



BUENA VIDA

EL MENÚ
SPEISEKARTE



Bienvvenida

Toda
la vida
es sueño,
y los sueños
sueños
son.

Das ganze Leben ist ein Traum,
und Träume sind es auch.

LA HISTORIA DE LAS TAPAS

EINE VON VIELEN GESCHICHTEN DER TAPAS

Das Leben ist zu kurz, um sich Sorgen zu machen. Also nehme man ein Stück Brot mit Schinken oder Käse, lege es auf ein Glas Sherry, nenne diese kleine Komposition

„TAPA“

und erfinde damit ein

„Deckelchen“ gegen die Mühsal des Tages.

So muss es zugegangen sein bei der Geburt der „tapas“. Gewiss, es gibt die Erklärung, damals in Andalusien habe man nur die Fliegen vom duftenden Sherry mit der tapa, dem Deckel fernhalten wollen. Und es existiert die Geschichte, der weise König Alfonso X. von Spanien habe während einer Krankheit nur kleine Häppchen mit Wein zu sich nehmen können und sei daraufhin gesund geworden.

Weshalb er seinen Untertanen befahl, zum Wein stets auch eine Kleinigkeit zu essen.

Man kann das glauben.

Wissen aber muss man um den weltkennerischen Kern von tapas. Es ging damals in Südspanien und heute auf der ganzen Welt um nichts mehr, als bei einem Glas Wein den Tag in den Abend und in die Nacht zu verlängern. Mit Freunden zu lachen und den Gaumen ein bisschen zu kitzeln. Es geht aber auch um nichts weniger – denn das ist es, das gute Leben, das sorglose „buena vida“.

Treten Sie einfach ein,

alles andere kommt an den Tisch.

JEREZ, PORT Y APERITIVOS

SHERRY, PORTWEIN & APERITIFS

Sandeman Seco, Medium	5cl	5,50
Tio Pepe Fino	5cl	6,00
Kopke Port Tinto y Blanco	5cl	5,50
Martini Bianco, Rosso	4cl	5,50
Campari ⁽¹⁾	4cl	4,20
Campari Soda ⁽¹⁾	0,3l	7,90
Campari Orange ⁽¹⁾	0,3l	8,20
Weinschorle	0,25l	6,90
Tinto de Verano	0,2l	7,20
Kir Royal	0,1l	5,90
Aperol Spritz	0,25l	8,50
Hugo	0,25l	8,50
Lillet Wild Berry	0,25l	8,50
Sanbitter (alkoholfrei) ⁽¹⁾	0,1l	3,90
Sangría	1l	14,50

CAVA Y CHAMPÁN

CAVA & CHAMPAGNER

Cava		
Glas	0,1l	5,50
Flasche	0,75l	29,90
Cava rosado		
Glas	0,1l	6,50
Flasche	0,75l	31,00
Moet Chandon	0,75 l	95,00
Moet Chandon Ice	0,75 l	110,00
Moet Chandon Ice Rose	0,75 l	110,00

BEBIDAS SIN ALCOHOL

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Ioona Wasser	0,25l	3,30
Still, Feinperlig	0,75l	7,20
Orangina	0,25l	3,90
Coca Cola, - Zero, - Light ^(4,12)	0,3l	4,20
Fanta ^(2,3,16)	0,3l	4,20
Sprite ⁽¹⁶⁾	0,3l	4,20
Saftschorlen *	0,3l	4,20
Bitter Lemon ^(3,9)	0,2l	3,60
Ginger Ale ⁽²⁾	0,2l	3,60
Tonic Water ⁽⁹⁾	0,2l	3,60
Wild Berry ^(3,9)	0,2l	3,60
Fruchtsäfte *	0,2l	3,60

*Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber

CERVEZAS

BIERE

König Pilsener vom Fass	0,25l	3,20
Radler ⁽¹⁶⁾ / Alster ^(2,3,16)	0,4l	4,90
San Miguel vom Fass ⁽¹⁾	0,3l	4,20
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	3,90
Frankenheim Alt	0,33l	3,90
Malz Bier	0,33l	3,90
Benediktiner Weissbier ⁽¹⁾	0,5l	5,70

Hell / Dunkel / Alkoholfrei

CUBATAS

LONGDRINKS

Havana Cola ^(4,12)	0,3l	8,90
Wodka Lemon ^(3,9)	0,3l	8,90
Tanqueray Gin Tonic ⁽⁹⁾	0,3l	8,90
Licor 43 Milch ^(D,2)	0,3l	8,90
Johnnie Walker Cola ^(4,12)	0,3l	8,90

VODKA, WHISKY, TEQUILA Y RON

VODKA, WHISKY, TEQUILA & RUM

9 Mile Vodka	4cl	5,00
Belvedere	4cl	6,00
Jack Daniel's	4cl	5,50
Johnnie Walker Red Lable	4cl	5,60
Johnnie Walker Black Lable	4cl	7,50
Johnnie Walker Green Lable	4cl	9,90
Sierra Tequila Silver / Gold	2cl	4,00
Havana Club 3 Años	4cl	5,50
Havana Club 7 Años	4cl	8,50

VERMUT, HIERBAS Y MÁS

SPIRITUOSEN

Averna	4cl	5,50
Sambuca	4cl	5,50
Pernod	4cl	5,50
Ramazotti	4cl	5,50
Bailey's	4cl	5,50
Amaretto (2,7)	4cl	5,50
Ron Miel	4cl	5,50
Licor 43 (2)	4cl	5,50
Mesclat can Nadal	4cl	5,50
Licor (Eichel, Zimt, Mandel)	4cl	5,50
Anis (Seco, Dulce)	4cl	5,50
Tunel Hierbas	4cl	5,50
Secas / Mixto / Dulces		
Grappa Julia	4cl	5,50
Grappa Barolo	4cl	9,90
Vodka Caramel	4cl	5,50
Orujo (Aguardiente, Hierbas)	4cl	5,50

BRANDY

WEINBRAND

Osborne 103	2cl	4,80
Osborne Veterano	2cl	4,90
Osborne Magno	2cl	5,40
Carlos I	2cl	6,40
Cardenal Mendoza	2cl	6,80
Gran Duque de Alba	2cl	6,80
Lepanto	2cl	7,50
Luis Felipe	2cl	16,50

LECHE Y LIMÓN

TEE, MILCH & ZITRONE

Té de Manzanilla	3,70
Kamillentee	
Darjeeling/Earl Grey	3,70
Schwarzer Tee	
Té de Vainilla	3,70
Vanille Rooibos	
Té de menta fresca	4,70
Frischer Minztee	
Limón caliente con miel	4,70
Heisse Zitrone mit Honig	

CAFÉ Y CHOCOLATE

KAFFEE & KAKAO

Café ⁽¹⁰⁾	3,50
Café Solo ⁽¹⁰⁾	2,60
Cortado Espresso mit Milch (D,10)	2,90
Café Bombón Espresso mit Milchmädchen (D,10)	3,30
Café Doble ⁽¹⁰⁾	3,90
Cappuccino ^(D,10)	3,90
Café con Leche Grande ^(D,10)	4,20
Latte Macchiato ^(D,10)	4,20
Carajillo ⁽¹⁰⁾ Espresso mit Brandy	4,20
Chocolate ^(D) Kakao	3,90
Chocolate con nata Kakao mit Sahne (D)	4,20
Espresso Martini Espresso mit Vodka und Kaffeelikör (10)	8,90



VINO BLANCO

WEISSWEIN

Viña Adela

Viura

Glas 0,2l 6,90

Flasche 0,75l 18,90

Marqués de Caro

Merseguera Moscatel, Valencia

Glas 0,2l 7,90

Flasche 0,75l 21,50

Faustino (lieblich)

Rivero Ulecia, De Castilla

Glas 0,2l 8,90

Flasche 0,75l 24,90

Gran Cardiel

Verdejo Viura, Rueda

Glas 0,2l 9,40

Flasche 0,75l 25,90

Luis Cañas

Viura Malvasia, Rioja

Glas 0,2l 9,90

Flasche 0,75l 28,90



BOTELLAS DE VINO BLANCO

FLASCHENWEINE WEISS

Canforrales

0,75l

31,50

Chardonnay, Castilla la Mancha

Der Canforrales Chardonnay hat eine goldgelbe Farbe. Im Bukett florale Note von tropischen Früchten. Dichter und intensiver Körper am Gaumen, lang und komplex im Abgang

Blanco Nieva

0,75l

32,90

Sauvignon Blanc, Rueda

Der Blanco Nieva Sauvignon Blanc hat eine blassgelbe Farbe. In der Nase zeigen sich intensive und duftende Aromen. Angenehm am Gaumen, mit einer Mischung von tropischen Früchten und Blumen. Erstaunlich stark im Abgang, mit langanhaltendem Nachgeschmack. Perfekt ausbalancierter Wein, frisch und fruchtig

Pardevalles

0,75l

37,90

Albarin Blanco, Castilla y León

Der Albarín Blanco von Pardevalles zeigt sich leuchtend gelb im Weinglas, mit grünlichen Reflexen an den Rändern. An der Nase Aromen von frischem Obst und Kräutern. Am Gaumen frisch, säurebetonte Spitzen mit einem bemerkenswerten Körper, lang anhaltend.



VINO TINTO

ROTWEIN

Alma de Mecenás

Carbanet Sauvignon, Castilla

Glas 0,2l 7,50

Flasche 0,75l 21,90

Las Chanas (lieblich)

Garnacha, Castilla y Leon

Glas 0,2l 8,90

Flasche 0,75l 24,90

Jove

Garnacha Syrah-Carignan, Cataluña

Glas 0,2l 9,90

Flasche 0,75l 28,90

Luis Cañas Crianza

Tempranillo Garnacha, Rioja

Glas 0,2l 11,90

Flasche 0,75l 33,00



BOTELLAS DE VINO TINTO

FLASCHENWEINE ROT

Becquer 0,75l 33,90

Tempranillo Garnacha, Rioja

Ein kräftiger, vollmundiger Wein aus der spanischen Weinregion DOCa Rioja. Voller Frucht und feiner Vanillenoten, der jedoch aufgrund seiner milden Säurestruktur sehr angenehm zu trinken ist und somit ein perfekter Begleiter zu festlichen Gerichten.

Protos 0,75l 37,90

Tempranillo, Ribera del Duero

Und solch ein Charmeur ist auch der Protos Roble. 6 Monate in amerikanischen Barriques gereift, zeigt dieser Tinto die ganze Güte der weltberühmten Ribera del Duero. Satte, kirschrote Farbe mit leicht violetten Reflexen. Intensiv fruchtiges und einladendes Bouquet mit Aromen nach reifen Waldfrüchten, Süßholz, Blaubeere und Vanille sowie Nuancen von Röstaromen und Kokosnuss, vom Ausbau in Barriques. Dieser Wein ist gut strukturiert und präsentiert sich am Gaumen schön saftig und voller Schmelz.

Masroig Ferest vino ecológico 0,75l 41,90

Celler El Masroig Garnacha, Cataluña

Die Cuvée Ferest hat eine intensive kirschrote Farbe. Im Bouquet Aromen von roten Früchten und feinen Barrique-Anklängen. Am Gaumen rund, ausfüllend und ausgewogen mit viel roter Frucht und feinen würzigen Noten. Anhaltende und dabei sehr feine Tanninstruktur.



VINO ROSADO

ROSEWEIN

Rosé Pescador

Vino de Aguja, Penedes

Glas 0,2 l 8,50

Flasche 0,75 l 23,90

Finca Valleoscuro VO

Prieto Picudo Tempranillo, Castilla y León

Glas 0,2 l 9,90

Flasche 0,75 l 27,90

Pardevalles

Prieto Picudo, Tierra de León

Glas 0,2 l 11,90

Flasche 0,75 l 33,00

TAPAS VEGETARIANAS

VEGETARISCHE TAPAS

00 PAN	2,30
Brot (I)	
01 PAN CON ALIOLI	4,90
Knoblauchmayonnaise mit Brot (A,L,I)	
03 PATATAS CON ALIOLI	6,20
Frittierte Kartoffelwürfel mit Alioli (A,L)	
04 PAPAS ARRUGADAS CON SALSA	6,50
Drillinge mit Dip nach Wahl (D)	
05 ACEITUNAS VARIADAS	5,50
Gemischte Oliven (2,18)	
06 QUESO DE CABRA ESTOFADO CON MIEL	9,90
Geschmorter Ziegenkäse mit Honig (D)	
07 ARROZ CON VERDURA	7,90
Safranreis mit frischem Gemüse (2)	
08 TORTILLA ESPAÑOLA	6,90
Spanischer Kartoffelkuchen (4)	
09 CROQUETAS CON QUESO	4,90
Kroketten mit Kräuterfrischkäse (D)	
10 CALABACÍN Y BERENJENA A LA PLANCHA	5,90
Marinierte Zucchini und Aubergine	
11 PIMIENTOS DE PADRÓN	7,20
Kleine gebratene Paprikaschoten	
12 QUESO FRITO EN SALSA DE TOMATE	8,90
Frittierter Weichkäse auf Tomatenbett (A,D,I)	
14 QUESO EN ACEITE	7,20
Pikant marinierte Manchegowürfel (D)	
15 TOSTAS DE TOMATE	6,50
Geröstetes Tomatenbrot (I)	
17 CHAMPIÑONES RELLENOS	5,50
Vegetarisch gefüllte Champignons	
18 ESPINACAS A LA CATALANA	7,50
Spinat mit Knoblauch und Pinienkernen (H)	
19 MANCHEGO AL HORNO	9,20
Gebackener Manchegokäse mit Feigensenf (D,I,3)	
DIPS	3,20
Queso Fresco Mojo Verde Alioli Mojo Picón	

- | | |
|---|-------------|
| 21 PISTO MANCHEGO | 6,70 |
| Frisches gemischtes Gemüse | |
| 23 PIMIENTOS DEL PIQUILLO
CON QUESO FRESCO | 5,50 |
| Marinierte Paprika mit Frischkäse (16,D) | |
| 24 CHAMPIÑONES A LA PLANCHA | 6,50 |
| Gebratene Champignons mit Zwiebeln und Knoblauch | |
| 25 VERDURAS GRATINADAS | 7,20 |
| Gemischtes Gemüse überbacken | |

TAPAS CON PESCADO Ó CARNE

TAPAS MIT FISCH UND FLEISCH

- | | |
|---|--------------|
| 29 PATA NEGRA | 14,50 |
| Schinken vom Iberischen Schwein | |
| 30 JAMÓN SERRANO | 8,50 |
| Serrano-Schinken | |
| 31 QROQUETAS DE JAMÓN | 4,90 |
| Schinkenkroketten (A,D,I) | |
| 32 BOQUERONES EN VINAGRE | 5,90 |
| Marinierte Sardellenfilets (B) | |
| 33 DÁTILES CON BACON | 5,90 |
| Gebratene Datteln im Speckmantel | |
| 34 EMPANADILLAS DE ATÚN | 5,90 |
| Teigtaschen mit Thunfisch (I,N) | |
| 35 ESPINACAS CON GAMBAS | 9,50 |
| Gebratener Spinat mit Gambas und Knoblauch | |
| 36 JAMÓN SERRANO CON NUECES
Y MIEL | 10,50 |
| Serrano-Schinken mit Walnuss und Honig | |
| 37 LENTEJAS MEDITERRÁNEAS
CON GAMBAS | 9,50 |
| Mediterranes Linsengemüse mit Gambas (K,C) | |
| 38 CHORIZO | 6,90 |
| Gegrillte spanische Paprikawurst | |

SOPAS

SUPPEN

- | | | |
|-----------|-------------------------|--------------|
| 41 | SOPA DE TOMATE | 6,90 |
| | Tomatensuppe | |
| 42 | SOPA DE VERDURAS | 6,90 |
| | Gemüsesuppe | |
| 43 | SOPA DE PESCADO | 11,90 |
| | Fischsuppe (B,C,N) | |

ENTREMESES

VORSPEISEN

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 48 | ENTREMESES VEGETARIANOS | 19,90 |
| | Gemischter vegetarischer Vorspeisenteller (A,B,D,I) | |
| 49 | ENTREMESES VARIADOS | 22,90 |
| | Gemischter Vorspeisenteller (A,I,M,K) | |

ENSALADAS

SALATE

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 50 | ENSALADA DE TOMATE | 6,20 |
| | Tomatensalat mit roten Zwiebeln | |
| 51 | ENSALADA MIXTA | 8,90 |
| | Gemischter Salat (L) | |
| 55 | ENSALADA CON POLLO | 14,90 |
| | Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet (D,L) | |

PESCADO

FISCH

60 BOQUERONES FRITOS	7,50
Kleine frittierte Sardellen (B,I)	
62 CALAMARES A LA ROMANA	8,50
Frittierte Tintenfischringe mit Alioli (A,N,I)	
66 CALAMARES	10,20
Gegrillte Tintenfischtuben (N)	
67 BROCHETAS DE GAMBAS	8,50
Gegrillte Garnelenspieße (C)	
68 GAMBAS EMPANADAS	7,90
Panierte Garnelen frittiert (N)	
72 GAMBAS AL AJILLO	13,50
Garnelen in heißem Knoblauchöl (C)	
76 PAELLA	20,90
Safranreispfanne mit Meeresfrüchten und Huhn (C,N,2)	
77 PLATO DE PESCADO	25,90
Gemischte Fischplatte (B,C,N,I)	



CARNE

FLEISCH

- | | |
|--|--------------|
| 81 POLLO EMPANADO | 8,90 |
| Paniertes Hähnchenbrustfilet mit süß-saurer Sauce (A,I,11) | |
| 82 POLLO AL AJILLO | 9,90 |
| Hähnchenbrustfilet mit Knoblauchöl | |
| 83 ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE | 10,90 |
| Rindfleischbällchen in Tomatensauce (A) | |
| 85 POLLO A LA MOSTAZA | 9,90 |
| Hähnchenbrustfilet in Honig-Senf-Sauce (D,L) | |
| 87 PINCHOS DE POLLO | 9,50 |
| Hähnchenbrustwürfel mit Paprika am Spieß | |
| 90 CORDERO A LA PLANCHA | 14,90 |
| Gegrillte Lammkotelettes | |
| 91 CERDO EN SALSA DE CHAMPIÑONES | 11,90 |
| Schweinefilet in Champignon-Kräuter-Sauce (D) | |
| 92 PINCHOS MORUNOS | 11,90 |
| Gegrillte Lammspieße | |
| 93 CARNE A LA RIOJANA | 10,90 |
| Rindfleisch in Riojasauce (G) | |



ESPECIALIDADES

DESSERT SPEZIALITÄTEN

HELADO FRITO	9,90
Hausgemachtes frittiertes Bourbon -Vanilleeis im Marzipan-Haselnuss-Mantel und frischem Obst (A,D,I,K,H)	
CREMA CATALANA	6,50
Karamellisierter Vanillepudding (D,I,2)	
CHURROS CON CHOCOLATE	6,50
Frittiertes Gebäck mit warmer Schokosauce (A,D,I,K,M,H)	
SOUFFLÉ DE CHOCOLATE CON HELADO DE VANILLA	8,50
Schoko-Soufflé mit einer Kugel Vanilleeis (A,D,I)	
TARTA DE QUESO	7,50
Käsekuchen mit frischem Obst (A,D,I,K)	

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

Allergene!

(A). Eier · (B). Fisch · (C). Krebstiere · (D). Laktose
(E). Sellerie (F). Sesam · (G). Schwefel & Sulfite
(H). Erdnüsse (I). Gluten (J). Lupine · (K). Schalenfrüchte (L).
Senf · (M). Soja · (N). Weichtiere

Falls Sie Allergiker sind, Fragen Sie nach unserer Allergikerkarte

Zusatzstoffe

(1). Mit Konservierungsstoff · (2). Mit Farbstoff
(3). Mit Antioxidationsmittel · (4). Mit Süßungsmittel
(8). Mit Phosphat · (9). Chininhaltig · (10). Koffeinhaltig
(11). Mit Geschmacksverstärker · (12). Geschwärzt
(13). Gewachst · (14). Genetisch verändert
(15) Taurinhaltig (16) Säuerungsmittel

FIESTAS

FEIERN SIE IHR FEST MIT UNS

Ein besonderer Ort ist der Grundstein einer erfolgreichen Veranstaltung, aber erst die Summe aller Dienstleistungen in einem ausgesuchten Ambiente macht aus einer Veranstaltung eine einzigartige FIESTA.

Unsere besondere spanische Atmosphäre wird auch Ihr Fest unvergesslich machen. Ob Geburtstage, Weihnachtsessen, Hochzeiten, Taufen oder Firmenevents. Ob lockere Party oder stilvolle Feier, wir beraten Sie gerne und stellen Ihnen ein individuelles Konzept zusammen.

Wir gestalten Ihre Veranstaltung nach Ihren Wünschen, denn wir haben für „kleine“ und „große“ Gruppen immer die passende Räumlichkeit.

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage unter:

www.buena-vida-essen.de



oder in den sozialen Netzwerken

www.instagram.com/buena-vida-essen_/

www.facebook.com/buena-vida-essen/



www.buena vida-essen.de

www.instagram.com/buena vidaessen_/

www.facebook.com/Buena vidaessen/