



## WAS BEDEUTET HEISSER STEIN?

Wir servieren Ihr gewünschtes Fleisch frisch an den Tisch, und Sie haben die Möglichkeit, direkt am Tisch Ihr saftiges Steak zu grillen.

Die Lavasteine werden von unseren Köchen auf 400 Grad erhitzt, und Sie können den Garpunkt selbst bestimmen.

Dazu bieten wir Ihnen eine große Auswahl an verschiedenen frischen Beilagen.

Außerdem bietet Ihnen unser Haus auch leckere Tapas an.

Dazu servieren wir Ihnen auf Wunsch hervorragende Weine als gelungenen Abschluss Ihres Abends.

In unserem Haus können Sie **PREMIUM ARGENTINISCHE STEAKS** und **FAJITAS** vom *heißem Stein* in einer stimmungsvollen Atmosphäre genießen.



### Warme Küche

Unsere **warme Küche** ist für Sie bis 22 Uhr geöffnet.

la-bolera.de

## EVENTS

Für Ihre Events stehen wir Ihnen gerne zur Seite. Wir bieten einen Nebenraum für Veranstaltungen bis 90 Personen, eine große Terrasse und gerne stellen wir Ihnen auch unsere Räumlichkeiten für geschlossene Gesellschaften zur Verfügung. Sprechen Sie uns an! Wir freuen uns, Sie in unserem gemütlichen Steakhaus begrüßen zu dürfen.



**LA BOLERA**  
**STEAKS Y TAPAS**

IHR LA BOLERA TEAM



# Ensaladas

## SALATE | SALADS

### Ensalada „La Bolera“ <sup>AJ,1,2,6</sup> // 20,50

Großer bunter Salat mit Pata Negra-Schinken, Manchego-Käse, Balsamico-Dressing, Trüffel-Öl und gerösteten Mandeln, dazu Knoblauchbrot

Large salad with Pata Negra ham, balsamico dressing, Manchego cheese, truffle oil and roasted almonds, served with garlic bread

### Ensalada con pollo frito <sup>J,2,6</sup> // 17,50

Großer bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen, karamellisiert mit Orangensoße, dazu geröstete Mandeln

Large salad with slices of chicken breast, caramelized with orange juice and roasted almonds

### Ensalada con solomillo de res <sup>A,J,G,1,2,6</sup> // 21,50

Großer bunter Salatteller mit Rumpsteakstreifen und Knoblauchbrot

Large salad with rumpsteak slices and garlic bread

### Ensalada con gambas <sup>A,J,G,1,2,6</sup> // 20,50

Großer bunter Salatteller mit geschälten Garnelen, dazu Knoblauchbrot

Large salad with peeled prawns and garlic bread

### Ensalada con rollos de queso <sup>A,J,G,2,6</sup> // 16,00

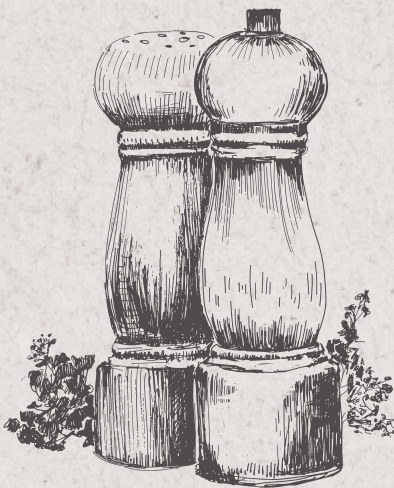
Großer bunter Salat mit gebackenen Käseröllchen

Large salad with baked cheese rolls

### Ensalada Mezcla <sup>A,J,G,1,2,6</sup> // 13,00

Großer bunter Salat mit Champignons, dazu Knoblauchbrot

Large salad with champignons and garlic bread



**Todas nuestras ensaladas se sirven con una salsa de casa.**

Alle unsere Salate werden mit einem hausgemachten Dressing serviert.

All our salads will be served with a housemade dressing.

## DRESSING

# Tapas Classicas

## FRIO / KALT / COLD

**Pan casero con Alioli** <sup>A,L,1,2</sup> // 4,20

Brotkorb mit Alioli

Basket of bread served with Alioli

**Pan casero** <sup>A, 1,2</sup> // 2,00

Brotkorb

Basket of bread

**Aceitunas** <sup>1,2,6</sup> // 6,10

Spanische Oliven grün/schwarz

Spanish green/black olives

**Aceitunas con queso de oveja y hierbas** <sup>G,1,2,6</sup> // 7,00

Eingelegte Oliven mit Schafskäse und frischen Kräutern

Pickled olives with sheep cheese and fresh herbs

**Bolitas de Mozzarella con tomates** <sup>G,2</sup> // 6,10

Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten

und Basilikum-Pesto

Mini Mozzarella with cherry tomatoes  
and basil pesto sauce

**Pimientos piquillo relleno de queso** <sup>G,1,5</sup> // 6,10

Kleine rote Paprika mit Schafskäsecremefüllung

Small red peppers stuffed with sheep cheese cream

**Boquerones en vinagre** <sup>2</sup> // 7,20

Sardellenfilets eingelegt in Essig, Öl und Knoblauch

Anchovy filets pickled in vinegar, oil and garlic

**Chorizo (Salami) picante** <sup>1,2,3,6</sup> // 7,20

Scharfe spanische Paprikasalami mit Oliven

Spicy Spanish paprika salami with olives

**Jamon Serrano** <sup>5,6</sup> // 10,50

Serrano-Schinken mit Oliven

Serrano ham with olives

**Jamon Pata negra** <sup>5,6</sup> // 16,50

Schinken vom schwarzen

iberischen Schwein mit Oliven

Ham from selected Iberian  
black-hoofed hogs with olives

**Queso Manchego** <sup>G,5</sup> // 9,90

Spanischer Schafskäse aus

La Mancha mit Trauben

Spanish sheep cheese from  
La Mancha with grapes



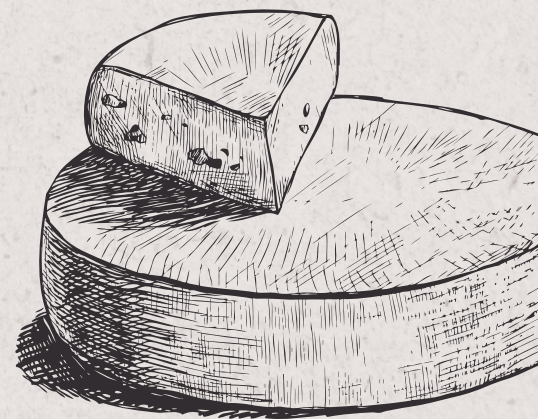
## TAPAS VARIADAS

(A,G,1,2,3,5,6)

16,50 €

Tapas-Teller mit  
Serranoschinken, Chorizo  
Salami, Oliven und  
Manchegokäse,  
dazu Brotkorb

Tapas dish with  
serrano ham, pepper  
sausage, olives and  
Manchego cheese, served  
with a basket of Bread



# Tapas Classicas

CALIENTE / WARM / WARM



**Pan con ajo** <sup>A,G,1,2</sup> // 4,30  
Hausgemachtes Knoblauchbrot  
Grilled homemade garlic bread

**Champinones al ajillo**<sup>2</sup> // 6,10  
Gebratene Champignons mit  
Olivenöl, Petersilie und Knoblauch  
Fried Mushrooms in olive oil,  
parsley and garlic

**Pimientos de Padron** // 7,20  
Kleine, grüne, gebratene  
Pfefferschoten  
mit grobem Meersalz  
Small green roasted peppers  
with coarse sea salt

**Calabacin con  
queso de oveja** <sup>G,H,I,2,5,6</sup> // 7,70  
Zucchiniröllchen gefüllt mit  
Schafskäse und Tomatensoße  
Zucchini rolls stuffed with sheep's  
cheese and tomato sauce



**Tortilla Espanola** <sup>C,2,5</sup> // 6,50  
Eieromelett mit Kartoffeln  
und Zwiebeln, dazu Alioli  
Omelette with potatoes and  
onions, served with alioli

**Papas arrugadas** <sup>A,2,6</sup> // 6,50  
Runzelkartoffeln mit  
zweierlei kanarischer Mojosöße  
Wrinkled potatoes with two  
kinds of Canary Mojo sauce

**Hojaldre con  
queso de oveja** <sup>A,G,H,2,5</sup> // 6,50  
Blätterteig mit Kräuterschafskäse  
Puff pastry, stuffed with herb cheese

**Tapa valenciana** <sup>A,G,5,6</sup> // 6,50  
Warmer Ziegenkäse mit  
Honig-Rosmarin-Kruste  
Warm goat cheese with  
honey rosemary crust

**Patatas casero  
con parmesan** <sup>C,G,6</sup> // 6,50  
Kartoffelecken mit  
Parmesankäse und Alioli  
Potato wedges with  
Parmesan cheese and alioli

# Tapas Classicas

CALIENTE / WARM / WARM

**Pisto al horno** <sup>G,1,3,6</sup> // 6,50  
Gemüse im Tontiegel mit Käsekruste  
*Vegetables served in a  
clay pan with cheese crust*

**Chorizo rosario con  
vino de jerez** <sup>L,1,2,3,6</sup> // 7,70  
Pikante Knoblauchwurst im  
Tontiegel mit Sherry Brandy  
*Spicy garlic sausage served  
in a clay pan with Sherry brandy*

**Alitas de pollo con  
salsa picante** <sup>1,6</sup> // 7,70  
Knusprige Hähnchenflügel  
in pikanter Soße  
*Crispy chicken wings  
with piquant relish*

**Albondigas con salsa de  
hierbas y mostaza** <sup>A,1,1,6</sup> // 7,20  
Hackfleischbällchen in  
Tomatensoße mit  
Pyrenäen-Kräutern  
*Meat balls in tomato  
sauce with Pyrenees-herbs*

**Pinchito de pollo** <sup>1,6</sup> // 6,30  
Hähnchenspieße mit Erdnuss-Soße  
*Chicken skewer with peanut sauce*

**Lomo de cordero  
a la plancha** <sup>2</sup> // 13,90  
Gegrillte premium Lammkoteletts  
vom Grill mit Gemüse  
*Grilled premium lamb chops served  
with vegetables*

**Gambas al ajillo** <sup>2</sup> // 10,50  
Geschälte Gambas in Olivenöl  
mit Knoblauch im Tontiegel serviert  
*King prawns in olive oil  
with garlic, roasted in a clay pan*

**Pinchito de gambas  
con jamon Serrano** <sup>2,6</sup> // 11,00  
Garnelen-Spieß mit  
Serrano-Schinken  
*King prawns skewer  
with Serrano ham*

**Boquerones fritos** <sup>A,C,2,5</sup> // 8,30  
Frittierte Sardellen mit Aioli  
*Fried anchovies with Aioli*

**Pulpo a la gallega** <sup>1,2</sup> // 12,00  
Krake mit grobem Meersalz  
und Chili  
*Octopus with coarse sea  
salt and chilli*

**Dátiles con bacon** <sup>1,3</sup> // 7,50  
Datteln im Speckmantel  
*Dates in a bacon coat*

**Chipirones Vino de Jerez** <sup>L</sup> // 10,50  
Kleine Tintenfische in einer  
pikanten Sherry-Knoblauch-Chilisauce  
*Small squids in a spicy  
Sherry-garlic-chili sauce*

**Chipirones fritos** <sup>A,C</sup> // 11,00  
Hausgemachte panierte  
Baby-Tintenfischringe mit Aioli  
*Homemade breaded baby squid  
rings with Aioli*

## SORPRESA DE LA CASA

für 2 Personen *for 2 persons*  
39,00 €

**TAPAS-ÜBERRASCHUNGSTELLER** <sup>A,C,I,G,1,2,3,6</sup>  
Auswahl leckerer Tapas, von unserem Küchenchef kreiert

**TAPAS SURPRISE PLATTER**  
*A selection of the finest tapas created by our chef*



# Fajitas

## VOM HEISSEN STEIN FAJITAS FROM THE HOT STONE

Die Zutaten werden einzigartig gewürzt und angebraten, anschließend zischend auf einem „**heißen Stein**“ mit Käse überbacken serviert. Dazu werden Weizentortillas, Salat, geriebener Käse und dreierlei Cremes serviert.

All ingredients are flavoured with a special spice mix, roasted and served on a sizzling "**hot stone**" overbaked with cheese. Accompanied with warm wheat tortillas, salad, grated cheese and three different cream dips.



**Fajita "Vegetariana"** <sup>A,G,I</sup> // 18,00  
mit frischem gemischtem Gemüse  
with fresh vegetables

**Fajita "Carne"** <sup>A,G,I</sup> // 24,00  
mit Rindersteakstreifen  
und frischem Gemüse  
with beef steak stripes  
and stewed vegetables

**Fajita "Pollo"** <sup>A,G,I</sup> // 22,00  
mit Hähnchenbruststreifen  
und frischem Gemüse  
with chicken breast stripes  
and stewed vegetables

**Fajita "Mezcla"** <sup>A,G,I</sup> // 23,00  
mit Hähnchen, Rindersteakstreifen  
und frischem Gemüse  
with stripes of chicken breast and  
beef steak, with stewed vegetables



# Steaks

## VOM LAVASTEIN-GRILL

Die gesündeste Art, Fleisch zu genießen - fettfrei und schonend zubereitet. Bei uns können Sie Ihr Steak direkt am Tisch auf dem „**heißen Stein**“ selbst anbraten. Auf Wunsch bereiten wir Ihr Steak auf unserem Lavastein-Grill zu.

The healthiest way to enjoy your meat - gentle, no-fat cooking. Cook your own steak on the **“hot stone”** directly at your table.

Or let our chef prepare your steak on our lavastone grill.



### First Class Rumpsteaks

mit zwei verschiedenen Soßen<sup>A</sup>  
with two different sauces

- Rumpsteak 200 g // 23,90
- Rumpsteak 300 g // 30,50

### First Class Filet-Steaks

mit zwei verschiedenen Soßen<sup>A</sup>  
with two different sauces

- Filet-Steak 200 g // 30,50
- Filet-Steak 300 g // 39,00

Unsere Rumpsteaks und Filet Steaks werden wahlweise roh auf dem heißen Stein serviert **oder** von unseren Köchen zubereitet!

Our rump steaks and fillet steaks are served either raw on the hot stone **or** prepared by our cooks!

### \*Rib Eye/ Entrecote-Steaks

mit zwei verschiedenen Soßen<sup>A</sup>  
with two different sauces

- Rib Eye Steak 300 g // 30,50
- Rib Eye Steak 450 g // 40,50

\*Unsere Rib Eye/ Entrecote-Steaks werden **ausschließlich** von unseren Köchen zubereitet!

Our rib eye/entrecote steaks are prepared **exclusively** by our chefs!

## BEILAGEN ZUM STEAK

### SIDE DISHES FOR STEAK

Bitte wählen Sie Ihre gewünschte Beilage zum Steak!

Kräuterbutter<sup>G</sup> | 1,50  
Herb butter

Gemischter Salat<sup>J</sup> | 4,90  
Mixed salad

Geschwenktes Gemüse | 4,90  
Fried vegetables

Gebr. Champignons | 4,90  
Fried mushrooms

Maiskolben | 4,30  
Corncob

Geschmorte  
Röstzwiebeln<sup>A</sup> | 3,90  
Roasted onions

Pfefferrahmsauce<sup>G,L</sup> | 4,90  
Pepper cream sauce

Gebatene Prinzessbohnen  
mit Knoblauch | 5,50  
Roasted green beans  
with garlic

Bratkartoffeln | 4,90  
Fried potatoes

Ofenkartoffel<sup>G</sup> | 5,50  
Baked potato

Rosmarinkartoffeln | 4,90  
Rosemary potatoes

Süßkartoffeln Pommes | 4,90  
Sweet potatoes fries

Pommes frites | 4,90  
French fries

Kartoffelecken | 4,90  
Potato wedges

# Platos principales

## HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

### Brochetta de solomillo de buey<sup>G,L,1,6</sup> // 29,90

Filetspieß vom Rind mit Zwiebeln, Paprika, Zucchini und Mais auf Pfefferrahmsoße, dazu Pommes frites  
Beef filet skewer with onions, peppers, zucchini, corn and French fries

### Bistec de res relleno de queso de oveja y jamon<sup>G,J,5,6</sup> // 28,90

Rumpsteak gefüllt mit Schafskäse und Serrano-Schinken, dazu Kartoffelecken, Kräuterbutter und Salat  
Rumpsteak filled with sheep cheese and Serrano ham, potato wedges, herb butter and a salad

### Gaucha carne de res a la sarten<sup>I,1,6</sup> // 24,50

Gaucha Pfanne mit würzigen Rindfleischwürfeln, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Mais, Bohnen und Kartoffeln  
Gaucha pan with seasoned beef, paprika, onion, champignons, corn, beans and potatoes

### Chuleta de cordero a la parilla con verduras del jardin y patatas casero al mojo<sup>A,1,2</sup> // 31,90

Premium Lammkoteletts vom Grill mit geschwenktem Gemüse und Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne, dazu Mojo-Soße  
Premium grilled lamb chops with vegetables, rosemary potatoes and Mojo sauce



### Lomo adobado<sup>A,G,J,1,2,6</sup> // 21,50

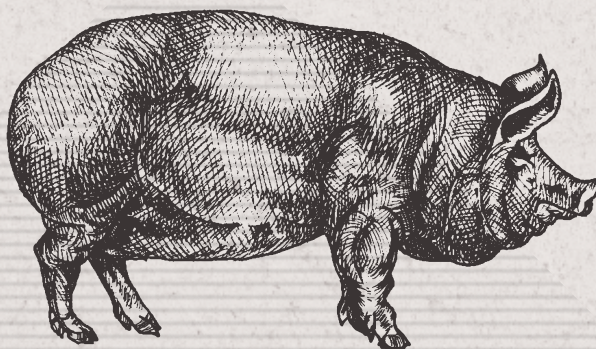
Gebeiztes Schweinesteak vom Grill mit Kräuterbutter auf Mojo-Soße, dazu Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne und Salat  
Marinated grilled pork loin on Mojo sauce served with rosemary potatoes and a salad

### Pechuga del pollo con espinaca, jamon Serrano, corteza de queso frito y patatas de romero<sup>J,2,5,6</sup> // 22,00

Hähnchenbrust mit Blattspinat und Serrano-Schinken, überbacken mit Käsekruste dazu Rosmarinkartoffeln  
Chicken breast with spinach, Serrano ham, gratinated with cheese, rosemary potatoes

### Verduras gratinadas al horno<sup>A,G,1,3,6</sup> // 17,00

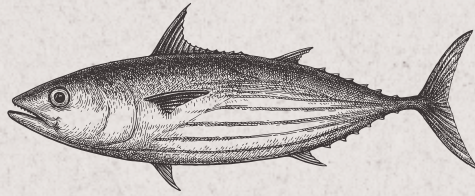
Überbackenes Marktgemüse mit Käsekruste, dazu Knoblauchbrot  
Cheese topped roasted vegetables with garlic bread





# Pescados y Mariscos

FISCH UND MEERESFRUECHTE /  
FISH AND SEAFOOD



## Chipirones a la romana <sup>A,C</sup> // 19,50

Kleine Tintenfischringe in hausgemachter Panade, Alioli und Spinatkartoffeln

Homemade fried squid rings, alioli and spinach potatoes

## Chipirones asados <sup>L</sup> // 20,50

Kleine Tintenfische mit Knoblauch, Kräutern und Chili in der Pfanne gebraten, dazu Spinatkartoffeln

Squids with garlic, herbs and chilli fried, spinach potatoes

## Salmon a la plancha <sup>G,L</sup> // 27,00

Lachs mit Safran-Rahmsöße, marktfrisches geschwenktes Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Salmon with saffron creme sauce, stewed vegetables and rosemary potatoes

## Langostinos a la plancha <sup>A</sup> // 28,50

Gegrillte ungeschälte Riesengarnelen mit Rucolasalat auf Knoblauchbrot  
Grilled unpeeled King Prawns with rucola salad on garlic bread



## KIDS MENU

FÜR UNSERE  
KLEINEN GÄSTE

Fischstäbchen <sup>A,1,5</sup> // 7,20  
mit Pommes frites

Chicken Nuggets <sup>A,1,5</sup> // 7,20  
mit Pommes frites

## Desserts

Semifreddo <sup>C,G,H,L</sup> // 7,50  
Hausgemachter "Eis-Kuchen" mit karamellisierten Mandeln

Crema Catalana <sup>G</sup> // 6,50

Churros <sup>A,G</sup> // 5,50  
Spanisches Brandgebäck mit Schokolade, Zucker

Portion gemischtes Eis <sup>G</sup> // 6,00  
mit Sahne



## Biere

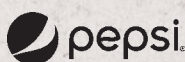
Radeberger Pilsner <sup>A</sup>	0,3l	2,80
vom Fass	0,5l	4,20
Radler <sup>A</sup>	0,3l	2,80
	0,5l	4,20
Oberdorfer Helles <sup>A</sup>	0,3l	2,80
vom Fass	0,5l	4,20
Allgäuer Büble <sup>A</sup>	0,5l	4,20
Edel Weissbier vom Fass		
Allgäuer Büble <sup>A</sup>	0,5l	4,20
Urbayrisch Dunkel		
Allgäuer Büble <sup>A</sup>	0,5l	4,20
Edel Weissbier Alkoholfrei		
Radeberger Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,33l	3,00
Estrella Galicia <sup>A</sup>	0,2l	3,00

## Erfrischungsgetränke

	0,2l	0,4l
Pepsi <sup>1,2</sup>	2,60	3,80
Pepsi Zero Zucker <sup>1,2,8</sup>	2,60	3,80
Mirinda <sup>2</sup>	2,60	3,80
Schwip Schwap <sup>1,2</sup>	2,60	3,80
7 up	2,60	3,80
Selters	0,25l	2,60
Mineralwasser Classic	0,75l	5,50
Selters	0,25l	2,60
Mineralwasser Naturell	0,75l	5,50
Schweppes		
Bitter Lemon <sup>3,9</sup> / Tonic Water <sup>3</sup>	0,2l	3,20



Estrella Galicia



ALLGÄUER BÜBLE EDEL WEISS BIER  
ALKOHOLFREI

ALLGÄUER BÜBLE URBAYRISCH DUNKEL



Die Familienkellerei aus Bruchköbe

**Apfelwein Walther**  
pur, süß oder sauer

0,25l 2,70  
0,5l 3,60



**Trade Islands Iced Tea**  
Lemon-Lime  
Sunny Peach

0,33l 3,90



**Red Bull<sup>2,4,14</sup>**  
Red Bull Sugarfree<sup>2,4,8,11,14</sup>  
Red Bull Red Edition<sup>2,4,14</sup>

0,25l 3,90

## Rapp's Fruchtsäfte

**Rapp's**

0,2l 0,4l

Apfelsaft	2,60	3,80
Orangensaft	2,60	3,80
Ananassaft	2,60	3,80
Johannisbeernektar	2,60	3,80
Maracujanektar	2,60	3,80
Cranberrynektar	2,60	3,80

Alle Säfte auch als Schorle

## Heiße Getränke

### Hot Drinks

Café Crème	3,00
Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,70
Doppelter Espresso	4,00
Doppelter Espresso Macchiato	4,20
Cappuccino	3,50
Milchcafé	3,50
Latte Macchiato	3,90



### Erfrischende Minz-Getränke

4,90 €

- Maracuja-Minze -
- Johannisbeer-Minze -
- Cranberry-Minze -

Tee 2,90 €

- Kamillentee
- Earl Grey
- Früchtetee
- Grüner Tee

Frischer Minztee

3,90 €

## Longdrinks

4 cl Spirituose im 0,3 l-Glas

Jacky Cola <sup>1,2</sup>	8,00
Cuba Libre <sup>1,2</sup>	8,00
Bombay Gin Tonic <sup>3</sup>	8,00
Tanqueray Gin Tonic <sup>3</sup>	9,00
Hendrick's Gin Tonic <sup>3</sup>	10,00
Smirnoff Vodka Lemon <sup>3,9</sup>	8,00
Smirnoff Vodka Red Bull <sup>2,4,14</sup>	9,00



**MANGAROCA™  
BATIDA**

BATIDA PASSION 8,00 €

- MANGAROCA™  
BATIDA DE CÔCO
- MARACUJANEKTAR
- FRISCHE MINZE

BATIDA KIRSCH 8,00 €

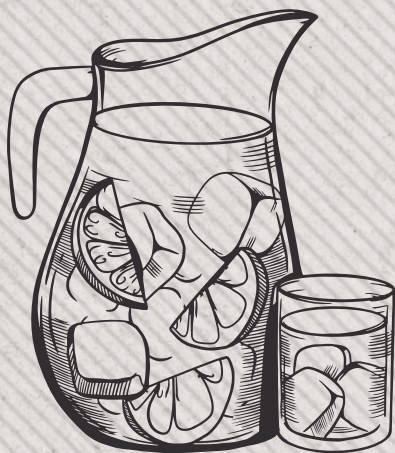
- MANGAROCA™  
BATIDA DE CÔCO
- KIRSCHSAFT

## Aperitifs

Sherry Fino 5 cl	4,90
Sandeman Portwein 5 cl	4,90
Martini Bianco <sup>2,5</sup> / Rosso <sup>2</sup> 5 cl	4,90
Campari Soda <sup>2</sup> 4 cl	6,50
Campari Orange <sup>2</sup> 4 cl	7,00
Aperol Spritz <sup>2,3</sup> 0,25 l	7,00
Lillet Wild Berry 0,25 l	7,50
Hugo 0,25 l	7,00

## Liköre & Bitter

Licor 43 <sup>2</sup> 4 cl	4,90
Amaretto <sup>2</sup> 4 cl	4,90
Averna 4 cl	4,90
Baileys <sup>2</sup> 4 cl	4,90
Jägermeister 4 cl	4,90
Ramazzotti 4 cl	4,90
Sambuca 4 cl	4,90
Fernet Branca 4 cl	4,90



## Homemade Sangria

0,3l 7,00

1,0l 20,00

## Whisk(e)y & Bourbon

Chivas Regal <sup>2</sup> 4 cl	8,50
Johnnie Walker Red <sup>2</sup> 4 cl	6,00
Johnnie Walker Black <sup>2</sup> 12 y   4 cl	8,00
Jack Daniel's 4 cl	6,50
John Jameson <sup>2</sup> 4 cl	6,50

### Classic Malts

Lagavulin <sup>2</sup> 16 y   4 cl	9,50
Dalwhinnie <sup>2</sup> 15 y   4 cl	8,50
Talisker <sup>2</sup> 10 y   4 cl	9,00
Oban <sup>2</sup> 14 y   4 cl	9,50
Glenkinchie <sup>2</sup> 12 y   4 cl	8,00
The Glenlivet <sup>2</sup> 4 cl	8,00



## Brandy, Cognac & Co

Cardenal Mendoza 4 cl	7,00
Carlos I 4 cl	7,00
Osborne Veterano 4 cl	5,50
Hennessy V.S.O.P. 4 cl	9,00



## Spirituosen 2cl

José Cuervo Tequila Braun / Weiß	3,00	Bombay Gin	3,00
Hierbas	3,50	Tanqueray Gin	3,00
Vodka Smirnoff	3,00	Hendrick's Gin	3,50
Vodka Grey Goose	5,50	Grappa	3,50
Havana Club 3 Años	3,00	Lantenschammer vom Schliersee	6,00
Havana Club 7 Años	4,50	Marillenbrand   Wildkirschbrand	
Rum Zacapa 23	7,00	Williamsbirnenbrand ...	

## Alkoholische Cocktails

Tinto de Verano Rotwein <sup>5</sup> , Zitrone, Sprite	7,00
Mai Tai Rum, Zitrone, Apricot Brandy <sup>2</sup> , Mandelsirup, Maracuja, Ananas	9,50
Caipirinha Cachaça, Limette, brauner Zucker	8,00
Mojito Rum, Limette, Minze, Zucker	8,00

## Alkoholfreie Cocktails

Lemon Squash Limette, Zucker, Ginger Ale <sup>2</sup>	6,50
Mojita Minze, Limette, Zucker, Ginger Ale <sup>2</sup>	6,50
Refresco Casaro Hausgemachte Limonade	6,50





## Schaumweine & Champagner

**MIONETTO**  
VALDOBBIADENE

**Prosecco Spumante DOC; brut**

0,2l 11,00

Mionetto, Valdobbiadene, Treviso, Italien  
Feines Mousseux mit einer erfrischenden  
Säure, mit einem Aroma, das an Honig und  
Akazie erinnert, sehr lecker

**MIONETTO**  
VALDOBBIADENE

**Prosecco Spumante DOC; extra dry**

0,1l 4,90 // 0,75l 26,00

Mionetto, Valdobbiadene, Italien  
Feine Perlage, angenehme Säure,  
intensiver fruchtiger Duft nach  
Aprikose und Honig, zart hellgelbe Farbe

**Freixenet Cava**

**Cordon Negro brut 0,75l 25,00**

Spanien

Aromen von frischem Apfel und reifer  
Birne, feine Hefe- bzw Briothenoten,  
traditionelle Flaschengärung,  
elegant und feinperlig

**Champagner Alfred Gratien**

**Classique Brut 0,75l 175,00**

Frankreich

In der Farbe zeigt er ein mittleres  
Zitronengelb, er hat ein intensives  
Mousseux. In Bukett zeigt er exotische  
Fruchtnoten nach Honigmelone,  
Mango und Papaya mit einer zarten  
Hefenote. Im Geschmack erinnert er  
an gelbes Steinobst und reife  
Limetten - sehr elegant



## Offene Rotweine

**Rioja Crianza Tempranillo<sup>5</sup>**

0,2l 6,60

Spanien, trocken  
Duft nach Brombeeren und dunklen  
Früchten, Nuancen von Kaffee und dunkler  
Schokolade, gut eingebundener Gerbstoff

**Cabernet-Sauvignon<sup>5</sup>**

0,2l 5,50

Frankreich, trocken  
Vanilletöne, zarte Holznoten, etwas  
grüne Paprika, elegant und samtig,  
Geschmack nach dunkeln Beeren,  
würziger Abgang

**Malbec<sup>5</sup>**

0,2l 8,60

Argentinien, trocken  
Zart und fruchtig mit Aromen  
von dunklen Kirschen und schwarzen  
Johannisbeeren, samtige Tannine und  
würzige Noten im Abgang

**Primitivo Salento<sup>5</sup>**

0,2l 6,60

Italien, trocken  
Dichte, Eleganz, Komplexität, Klasse  
und seidige Struktur Harmonie in  
Kombination mit langem Nachhal



## Offener Rosé

**Pluvium Rosé**

0,2l 5,40

Spanien, trocken  
Fruchtig und frisch, Geschmack  
nach reifen roten Beeren, feine Säure

**Spätburgunder Rosé**

0,2l 5,70

Rheingau, feinherb  
Fruchtiger, spritziger Rosé, Noten von  
reifen Erdbeeren - erfrischend

## Offene Weißweine

**Pluvium Blanco**

0,2l 5,20

Spanien, trocken  
Merseguera & Sauvignon Blanc  
Goldgelbe Farbe, Duft von Aprikosen  
und tropischen Früchten, volles rundes  
Aroma mit lebendiger Säure und Frische

**Chardonnay** 0,2l 6,20

Südafrika, trocken  
Duftiges Bukett, feine Barriquenote,  
Aromen Zitrusfrüchten und tropische  
Früchten, zarter Schmelz

**Riesling** 0,2l 5,50

Rheingau, halbtrocken:  
Saftiger, leichter, fruchtbetonter  
Riesling; sehr harmonisch mit  
feiner Restsüße

**Grauburgunder** 0,2l 5,90

Rheinhessen, trocken  
Duft von Birnen und Mirabelle, feine  
Säure, sehr erfrischend und spritzig



Bitte fragen Sie auch nach  
unserer separaten  
Flaschenweinkarte!



# LA BOLERA

## STEAKS Y TAPAS

- 📍 Strietwaldstr. 1  
63741 Aschaffenburg
- ☎ 06021 449 7000
- ✉ info@la-bolera.de
- 🌐 www.la-bolera.de
- 📷 labolera.steaks.tapas

**Hinweis Allergene:** <sup>A</sup>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>B</sup>Krebstiere und Krebserzeugnisse, <sup>C</sup>Eier und -erzeugnisse, <sup>D</sup>Fisch und -erzeugnisse, <sup>E</sup>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, <sup>F</sup>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>G</sup>Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), <sup>H</sup>Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>I</sup>Sellerie und -erzeugnisse, <sup>J</sup>Senf und -erzeugnisse, <sup>K</sup>Sesam und -erzeugnisse, <sup>L</sup>Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO<sub>2</sub>, <sup>M</sup>Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>N</sup>Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse

Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100%ige Abschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.

### Hinweis Allergene:

Um Probleme zu vermeiden, bitten wir Sie darum, eventuelle Unverträglichkeiten bei der Bestellung anzugeben, damit unsere Küche auf Ihre Bedürfnisse eingehen kann.

### Zusatzstoffe Speisen:

<sup>1</sup>Konservierungsstoffe, <sup>2</sup>Farbstoffe, <sup>3</sup>Antioxidationsmittel, <sup>4</sup>Süßungsmittel, <sup>5</sup>Phosphat, <sup>6</sup>Geschmacksverstärker

### Zusatzstoffe Getränke:

<sup>1</sup>koffeinhaltig, <sup>2</sup>mit Farbstoff(en), <sup>3</sup>chininhaltig, <sup>4</sup>mit Taurin, <sup>5</sup>geschwefelt (enthält Sulfite), <sup>6</sup>mit Schwärzungsmittel, <sup>7</sup>mit Phosphat, <sup>8</sup>mit Süßungsmittel, <sup>9</sup>mit Antioxidationsmittel, <sup>10</sup>mit Konservierungsstoff(en), <sup>11</sup>enthält eine Phenylalaninquelle, <sup>12</sup>mit Geschmacksverstärker(n), <sup>13</sup>gewachst, <sup>14</sup>erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung. | © 2024 designed by finestyle.eu