

La Finca



• Tapa - Bar - Bodega - Restaurante •

Eine kleine alte Geschichte...

*Es war einmal ein alter spanischer Bauer. Er arbeitete sehr hart unter der heißen Sonne Spaniens. In seinen wohlverdienten Pausen gönnte sich der alte Bauer gerne mal ein Gläschen Sherry und dazu ein Scheibchen Brot mit Schinken oder Käse oben drauf. Doch der alte Bauer ärgerte sich ständig über die kleinen ungeladenen und dazu sehr naschfreudigen Fliegen. Also legte er eine Scheibe Brot auf das Sherry-Glas und benutzte dies als Deckel um die nervigen Fliegen von seinem leckeren Sherry fern zu halten. Und somit war die Stunde der Tapa geboren.
(Das spanische Wort "Tapa" bedeutet auf Deutsch "Deckel").*

Heutzutage genießt man die Tapas in den verschiedensten Variationen und am besten mit Freunden in gemütlicher Atmosphäre.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns in unserer kleinen gemütlichen Tapa-Bar „Sa Finca“ als Gast begrüßen zu dürfen.

Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen bei der Auswahl unserer Tapa Variationen.



Tapas Frias - Kalte Tapas

100	<i>Pan con alioli</i> <i>Alioli mit Brot</i>	3,10 €
101	<i>Alioli tomate o pesto</i> <i>Tomaten-Alioli oder Basilikum-Alioli</i>	3,10 €
102	<i>Padta de datiles</i> <i>Dattelpaste</i>	3,80 €
103	<i>Queso salsa de tomate</i> <i>Schafskäse - Tomaten - Dip</i>	3,80 €
104	<i>Aceitunas</i> <i>Oliven in Knoblauch (grün, schwarz oder gemischt)</i>	4,10 €
105	<i>Pan con jamon serano y queso manchego</i> <i>Drei geröstete Scheiben Brot mit Serranoschinken und Manchego - Käse</i>	4,60 €
106	<i>Boquerones en vinagre</i> <i>In Essig und Öl marinierte Sardellen</i>	4,40 €
107	<i>Pan con tomate</i> <i>Drei geröstete Scheiben Brot mit Olivenöl, Tomaten und Knoblauch</i>	3,90 €
108	<i>Jamon Serrano</i> <i>Luftgetrockneter Serrano-Schinken</i>	6,20 €
109	<i>Jamon Iberico (Pata negra)</i> <i>Schinken vom iberischen schwarzen Schwein</i>	11,90 €
110	<i>Queso Manchego fresco/curado</i> <i>Würziger Käse aus der Milch des Manchego - Schafes (jung oder alt)</i>	6,40 €
111	<i>Tapaplatte fria</i> <i>Gemischte kalte Tapaplatte</i>	13,90 €

Tapas Calientes - Heiße Tapas

112	<i>Dátiles con bacon</i> <i>Datteln im Speckmantel mit Mandelkern</i>	4,90 €
113	<i>Boquerones fritos</i> <i>Frittierte Sardellen</i>	4,20 €
114	<i>Pimientos de padron</i> <i>Gebratene Paprikaschoten in Olivenöl und Knoblauch</i>	5,20 €
115	<i>Tiras de salmón fritas</i> <i>Frittierte Lachsstreifen mit Honig-Senf-Soße</i>	6,10 €
116	<i>Gambas con bacon</i> <i>Gambas mit Speck ummantelt auf Honig-Senf-Soße</i>	6,90 €
117	<i>Gambas empanizados con coco</i> <i>Gambas im Kokosmantel mit Tomaten-Alioli</i>	6,10 €
118	<i>Gambas al ajillo o tomate</i> <i>Gambas in Knoblauch oder in Tomaten-Soße</i>	6,10 €
119	<i>Pincho de gambas</i> <i>Gambas-Spieß mit Knoblauchbrot und Alioli</i>	7,90 €
120	<i>Calamares fritos</i> <i>Tintenfischringe frittiert</i>	4,80 €
121	<i>Pulpo a la plancha</i> <i>Tintenfisch vom Grill</i>	8,90 €
122	<i>Calamares a la plancha</i> <i>Gegrillte Calamares - Tube in Knoblauch - Olivenöl Marinade</i>	6,50 €
123	<i>Mejillones tomate o salsa blanca</i> <i>Miesmuscheln in pikanter Tomatensoße oder in Weißwein-Sabne-Soße</i>	4,90 €
124	<i>Papas arrugadas con mojo</i> <i>Kanarische Kartoffeln mit roter Mojo</i>	3,90 €
125	<i>Patatas bravas</i> <i>Kartoffelecken mit Tomaten - Alioli</i>	3,90 €
126	<i>Patatas con bacon</i> <i>Kartoffeln mit Speck ummantelt</i>	3,90 €

127	<i>Higado de pavo en salsa de cognac</i> <i>Putenleber in Cognac-Rahmsosse</i>	5,40 €
128	<i>Nachos</i> <i>Nachos (Maischips) mit Kräuterquark und Manchego-Käse überbacken</i>	4,90 €
129	<i>Champinones al ajillo</i> <i>Champignons in Knoblauchöl</i>	4,60 €
130	<i>Croquetas de jamon</i> <i>Kroketten gefüllt mit Serano-Schinken</i>	4,40 €
131	<i>Queso de cabra con bacon</i> <i>Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel und Honig</i>	6,10 €
132	<i>Pinchito moruno</i> <i>Kleiner Spieß vom Grill, wahlweise mit Rind, Hähnchen, Schwein, Thunfisch oder Lachs</i>	4,90 €
133	<i>Pollo al ajillo</i> <i>Hähnchen in Knoblauch-Marinade</i>	4,40 €
134	<i>Pavo con salsa de tomate y pimiento</i> <i>Putentreifen in Tomate-Paprikasosse und Knoblauch</i>	4,40 €
135	<i>Albondigas con salsa de tomate</i> <i>Fleischnäpfchen in würziger Tomatensoße</i>	4,50 €
136	<i>Chorizo a la parrilla o Sidra</i> <i>Spanische Paprikawurst vom Grill</i>	3,90 €
137	<i>Chuleta de cordero</i> <i>Lammkotelett auf Rosmarin-Soße</i>	4,60 €
138	<i>Tapaplatte Sa Finca</i> <i>Gemischte Meeresfrüchte-Platte</i>	15,90 €
139	<i>Tapaplatte al Roberto</i> <i>Gemischte Fleisch-Tapas-Platte</i>	15,90 €
140	<i>Tapaplatte mixta</i> <i>Gemischte Tapaplatte mit Fleisch und Meeresfrüchten</i>	15,90 €
141	<i>Tapaplatte vegetariano</i> <i>Vegetarische Tapaplatte</i>	14,90 €

Ensaladas - Salate

150	<i>Ensalada mixta</i> <i>Kleiner gemischter Salat</i>	3,90 €
151	<i>Ensalada de tomate</i> <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	4,20 €
152	<i>Ensalada El Dorado</i> <i>Bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Champignons</i>	12,90 €
153	<i>Ensalada de montana</i> <i>Bunter Salat mit gegrillten Rumpsteakstreifen und geriebenem Manchego - Käse</i>	14,90 €
154	<i>Ensalada queso de cabra</i> <i>Salat mit überbackenem Ziegenkäse und Honig</i>	13,90 €
155	<i>Ensalada Manchego y Serrano</i> <i>Bunter Salat mit Manchego-Käse und Serrano-Schinken</i>	11,90 €
156	<i>Ensalada Sa Finca</i> <i>Salat des Hauses mit Meeresfrüchten</i>	12,90 €
157	<i>Queso de cabra en hojaldre</i> <i>Ziegenkäse im Blätterteig, Tomaten-Carpaccio und Honig</i>	11,90 €
158	<i>Ensalada de Pulpo</i> <i>Salat des Hauses mit Tintenfisch</i>	13,90 €

Sopas - Suppen

160	<i>Sopa de tomate</i> <i>Tomatencremesuppe</i>	5,90 €
161	<i>Sopa Marina</i> <i>Meeresfrüchtesuppe</i>	7,90 €
162	<i>Sopa de champinones y ajillo</i> <i>Champignon-Knoblauchcremesuppe</i>	5,90 €

Carnes - Fleischgerichte

<i>170</i>	<i>Schweinefilet vom Lavastein - Grill mit Speck ummantelt</i>	<i>11,90 €</i>
<i>171</i>	<i>Rib-Eye Steak 250g</i>	<i>18,90 €</i>
<i>172</i>	<i>Rumpsteak vom Lavastein - Grill 250g</i>	<i>17,90 €</i>
<i>173</i>	<i>Rumpsteak vom Lavastein - Grill 400g</i>	<i>27,90 €</i>
<i>174</i>	<i>2 Kaninchenkeulen in Rioja-Soße</i>	<i>14,90 €</i>
<i>175</i>	<i>4 Lammchops vom Lavastein - Grill</i>	<i>14,90 €</i>
<i>176</i>	<i>Gegrillte Hähnchenbrust</i>	<i>9,90 €</i>

Alle oben genannten Fleischgerichte sind ohne Beilagen

<i>178</i>	<i>Ofenkartoffel mit Hähnchenbruststreifen, Champignons und hausgemachtem Kräutlerquark</i>	<i>12,90 €</i>
<i>179</i>	<i>Rib Eye Steak 200g mit Bratkartoffeln und kleinem Salat</i>	<i>22,90 €</i>
<i>180</i>	<i>Schweinefilet - Spieß mit kleinem Salat und Pommes Frites</i>	<i>14,90 €</i>
<i>181</i>	<i>Rumpsteak - Spieß mit kleinem Salat und Kartoffelecken</i>	<i>18,90 €</i>
<i>182</i>	<i>Grillteller Sa Finca Rumpsteak - Schweinerücken - Lammchop mit Spinat in Knoblauch und einer Ofenkartoffel</i>	<i>20,90 €</i>
<i>183</i>	<i>Argentinisches Rumpsteak 200g mit würziger Pfeffersoße, kleinem Salat und Kartoffelecken</i>	<i>19,90 €</i>

Pescados - Fischgerichte

200	<i>Lachsfilet</i> <i>mit knackigem Salat und Ofenkartoffel in Kräuterquark</i>	15,90 €
201	<i>Dorada (ganzer Fisch) vom Lavastein - Grill</i> <i>mit Grillgemüse</i>	17,90 €
202	<i>1 Kg Gambas</i> <i>mit Salat und drei verschiedenen Alioli</i>	21,90 €
203	<i>Thunfischsteak</i> <i>auf Blattspinat mit Knoblauch - Salbeisoße und Kartoffelecken</i>	22,90 €
204	<i>Sepia vom Grill</i> <i>mit Mangold und gekochten Kartoffeln</i>	14,90 €
205	<i>Riesengarnelen</i> <i>mit Rosmarinkartoffeln</i>	19,90 €
206	<i>Fischplatte</i> <i>Eine Variation unseres Fischangebotes vom Grill</i> <i>und aus der Pfanne, incl. einer Beilage p.P. nach Wahl</i>	16,90 €

Tortillas - Eieromelettes

Alle Eieromelettes werden mit Kartoffeln und Zwiebeln zubereitet

220	<i>Tortilla de patatas</i> <i>Eieromelette mit Kartoffeln</i>	5,10 €
221	<i>Tortilla con gambas</i> <i>Eieromelette mit Garnelen und Kartoffeln</i>	7,40 €
222	<i>Tortilla de espinacas</i> <i>Eieromelette mit Spinat und Kartoffeln</i>	5,60 €
223	<i>Tortilla de verduras</i> <i>Eieromelette mit Gemüse und Kartoffeln</i>	5,60 €
224	<i>Tortilla chorizo y patatas</i> <i>Eieromelette mit Paprikawurst und Kartoffel</i>	5,90 €
225	<i>Tortilla de queso manchego</i> <i>Eieromelette mit Manchego - Käse und Kartoffeln</i>	5,90 €

Suplemento - Beilagen

189	<i>Patatas con bacon</i> <i>Kartoffeln im Speckmantel</i>	3,90 €
190	<i>Espinaca al ajillo</i> <i>Blattspinat in Knoblauch</i>	3,90 €
191	<i>La panoja</i> <i>Maiskolben mit Kräuterbutter</i>	4,80 €
192	<i>Patatas fritas</i> <i>Pommes Frites</i>	3,80 €
193	<i>Papa asada</i> <i>Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark</i>	4,10 €
194	<i>Arroz de tomate</i> <i>Reis in cremiger Tomatensoße</i>	3,90 €
195	<i>Ensalada mixta</i> <i>Kleiner gemischter Salat</i>	3,80 €
196	<i>Patatas bravas</i> <i>Kartoffelecken mit Tomaten-Alioli</i>	3,90 €
197	<i>Verduras a la parilla</i> <i>Grillgemüse</i>	3,90 €

Salsa - Soßen

Weitere Soßen zur Auswahl je 2,90 €

Romero - Rosmarinsoße • *Salvia* - Salbeisoße

Champignon - Champignonsoße • *Pimienta* - Pfeffersoße

Ninos - Kindergerichte

250	<i>Speedy Gonzales</i> <i>Hähnchen - Nuggets mit Pommes Frites</i>	6,90 €
251	<i>Sancho Pancha</i> <i>Kleines Putensteak mit Pommes Frites, Erbsen und Möhrchen</i>	8,90 €
252	<i>La Cucaracha</i> <i>Panierte Tintenfischbringe mit Pommes Frites</i>	6,90 €
253	<i>Don Quijote</i> <i>Pommes Frites mit Spiegelei</i>	5,40 €

Postres - Desserts

240	<i>Crema catalana</i> <i>Katalanische Vanillecreme mit flambierter Zuckerkruste</i>	4,60 €
241	<i>Flan de la casa</i> <i>Hausgemachter Vanillepudding mit Karamelsoße</i>	4,40 €
242	<i>Lecbe frita</i> <i>Gebackene Milch mit Zimt und Zucker dazu Vanilleeis</i>	4,90 €
243	<i>Quarkeis mit Honig und Mandeln</i>	5,10 €
244	<i>Crepe mit Vanilleeis</i>	4,90 €
245	<i>Vanilleeis mit Schokoladenmousse und Sahnebäubchen</i>	4,90 €
246	<i>Kokoseis, Zitroneneis oder Orangeneis</i> <i>in eigener Schale (saisonbedingt)</i>	4,90 €
247	<i>Eine Kugel Eiscreme (Verschiedene Sorten)</i>	1,90 €
248	<i>Crema catalana Eis</i>	4,60 €
249	<i>Warmer Schokokuchen mit Vanillesoße</i>	5,20 €
250	<i>Cburros con chocolate</i> <i>Spanisches Spritzgebäck mit Schokoladen-Dip</i>	4,40 €
251	<i>Dessert - Variation Sa Finca</i> <i>Crema catalana, Flan, Lecbe frita, Schoko- u. Vanilleeis, Früchte, Sahne</i>	12,90 €

Bebida sin alkohol - Alkoholfreie Getränke

		0,4 l		
296	<i>Sa Finca Limonade</i> <i>(Hollunder-Limetze oder Wassermelone)</i>	4,20 €		
		0,2 l	0,4 l	
297	<i>Tonic Water</i>	2,50 €	4,60 €	
298	<i>Ginger Ale</i> ⁴	2,50 €	4,60 €	
299	<i>Bitter Lemon</i>	2,50 €	4,60 €	
		0,2 l	0,33 l	
300	<i>Coca Cola</i> ^{1,2}	2,60 €	3,10 €	
301	<i>Fanta</i> ^{3,5}	2,60 €	3,10 €	
302	<i>Sprite</i>	2,60 €	3,10 €	
303	<i>Coca Cola Light oder Zero</i> ^{1,2}	2,60 €	3,10 €	
304	<i>Mezzomix</i>	2,60 €	3,10 €	
		0,2 l	0,3 l	0,5 l
305	<i>Saftschorle (mit allen Säften möglich)</i>	2,20 €	3,10 €	4,90 €
		0,25 l	0,75 l	
306	<i>Tönissteiner Gourmet</i> <i>(Classic, Medium e3 Naturell)</i>	2,10 €	5,80 €	
310	<i>Orangina (Classic e3 Rouge)</i>	0,25 l	2,90 €	
311	<i>Fritz Cola</i>	0,33 l	3,30 €	
312	<i>Red Bull</i>	0,25 l	3,90 €	
313	<i>Bionade (Verschiedene Sorten)</i>	0,33 l	3,30 €	
314	<i>Malztrunk</i>	0,33 l	3,30 €	

Zumos - Säfte

		0,2 l	0,4 l
315	<i>Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Ananas,</i> <i>Rhabarber, Maracuja, Mango</i>	2,60 €	4,80 €

Cerveza de barril - Bier vom Fass

	<i>0,2l</i>	<i>0,5l</i>
330 <i>Gaffel Kölsch</i>	2,10 €	3,10 €
331 <i>Kölsch - Cola</i> ^{1,3,9}	2,10 €	3,10 €
332 <i>Bitburger Pils</i>	2,10 €	3,10 €
333 <i>Pils - Cola</i> ^{1,3,9}	2,10 €	3,10 €
334 <i>San Miguel</i>	2,10 €	3,10 €
335 <i>Alster</i> ^{1,3,5,6} <i>mit Gaffel o. Bitburger</i>	2,10 €	3,10 €
336 <i>Radler</i> ⁵ <i>mit Gaffel o. Bitburger</i>	2,10 €	3,10 €
337 <i>Kölsch o. Pils - Schuss</i>	2,10 €	3,10 €

Cerveza de botella - Flaschenbier

341 <i>San Miguel</i>	0,33 l	3,60 €
342 <i>Corona</i>	0,33 l	3,60 €
343 <i>Estrella</i>	0,33 l	3,60 €
344 <i>Mahou</i>	0,33 l	3,60 €
345 <i>Estrella Alkoholfrei</i>	0,33 l	3,60 €
346 <i>Krombacher Weizen hell</i>	0,5 l	3,90 €
347 <i>Krombacher Weizen dunkel</i>	0,5 l	3,90 €
348 <i>Franziskaner Weizen kristall</i>	0,5 l	3,90 €
349 <i>Krombacher Weizen alkoholfrei</i>	0,5 l	3,90 €
350 <i>Bananenweizen</i>	0,5 l	4,10 €
351 <i>Bitburger Radler Alkoholfrei</i>	0,33 l	3,60 €
352 <i>Bitburger Alkoholfrei</i>	0,33 l	3,60 €

Cafeteria - Heiße Getränke

<i>360</i>	<i>Kaffee</i>	<i>2,80 €</i>
<i>361</i>	<i>Espresso</i>	<i>2,40 €</i>
<i>362</i>	<i>Doppelter Espresso</i>	<i>3,90 €</i>
<i>363</i>	<i>Cortado (Espresso mit Milchschaum)</i>	<i>2,60 €</i>
<i>364</i>	<i>Cappuccino</i>	<i>3,40 €</i>
<i>365</i>	<i>Milchkaffee</i>	<i>3,80 €</i>
<i>366</i>	<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,80 €</i>
<i>367</i>	<i>Café exprés con helado de vainilla (Espresso mit Vanilleeis)</i>	<i>3,90 €</i>
<i>368</i>	<i>Kaffee mit Baileys¹, und Sahne</i>	<i>4,20 €</i>
<i>369</i>	<i>Kaffee mit Coconutcream¹, oder Mandelsirup</i>	<i>3,90 €</i>
<i>370</i>	<i>Carajillo (Espresso mit Brandy)²</i>	<i>3,80 €</i>
<i>371</i>	<i>Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne</i>	<i>3,40 €</i>
<i>372</i>	<i>Heiße Schokolade mit Baileys¹ Amaretto oder Kokossirup</i>	<i>3,80 €</i>
<i>373</i>	<i>Tee (Diverse Sorten)</i>	<i>2,80 €</i>
<i>374</i>	<i>Frischer Pfefferminz - Tee</i>	<i>3,40 €</i>
<i>375</i>	<i>Heiße Milch mit Honig</i>	<i>3,10 €</i>
<i>376</i>	<i>Heiße Zitrone mit Honig</i>	<i>3,10 €</i>

1 Farbstoff

2 Konservierungsstoff

3 Antioxidationsmittel

4 Geschmacksverstärker

5 Säuerungsmittel

6 Stabilisatoren

7 Phosphat

8 mit Milchweiß

9 koffeinhaltig

10 chininhaltig

11 Süßmittel

12 enthält eine Phenylalaninquelle

(bei Süßungsmittel Aspartam)

13 Sulfate

14 Taurin

Alle Preise in Euro inklusive Bedienung e3 Mehrwertsteuer

Aperitif e3 Digestif

377	<i>Martini</i> ^{1,5} (<i>Bianco, Rosso</i>)	4 cl	4,20 €
378	<i>Sherry</i> (<i>Fino, Medium</i>)	4 cl	4,90 €
379	<i>Ramazotti</i>	4 cl	4,60 €
380	<i>Averna</i>	4 cl	4,60 €
381	<i>Campari</i> ¹	4 cl	4,60 €
382	<i>Aperol</i>	4 cl	4,60 €
383	<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	2 cl	3,60 €
384	<i>Aalborg Jubiläums Aquavit</i>	2 cl	3,60 €

Brandy e3 Cognac

386	<i>Osborne Veterano</i> ¹	2 cl	3,90 €
387	<i>Osborne Magno</i> ¹	2 cl	3,90 €
388	<i>Bobadillo 103</i>	2 cl	3,90 €
389	<i>Carlos I</i>	2 cl	4,50 €
390	<i>Cardenal Mendoza</i>	2 cl	5,40 €
391	<i>Gran Duque D'Alba</i>	2 cl	6,40 €

Licor

392	<i>Batida de Coco</i>	2 cl	3,50 €
393	<i>Licor 43</i> ¹	2 cl	3,50 €
394	<i>Hierbas Tunel</i> (<i>Trocken, Medium, Süß</i>)	2 cl	3,50 €
395	<i>Anis Del Mono</i>	2 cl	3,50 €
396	<i>Sambuca</i>	2 cl	3,50 €
397	<i>Amaretto</i> ¹	2 cl	3,50 €
398	<i>Baileys</i> ¹	2 cl	3,50 €

Whiskey & Bourbon

400	<i>Johnnie Walker¹</i>	4 cl	6,20 €
401	<i>Jack Daniel's</i>	4 cl	6,20 €
402	<i>Lagavulin 16 Jahre¹</i>	4 cl	8,60 €
403	<i>Jim Beam</i>	4 cl	5,70 €
404	<i>Chivas Regal¹</i>	4 cl	7,40 €
405	<i>Bulleit Bourbon</i>	4 cl	6,20 €

Bitter

412	<i>Underberg</i>	2 cl	3,50 €
413	<i>Jägermeister</i>	2 cl	3,50 €
414	<i>Fernet</i>	2 cl	3,50 €

Trester und Schnäpse

416	<i>Orujo (Blanco, Caffee)</i>	2 cl	4,50 €
417	<i>Grappa</i>	2 cl	3,90 €
418	<i>Hausgemachte Schnäpse (Lakritz, Kümmel, Pfefferminz, Orange, Basilikum)</i>	2 cl	4,20 €

Tequila

420	<i>Sierra Tequila (Silver)</i>	2 cl	3,50 €
421	<i>Sierra Tequila (Gold)</i>	2 cl	3,50 €

Rum

430	<i>Havana Club 3 Anos</i>	2 cl	3,50 €
431	<i>Havana Club 7 Anos</i>	2 cl	4,50 €
432	<i>Bacardi Rum Superior</i>	2 cl	3,50 €
433	<i>Old Pascas 75%</i>	2 cl	4,50 €

Vodka & Gin

434	<i>Absolut Vodka</i>	2 cl	3,50 €
435	<i>Gordon's Gin</i>	2 cl	3,50 €

Longdrinks

439	<i>Campari Kirsch¹ oder Orange</i>	5,80 €
440	<i>Bacardi Cola, Kirsch oder Orange¹</i>	5,80 €
441	<i>Whiskey Ginger Lemon</i>	6,20 €
442	<i>Whiskey Cola¹</i>	6,20 €
443	<i>Vodka Lemon oder Maracuja</i>	5,80 €
444	<i>Gin Buck^{1,4} (Gin, Ginger Ale, Zitronensaft)</i>	5,80 €
445	<i>Gin Fitz (Gin, Zitronensaft, Soda)</i>	5,80 €
446	<i>Gin Tonic (Gin, Tonic Water)</i>	5,80 €
447	<i>Lillet Berry (Lillet, Schweppes, Erdbeeren, Soda)</i>	5,80 €
448	<i>Likör 43 mit Milch¹</i>	5,80 €
449	<i>Aperol Sprizz oder Maracuja</i>	5,80 €
450	<i>Hugo (Sekt, Holunderblütensirup, Minze, Soda)</i>	5,80 €
451	<i>George (Rose Wein, Sprite, Minze, Soda)</i>	5,80 €

Cocktails - Alkoholfrei

460	<i>Virgin Colada</i> <i>Kokos - Sirup, Ananassaft, Sahne</i>	5,90 €
461	<i>Ipanema</i> <i>Limetten, Ginger Ale, br. Rohrzucker, Maracujasaft</i>	5,90 €
462	<i>Sa Finca Special</i> <i>Maracuja-Saft, Orangen-Saft, Grenadine-Sirup, Lime-Juice, Sahne</i>	5,90 €
463	<i>Sportsman</i> <i>Lime Juice, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft</i>	5,90 €

Cocktails

470	<i>Caipirinha</i> <i>Limette, Cachaca, Lime Juice, br. Robrzucker</i>	6,90 €
471	<i>Pina Colada</i> <i>Havana Club, Ananassaft, Kokos - Sirup, Sabne</i>	6,60 €
472	<i>Sex on the beach</i> <i>Absolut Vodka, Havana Club, Amaretto, Grenadine - Sirup, Orangensaft, Kirschsafft</i>	6,40 €
473	<i>Long Island Ice Tea</i> <i>Sierra Tequila, Absolut Vodka, Havana Club, Triple Sec, Gin, Lime Juice, Coca Cola</i>	7,90 €
474	<i>Cuba Libre</i> <i>Havana Club, Limette, br. Robrzucker, Coca Cola</i>	6,90 €
475	<i>Planters Punch</i> <i>Brauner Rum, Grenadine, Lime-Juice, Orangensaft, Ananassaft</i>	7,40 €
476	<i>Swimming Pool</i> <i>Havana Club, Absolut Vodka, Blue Curacao, Kokos - Sirup, Ananassaft, Sabne</i>	7,70 €
477	<i>Gin Basil Smash</i> <i>Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum</i>	6,90 €
478	<i>Mai Tai</i> <i>3 div. Rumsorten, Cointreau, Triple Sec, Mandel - Sirup, Lime Juice, Grenadine, Ananassaft</i>	8,40 €
479	<i>Mojito</i> <i>Havana Club, Limette, frische Minze, Lime Juice, br. Robrzucker, Soda</i>	6,90 €
480	<i>Classic Margarita</i> <i>Siera Tequila, Cointreau, Lime Juice</i>	6,90 €
481	<i>Erdbeer Margarita</i> <i>Siera Tequila, Cointreau, Lime Juice, Erdbeer - Sirup</i>	6,90 €
482	<i>Erdbeerinha</i> <i>Limette, Cachaca Canario, br. Robrzucker, Erdbeer - Sirup</i>	6,90 €
483	<i>Grasshopper</i> <i>Creme Cacao, Creme Menthe, Sabne</i>	6,90 €

La bodega

<i>Vino de la casa - Valdepenas</i>		<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>	<i>0,5l</i>	<i>1l</i>
<hr/>					
<i>500</i>	<i>Penasol (Blanco, Rosado, Tinto)</i>	<i>2,30 €</i>	<i>3,90 €</i>	<i>8,90 €</i>	<i>14,90 €</i>
<i>501</i>	<i>Sangria</i>	<i>2,30 €</i>	<i>3,90 €</i>	<i>8,90 €</i>	<i>14,90 €</i>
<i>502</i>	<i>Tinto de verano (Rotwein mit Zitrusenlimo)</i>	<i>2,30 €</i>	<i>3,90 €</i>	<i>8,90 €</i>	<i>14,90 €</i>
<i>503</i>	<i>Licor de la casa (Hausgemachter Weinelikör)</i>	<i>2,30 €</i>	<i>3,90 €</i>	<i>8,90 €</i>	<i>14,90 €</i>
<hr/>					
<i>Rioja</i>		<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>	<i>0,75l</i>	
<hr/>					
<i>505</i>	<i>Rioja Marques de Atillo (Blanco, Rosado, Tinto)</i>	<i>2,80 €</i>	<i>4,90 €</i>	<i>16,90 €</i>	
<i>507</i>	<i>Rioja Crianza (Tinto)</i>	<i>3,40 €</i>	<i>5,90 €</i>	<i>20,90 €</i>	
<hr/>					
<i>La Mancha / Valdepenas</i>		<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>	<i>0,75l</i>	
<hr/>					
<i>510</i>	<i>Vina San Juan (Tinto, Blanco, Rosado)</i>	<i>2,40 €</i>	<i>4,40 €</i>	<i>14,90 €</i>	
<i>511</i>	<i>Guv'nor (Tinto, Blanco, Rosado)</i>	<i>3,50 €</i>	<i>6,20 €</i>	<i>22,40 €</i>	
<hr/>					
<i>Ribera del Duero</i>		<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>	<i>0,75l</i>	
<hr/>					
<i>518</i>	<i>Condado de Oriza Joven, Roble (Tinto)</i>	<i>3,20 €</i>	<i>5,50 €</i>	<i>19,50 €</i>	
<i>519</i>	<i>Condado de Oriza Crianza (Tinto)</i>	<i>3,40 €</i>	<i>5,90 €</i>	<i>20,90 €</i>	
<i>520</i>	<i>Condado de Oriza Reserva (12 Monate im Barrique gelagert)</i>			<i>26,50 €</i>	
<hr/>					
<i>Rueda</i>		<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>	<i>0,75l</i>	
<hr/>					
<i>525</i>	<i>Blume Verdejo (Blanco)</i>	<i>3,20 €</i>	<i>5,50 €</i>	<i>19,50 €</i>	
<i>535</i>	<i>Sauvignon blanc (Blanco)</i>	<i>3,20 €</i>	<i>5,50 €</i>	<i>19,50 €</i>	
<hr/>					
<i>Rias Baixas</i>		<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>	<i>0,75l</i>	
<hr/>					
<i>550</i>	<i>Albarino (Blanco)</i>	<i>3,50 €</i>	<i>6,20 €</i>	<i>22,40 €</i>	

<i>Halbtrockene Weine</i>		<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,75 l</i>
700	<i>Soldepenas (Tinto semidulce)</i>	<i>2,80 €</i>	<i>4,90 €</i>	<i>16,90 €</i>
702	<i>Soldepenas (Blanco semidulce)</i>	<i>2,80 €</i>	<i>4,90 €</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Frissé</i>		<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,75 l</i>
710	<i>Frizzante Rosé</i> <i>(Erfrischendes und alkoholfreies Getränk mit Kohlensäure)</i>	<i>2,60 €</i>	<i>4,70 €</i>	<i>15,90 €</i>
715	<i>Frizzante Blanco</i> <i>(Erfrischendes und alkoholfreies Getränk mit Kohlensäure)</i>	<i>2,60 €</i>	<i>4,70 €</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Cava</i>		<i>0,1 l</i>	<i>0,75 l</i>	
550	<i>Provetto</i>	<i>4,40 €</i>	<i>27,90 €</i>	
552	<i>Provetto Secco Rosé</i>	<i>4,40 €</i>	<i>27,90 €</i>	

*Sehr verehrte Gäste,
wir hoffen Sie hatten eine angenehme Zeit in unserer Tapa-Bar.
Um Sie über Neuigkeiten auf dem Laufendem zu halten, würden wir uns freuen,
wenn Sie uns auf unserer Seite unter www.safinca.de besuchen würden.*



*Obere Wilhelmstr. 22 • 53225 Bonn/Beuel
Tel.: 0228 / 43 36 852
www.safinca.de • info@safinca.de*

