat

*mit Knoblauch- Chilicroutons, halb getrockneten Tomaten und gehobelten
Parmesan*

mit gegrillten Putensteak
mit gebratene Garnelen

€20,90

€ 21,90

Salat „Surf & Turf“

*gemischte Blattsalate mit gegrilltem Rumpsteak, sautierten Riesengarnelen und
Rotweinzwiebeln*

€48,90

Dessert

Hausgemachte Crema Catalana
Tagesdessert

€9,90

€12,50

Churros mit hauseigenem Karamell-Dip & Vanilleeis

€8,60



labodega_groemitz
www.labodega-groemitz.de

Kontakt
Tel.: 04562-7971
Mobil.: 0173-2836967



La Bodega del mar



Fisch La Bodega

Gebratenes Doradenfilet (ca.300g) €23,90
mit Mediterranen Gemüse

Tapas Platte Besugo €27,90
Gebratene Doraden filet mit Mediterranen Gemüse, Pimentos, Oliven, Mais, Patatas Arrugudas und Mojo

Fisch Platte La Bodega €36,50
Gebratenes Doradenfilet mit mediterranem Gemüse, Black Tiger Garnelen in Knoblauchöl, Chipirones, Boquerones – dazu Mais und Aioli.

Fleisch La Bodega

Gegrillte Ibericofiletmedaillons €30,90
(ca.250g)
mit Toscanazwiebeln

Gegrilltes Rumpsteak (ca.200g) €34,90
mit Toscanazwiebeln €38,90

Gegrilltes Entrecote (ca.250g) €42,90
mit Toscanazwiebeln

Rinderfilet (ca.200g) €53,90
mit Toscanazwiebeln (ca.300g)

Fleischplatte La Bodega (ca. 850 g) €120,00
Mit Rumpsteak, Rinderfilet, Entrecôte, Iberico-Filetmedaillons, Toscanazwiebeln
... inklusive zwei Beilagen nach Wahl

Tomahawk-Steak (ca. 1200 g) €150,00
*Premium-Kaliber für echte Fleischliebhaber
Direkt am Tisch tranchiert & auf Lavastein vollendet*
... inklusive drei Beilagen nach Wahl
Mit Toscanazwiebeln, Kräuterbutter und BBQ-Sauce

Beilagen

Gemischter Salat € 5,90
Mediterranes Gemüse € 7,50

Gebratene Pilze € 7,90
Patatas € 7,50
Pommes frites € 5,50
Süßkartoffelstifte € 8,50

Folienkartoffeln €6,90
(Mit sourcream)

Blattspinat €7,60
Gegrillter Maiskolben € 5,90

**Serviert auf einer
Lavasteinplatte mit
einer beeindruckenden
Show des Küchenchefs**



labodega_groemitz
www.labodega-groemitz.de

Kontakt
Tel.: 04562-7971
Mobil.: 0173-2836967



La Bodega del mar



Speciale

Piri-Piri Hähnchen 1/2

Mariniertes Maishähnchen, Maiskolben, knusprigen Patatas und unserem hausgemachten Mojo-Dip €25,90

Piri-Piri Grillmix

Zartes ½ Piri-Piri-Hähnchen, serviert mit gegrilltem Schweinefleisch-Spieß, süßem Maiskolben, knusprigen Patatas und unserem hausgemachten Mojo-Dip. € 29,90

La Bodega Grill Teller (ca. 350 g Fleisch)
Schweinefleisch, Putensteak und Grillmix-Spieße, dazu Chorizo a la Plancha, Toscanazwiebeln, Maiskolben, knusprige Patatas und unser hausgemachter Mojo-Dip. € 35,90

Paella für 1 Person

-mit Meeresfrüchten und Fleisch €27,90

Paella für 2 Personen

mit Meeresfrüchten und Fleisch €49,90

Dips & Saucen (Hausgemacht)

Kräuterbutter	€ 3,10
Aioli	€ 2,70
Rote Mojo	€ 2,70
Sour Creme	€ 2,40
FeigenDip	€ 2,50
BBQ Sauce	€ 3,50
Ajvar	€ 3,90
Ketchup	€ 1,40
Mayonnaise	€ 1,40

Spieße

... inklusive eine Beilage nach Wahl

Brocheta de cerdo (ca.200g)

Leckere Schweinefleischspieße, mariniert und perfekt gegrillt, mit Paprika, Zwiebeln und Chorizo € 29,90

Brocheta de pollo envuelta en jamón serrano (ca.200g)

Leckere Putenspieße, mariniert und perfekt gegrillt, mit Paprika, Zwiebeln und Chorizo € 27,90

Brocheta de carne mixta a la parrilla (ca.200g)



labodega_groemitz
www.labodega-groemitz.de

Kontakt
Tel.: 04562-7971
Mobil.: 0173-2836967



La Bodega del mar



Schweine- und Putenfleisch, umwickelt mit aromatischem Serrano-Schinken,
perfekt gegrillt – dazu Paprika, Zwiebeln und würzige Chorizo.

€ 28,90



Wir würden uns sehr über Ihr Feedback freuen! Scannen Sie den QR-Code,
um eine Bewertung abzugeben.



Liebe ist da, um gemeinsam zu Genießen.

Wir freuen uns, dass Ihr da seid und wünschen einen guten
Appetit.

Informationen über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen
können, erhalten Sie gerne von unserem Personal!



labodega_groemitz
www.labodega-groemitz.de

Kontakt
Tel.: 04562-7971
Mobil.: 0173-2836967



La Bodega del mar



SOFTGETRÄNKE

Soft-Getränke (1,3,9) Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix, Sprite	0,2 l	€ 2,90	0,4 l	€ 4,90
Schweppes (3,10) Ginger Ale(1), Tonic Water, Bitter Lemon			0,2 l	€ 3,70
Magnus Wasser (still oder medium)	0,25l	€3,10	0,75l	€7,90
Rauch Säfte & Nektare Apfel, Banane, Kirsch, Orange, Kiba	0,2 l	€3,50	0,4l	€5,10
RAUCH Eistee, traditionell gebrüht Granatapfel, Kirsche, Pfirsich, Zitrone		0,33l		€4,00
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,2l	€3,30	0,4l	€4,80

KAFFEE

Espresso (9)		€ 3,90
Espresso Macchiato (8,9)		€ 4,10
Espresso mit einem Schuß Brandy (9)		€ 5,90
Doppelter Espresso (9)		€ 6,30
Cappuccino (8,9)		€ 4,90
Milchkaffee (8,9)		€ 4,90
Kaffee (9)		€ 4,10
Tee (12) Mint, Schwarz, Kräuter, Früchte		€ 3,90

APERITIF'S

Hugo (1,l)	0,2 l	€ 9,50
Aperol Spritz (1,l)	0,2 l	€ 9,50
Prosecco	0,2 l	€ 7,90
Lillet Wildberry (1,l)	0,2l	€ 8,90
Tinto de Verano	0,4l	€ 8,50

BIERE

San Miguel	0,3 l	€ 4,00	0,5 l	€ 6,50
Veltins	0,3 l	€ 3,90	0,4 l	€ 4,90
Veltins, alkoholfrei	0,3 l	€ 3,50		
Alsterwasser, Krefelder	0,3 l	€ 3,90	0,4 l	€ 4,90



labodega_groemitz
www.labodega-groemitz.de

Kontakt
Tel.: 04562-7971
Mobil.: 0173-2836967



La Bodega del mar



Maisel's Weisse original
Maisel's Weisse alkoholfrei
Grevensteiner

0,5 l	€ 5,50		
0,5 l	€ 5,50		
0,3 l	€ 4,00	0,5 l	€ 6,50

Wein

Hauswein, trocken aus Spanien

Weiß	0,2l	€ 6,90	0,5l	€17,25	0,75l	€ 25,90
Rose	0,2l	€ 6,90	0,5l	€17,25	0,75l	€ 25,90
Rot	0,2l	€ 7,90	0,5l	€19,75	0,75l	€ 29,60

Grauburgunder La Bodega	0,2l	€ 6,90	0,5l	€17,25	0,75l	€ 25,90
-------------------------	------	--------	------	--------	-------	---------

Pfalz everybody's Darling | voller Frucht und Kraft und trotzdem angenehm als Daily

Sangria	0,2l	€ 8,90	0,5l	€ 18,90	1,0l	€ 33,90
Geldermann Sekt					0,75l	€49,00
Geldman Rose Sekt					0,75l	€49,00

Weißweine

Riesling Mineralgestein	0,75l	€ 29,00
-------------------------	-------	---------

Pfalz

Dichter, saftiger Riesling mit herausragender Mineralik, Noten von Weinbergspfirsich und Aprikofrucht, rassig und doch elegant.

Castell Miquel	0,75l	€ 37,50
----------------	-------	---------

🍇 Sauvignon Blanc

Ein erlesener Weißwein von höchster Qualität, handverlesen aus den besten Weinbergen Spaniens. Mit feinen Nuancen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und zarten Kräutern bietet er ein elegantes und frisches Erlebnis. Perfekt als Begleiter zu Meeresfrüchten und exklusiven Tapas. Ein Wein für Momente, die man nie vergisst.

Lugana Prestige Trocken	0,75l	€ 43,00
-------------------------	-------	---------

Lombardei

Toller Trebbiano mit fruchtigen Aromen von Birnen und exotischen Früchten...besticht durch seine Mineralität



labodega_groemitz
www.labodega-groemitz.de

Kontakt

Tel.: 04562-7971

Mobil.: 0173-2836967



La Bodega del mar



Blanco Trocken

0,75l

€ 38,90

Can Axartell Mallorca

Ein sehr aromatischer, fruchtiger Mallorciner -Am Gaumen

langlebig und ein schöne Cremigkeit | Toller Essensbegleiter

Roséweine

Castell Miquel Rosado

0,75l

€ 37,50

-Mallorca

Ein außergewöhnlicher Rosé, sorgfältig komponiert, um die Essenz des Sommers einzufangen.

Intensive Aromen von Erdbeere, Himbeere und Melone verschmelzen zu einem eleganten, harmonischen Geschmack. Leicht, frisch und dennoch tiefgründig — ein Wein für besondere Anlässe und unvergessliche Genussmomente.

Rosado Trocken

0,75l

€ 38,90

Can Axartell Mallorca

Erinnert mit seinen zarten Fruchtnoten an einen warmen Sommertag am Meer herrlich sanft und vollmundig dieser Rose!

Miraval Rose

0,75l

€ 58,00

Mit dem Miraval Rosé hat die Familie Perrin in

"Zusammenarbeit" mit Jolie Pitt einen sehr modernen "All

Day Rosé" kreiert. Ein echter Terrassen- und Meerblick Rosé

Rotweine

Castell Miquel

0,75l

€ 58,30

🍷 Cabernet Sauvignon

-Mallorca

Ein majestätischer Rotwein mit komplexem Charakter, gereift in den edelsten Eichenfässern. Tiefe Aromen von dunklen Beeren, reifen Kirschen und feinen Gewürzen eröffnen ein luxuriöses Geschmackserlebnis. Kräftig, elegant und nachhaltig — ein Wein, der jedes exklusive Dinner zu einem unvergesslichen Ereignis macht.

0,75l

€ 48,90

Tinto - Trocken

Can Axartell Mallorca

Die nur auf Mallorca zu finden sind. Herrlich elegant, samtig und langanhaltend. Ein Traum für jeden Sommerabend!

Elias Mora Tinto Crianza

0,2l

€ 13,90

0,75l

€ 52,00

dto.

PRODUCTO DE ESPANA



labodega_groemitz

www.labodega-groemitz.de

Kontakt

Tel.: 04562-7971

Mobil.: 0173-2836967



La Bodega del mar



Tempranillo in seiner genialsten Form. Der Crianza bringt eine tolle Kraft und wunderbare Barrique-Noten mit. Das kräftige Aroma von Sauerkirschen und Himbeeren macht unglaublich Spaß!! Großartig zu kräftigen Fleischgerichten.

DEGISTIFS

LIKÖRE & BITTERS

- Hierbas Tunel 2cl € 3,90
Dulce | Secca | Spezial Hierbas
- Baileys 4cl € 5,20
- Sambuca 2cl € 3,50
- Ramazotti 4cl € 5,00
- Averna 4cl € 4,70
- Jägermeister 2cl € 3,30
- Fernet branca 4cl € 3,50
- Martini Bianco 4cl € 5,20

OBSTBRÄNDE & AQUAVIT

- Jubiläums Aquavit 2cl € 4,50
- Linie Aquavit 2cl € 4,50
- Helbing Kümmel 2cl € 3,50
- Nonino Grappa 2cl € 6,70
- Tequila weiß 2cl € 3,90

VODKA & GIN

- Absolut Vodka 4 cl € 5,50
- Grey Goose Vodka 4cl € 7,60
- Hendrick's Gin 4cl € 8,50
- Bombay Sapphire 4cl € 6,50

RUM & BRANDY

- Havana Club 3j. 4cl € 4,50
- Havana Club 7j. 4cl € 5,50
- Bacardi 4cl € 4,50
- Carlos I 4c € 7,40

- Osborne Veterano 4cl € 4,00
- Osborne 103 4cl € 4,50

WHISKY

- Johnnie Walker 4cl € 5,90
- Jack Daniels € 6,50
- Jameson 4cl € 6,50
- Chivas 12j. 4cl € 6,90



labodega_groemitz
www.labodega-groemitz.de

Kontakt
Tel.: 04562-7971
Mobil.: 0173-2836967



La Bodega del mar



Chivas 18j. 4cl

€ 14,50

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmitteln, 12=Tein a=Glutenhaltiges Getreide, c=Eier u. daraus gewonnene Erzeugnisse, f=Soja u. daraus gewonnene Erzeugnisse, g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j=Senf u. daraus gewonnene Erzeugnisse, l=Schwefeldioxid u. Sulphite)



labodega_groemitz
www.labodega-groemitz.de

Kontakt

Tel.: 04562-7971

Mobil.: 0173-2836967