



APÉRO MENÜS

Überraschen Sie Ihre Gäste mit unseren köstlichen Apéro Häppchen. Unsere Angebote repräsentieren die vielfältigen kulinarischen Regionen Spaniens und kombinieren regionale Köstlichkeiten mit der abgestimmten Weinbegleitung. Gerne beraten wir Sie bezüglich individueller Angebote und der passenden Weinselektion.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter email@bodega-espanola.ch oder 044 251 23 10.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Gerne informieren wir Sie zu den Allergenen in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel.

BODEGA ESPAÑOLA

RESTAURANTE. TAPAS Y VINO

Münstergasse 15, 8001 Zürich • www.bodega-espanola.ch

BIANCO PEQUEÑO – ca. 45min - 28.0

inkl. 2 Weissweine

PARA PICAR Charcuteria Ibérica · Landbrot · marinierte Oliven · Manchego Käse

ATLANTICO – ca. 75min - 52.0

inkl. 4-5 Weine aus dem atlantischen Raum

PARA PICAR Charcuteria Ibérica · Landbrot · marinierte Oliven · Manchego Käse

TORTILLA DE PATATAS spanische Kartoffel-Omelette

MEDITERRÁNEO – ca. 75min - 62.0

inkl. 5-6 Weine aus dem mediterranen Raum

PARA PICAR Charcuteria Ibérica · Landbrot · marinierte Oliven · Manchego Käse

LECHUGA Mini Lattich · Romescusauce

TORTILLA DE PATATAS spanische Kartoffel-Omelette

MERIDIONAL – ca. 75min - 72.0

inkl. 2 Sherrys und 3 Rotweine aus dem Süden

PARA PICAR Charcuteria Ibérica · Landbrot · marinierte Oliven · Manchego Käse

LECHUGA Mini Lattich · Romescu Sauce

TORTILLA DE PATATAS spanische Kartoffel-Omelette

CREMA CATALANA

GIRA POR ESPAÑA – ca. 75min - 82.0

inkl. 1 Sherry, 2 Weissweine und 3 Rotweine aus ganz Spanien

PARA PICAR Charcuteria Ibérica · Landbrot · marinierte Oliven · Manchego Käse

LECHUGA Mini Lattich · Romescu Sauce

TORTILLA DE PATATAS spanische Kartoffel-Omelette

PULPO A LA GALLEGA Tintenfisch nach Galizischer Art · Olivenöl

CREMA CATALANA