

LA ESTRELLA
TAPAS RESTAURANTE

SPEISEKARTE

Sopas (Suppen)

- | | | |
|----|---|-----|
| 01 | Sopa de tomate cremosa ^{G, L}
cremige Tomatensuppe | 6,5 |
| 02 | Sopa de pescado ^{B, D, F, G, L}
herzhafte spanische Fischsuppe | 8,9 |

Tapas frías (kalte Vorspeisen)

Tapas clásicas (klassische Tapas)

- | | | |
|----|---|-----|
| 03 | Pan ^{A, G}
Brotkorb | 2,5 |
| 04 | Alioli – clásico, chile o albahaca ^{C, L}
Alioli – klassisch, Chili oder Basilikum (täglich frisch zubereitet) | 2,5 |
| 05 | Pan con alioli ^{A, C, G, L}
Brot mit Alioli | 4,2 |
| 06 | Pan con tomate ^{A, G, L}
Brot mit Tomaten | 5,2 |
| 07 | Pan catalán ^{A, G, L}
Brot mit Serrano-Schinken, Tomaten & Olivenöl | 8,2 |

Tapas vegetarianas (vegetarische Tapas)

- | | | |
|----|---|-----|
| 08 | Aceitunas condimentadas ^L
würzig marinierte Oliven | 4,9 |
| 09 | Pimientos y calabacín ^L
Bratpaprika & Zucchini, gegrillt | 6,9 |
| 10 | „Olaf“ – vegetarische Tapasvariation ^{A, C, G, L}
Brotkorb mit Alioli, Oliven & Käse-Basilikum-Dip | 9,5 |

Delicias Ibéricas (iberische Spezialitäten)

- | | | |
|----|--|------|
| 11 | Boquerones en vinagre ^D
in Essig eingelegte Sardellen | 5,5 |
| 12 | Queso Manchego
spanischer Schafskäse | 8,8 |
| 13 | Jamón Serrano
spanischer luftgetrockneter Serrano-Schinken | 10,9 |
| 14 | Plato de queso manchego y jamón serrano ^G
Käse- & Schinkenplatte (Manchego-Käse & Serrano-Schinken) | 14,5 |

Tapas calientes (warme Vorspeisen)

Tortillas (spanische Kartoffelomelettes)

15	Tortilla clásica ^{C, L} klassisches Kartoffelomelette mit Zwiebeln	6,9
16	Tortilla de verduras ^{C, L} Kartoffelomelette mit buntem Gemüse	7,2
17	Tortilla de espinacas ^{C, L} Kartoffelomelette mit Spinat	7,2
18	Tortilla con chorizo ^{C, L} Kartoffelomelette mit würziger Paprikaknoblauchwurst	7,9
19	Tortilla con gambas Kartoffelomelette mit Gambas	8,9

Carne (Fleisch)

20	Dátiles con bacon ^{A, B, C, D, G, L, M, R} Datteln im Speckmantel	6,5
21	Cabra con bacon ^{G, L} Ziegenkäse mit Speck – dazu Obst & Honig	8,9
22	Chorizo a la plancha spanische Paprikawurst, gegrillt	6,5
23	Albóndigas Rondeña spanische Hackfleischbällchen in würziger Tomatensoße	6,9
24	Alitas de pollo knusprige Hähnchenflügel	6,9
25	Pollo frito saftig gebratene Hähnchenkeulen	7,9
26	Pincho andaluz andalusischer Schweinefleischspieß, pikant gewürzt	7,9
27	Pincho asturiano asturischer Hähnchenspieß, herzhaft gewürzt	7,9
28	Pincho moruno kräftig gewürzter Rindfleischspieß nach maurischer Art, gegrillt	8,9
29	Chuletillas de cordero zarte Lammkoteletts, gegrillt (2 Stück) – dazu Gemüse	14,9

Mariscos y pescados (Meeresfrüchte & Fisch)

30	Boquerones fritos ^{A, D} goldbraun frittierte Sardellen	6,9
31	Gambas a la plancha ^{B, L} Garnelen, gegrillt	7,9
32	Gambas empanadas ^{A, B, C, E, L, O} knusprig panierte Garnelen	7,9
33	Gambas al ajillo ^{B, L} Garnelen in heißem Knoblauch-Chili-Öl	7,5
34	Pincho de salmón ^D fein gewürzter Lachsspieß, gegrillt	9,5
35	Filete de dorada zartes Doradenfilet, mild gegrillt (1 Stück) – dazu Rosmarinkartoffeln	13,9
36	Filete de lubina aromatisches Wolfsbarschfilet, gegrillt (1 Stück) – dazu Spinat	14,3
37	Filete de gallineta zartes Rotbarschfilet, gegrillt (1 Stück) – dazu Gemüse	14,5
38	Calamares fritos ^{D, L, R} knusprige Tintenfischringe	7,5
39	Baby calamar a la plancha ^{D, L, R} Baby-Tintenfische, gegrillt	8,9
40	Sepia a la plancha ^{D, L, R} zarter Sepia, gegrillt	8,9
41	Pulpo a la plancha ^{D, L, R} Oktopus, gegrillt	12,5
42	Pulpo y sepia al ajillo ^{D, L, R} Oktopus & Sepia in Knoblauch-Chili-Öl	13,5
43	Pulpo y gambas al ajillo ^{B, D, L, R} Oktopus & Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl	13,5
44	Muslitos de mar ^{A, B, C, D, F, G, L, R} knusprig panierte Meeresfrüchte-Sticks	6,2
45	Mejillones en tomate ^{D, L} Miesmuscheln in würziger Tomatensoße	7,5

Vegetarianas (vegetarisch)

46	Patatas bravas	5,9
	knusprige Kartoffelwürfel mit scharfer Soße	
47	Patatas alioli ^{A, C}	5,9
	knusprige Kartoffelwürfel mit Alioli	
48	Patatas fritas	5,5
	klassische Pommes frites	
49	Patatas dulce frita con alioli ^{A, C}	6,9
	knusprige Süßkartoffel-Pommes mit Alioli	
50	Croquetas de espinacas ^{C, D, F, R}	6,2
	Spinatkroketten mit cremiger Füllung	
51	Croquetas de jamón ^{C, D, F, R}	6,5
	knusprige Schinkenkroketten	
52	Patatas mariposa con alioli ^{A, C}	6,5
	extra knusprige Kartoffel-Crispers im Wellenschnitt mit Alioli	
53	Verdura a la plancha ^L	5,9
	frisches Gemüse vom Grill	
54	Champiñones al ajillo ^L	5,9
	Champignons in Knoblauchöl gebraten	
55	Pimientos de padrón ^L	6,5
	Bratpaprika mit Meersalz	
56	Tapa de espinacas ^L	5,5
	würziger Spinat	
57	Espárragos empanados ^L	6,9
	knusprig paniertes Spargel, goldbraun frittiert	
58	Queso de cabra con nuez, castaña y miel ^{G, H, L}	8,5
	cremiger Ziegenkäse – verfeinert mit Walnüssen, Kastanien & Honig	

Tablas de tapas (Tapasplatten)

ab 2 Personen

59	Tabla de tapas vegetarianas ^{A, C, F, L, O} vegetarianische Tapasplatte	19,9
60	Tabla de tapas de carne ^{A, C, F, O} Tapasplatte mit Fleischvariation (Albóndigas, Chorizo, Dátiles con bacon, Lammkotelett, Hähnchenflügel, Serrano Schinken, Beilagensalat)	22,9
61	Tabla de tapas de pescado ^{A, B, C, D, F, O, R} Tapasplatte mit Fischvariation (Fischfilet, Calamares, Gambas, Miesmuscheln, Muslitos, Sardellen, Beilagensalat)	22,9
62	Tabla de tapas mixta ^{A, B, C, D, F, O, R} gemischte Tapasplatte mit Fisch & Fleisch – dazu Beilagensalat	22,9
63	Tabla de tapas „Estrella“ ^{A, B, C, D, G, L, M, R} Tapasplatte mit Rinder- & Hähnchenspieß, Albóndigas, Calamares, Boquerones, panierte Gambas, Chorizo, Muslitos de Mar & Beilagensalat	27,9

Platos de niños (Kinderemenü)

64	Fideos con tomate ^{A, L} Nudeln mit Tomatensoße	6,9
65	Pechuga de pollo con patatas fritas Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites	8,9
66	Tiras de pollo con patatas fritas panierte Hähnchenbrust mit Pommes frites	8,9
67	Pescado empanado con patatas fritas ^{A, C, D} panierter Fisch mit Pommes frites	9,5

Paella (spanisches Reis-Pfannengericht)

ab 2 Personen | Dauer: ca. 40 Minuten

68	Paella vegetariana ^{F, L} vegetarische Paella	p. P. ¹	14,9
69	Paella de pescado ^{B, D, F, G} Fisch-Paella	p. P. ¹	17,5
70	Paella de carne ^{B, D, F, G, R} Fleisch-Paella	p. P. ¹	18,5
71	Paella mixta ^{B, D, F, G, R} gemischte Paella	p. P. ¹	18,9

¹ Preis pro Person

Was ist eine Paella?

Die Paella ist eines der **berühmtesten Gerichte Spaniens** und hat ihren Ursprung in Valencia. Sie wird traditionell in einer großen, flachen Pfanne zubereitet und besteht aus **spanischem Rundkornreis**, der mit **Safran** verfeinert und in einer **aromatischen Brühe** langsam gegart wird.

Je nach Rezeptur, wird die Paella mit **Meeresfrüchten**, **Fleisch** oder **Gemüse** verfeinert – jede Variante hat ihren eigenen, einzigartigen Geschmack. In Spanien gilt die Paella als typisches Gericht für gesellige Runden, das direkt aus der Pfanne serviert wird.

Unsere Paellas werden **frisch zubereitet** –
bitte beachten Sie die **Zubereitungszeit** von **ca. 40 Minuten**.

Ensaladas (Salate)

72	Ensalada mixta	6,9
	gemischter Salat mit Dressing	
73	Ensalada de cebolla y tomate	6,9
	Zwiebelsalat mit Tomaten & Dressing	
74	Ensalada mediterránea ^G	7,9
	mediterraner Salat mit Tomaten, Mozzarella & Dressing	
75	Ensalada del mar ^D	16,9
	Salat mit Lachsfiletstreifen & Dressing	
76	Ensalada de la casa	19,9
	Haussalat mit Rindfleisch & Dressing	
77	Ensalada marinera ^B	16,9
	Salat mit Garnelen & Dressing	
78	Ensalada campesina ^G	15,9
	Bauernsalat mit Hähnchenstreifen & Dressing	
79	Ensalada rústica ^G	17,9
	rustikaler Salat mit Ziegenkäse, Speck & Dressing	
80	Ensalada gourmet ^{G, H}	17,9
	Gourmet-Salat mit Ziegenkäse, Walnüssen, Kastanien & Dressing	

Zu jedem Salat servieren wir ein **Dressing Ihrer Wahl**:

- Joghurt-Dressing
- Mango-Dressing
- Honig-Senf-Dressing oder
- Balsamico-Dressing

Postres (Desserts)

81	Crema catalana ^{A, C, G} katalanische Creme mit karamellisierter Zuckerkruste	6,8
82	Flan casero ^{A, C, G} hausgemachter Karamellpudding	6,6
83	Tarta de chocolate con helado de vainilla ^{A, C, F, G, H} warmer Schokokuchen mit Vanilleeis	7,9
84	Churros ^{A, C, F, G, H} frittierte Teigstangen mit Zimt & Zucker	6,5
85	Bola de helado ^G Kugel Eis	2,5
86	Helado de crema catalana ^{C, F, G, H} Eis der Sorte "crema catalana"	6,5
87	Helado de naranja o de limón ^{C, F, G, H} Orangeneis oder Zitroneneis in Fruchtschale	7,2

Alergenos y aditivos (Allergene & Zusatzstoffe)

- A Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme)
- B Krebstiere**
- C Eier**
- D Fische**
- E Erdnüsse**
- F Soja**
- G Milch** (von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse; einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte** (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
- L Sellerie**
- M Senf**
- N Sesam**
- O Schwefeloxid und Sulfite** in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid
- P Lupinen**
- R Weichtiere**

LA ESTRELLA
TAPAS RESTAURANTE

GETRÄNKEKARTE

Alkoholfreie Getränke

Wasser 0,2 l 0,75 l

201 Wasser – Kohlensäure/still 2,9 6,9

Softdrinks/Limos 0,2 l 0,4 l

202 Coca Cola (Zero) 2,9 4,9

203 Fanta 2,9 4,9

204 Sprite 2,9 4,9

205 Mezzo Mix 2,9 4,9

206 Ginger Ale 3,3 -

207 Bitter Lemon 3,3 -

208 Tonic Water 3,3 -

Flasche 0,33 l

209 Fassbrause Zitrone 3,9

210 Eistee – Lemon/Pfirsich 3,9

Fruchtsäfte/-schorlen 0,2 l 0,4 l

211 Apfelsaft 2,9 4,9

212 Orangensaft 2,9 4,9

213 Traubensaft 2,9 4,9

214 Apfelschorle 2,9 4,9

Flasche 0,33 l

215 Rhabarberschorle 3,9

216 Maracujaschorle 3,9

Fruchtnektar 0,2 l

217 Bananennektar 2,9

218 Johannisbeernektar 2,9

219 Kirsch-Bananensaft 2,9

Heiße Getränke

220 Tasse Kaffee 2,9

221 Espresso 2,9

222 Doppelter Espresso 3,9

223 Milchkaffee 3,5

224 Cappuccino 3,9

225 Latte macchiato 3,9

226 Carajillo – mit Alkohol 4,9

227 Tasse Tee 2,9

228 Frischer Minztee 3,5

229 Heiße Schokolade 3,5

Biere 0,3 l

230 Früh Kölsch (vom Fass) 3,6

231 San Miguel (vom Fass) 3,6

232 Bitburger Pils 3,6

233 Kölsch Schuss 3,6

234 Kölsch Cola 3,6

235 Radler 3,6

Weizenbiere HB München 0,5 l

236 Weizen – hell/dunkel 5

237 Weizen Pils 5

238 Bananenweizen 5

239 Weizen – alkoholfrei 5

Spanische Flaschenbiere 0,33 l

240 Estrella Galicia 4,5

241 Desperados 4,9

242 Corona 4,5

Alkoholfreie Flaschenbiere 0,33 l

243 Radler 3,9

244 Bitburger 3,9

245 Estrella 4,5

246 Vitamalz 3,6

Cocktails & Spritz 0,2 l

247 Aperol Spritz 6,9

248 Lillet Berry 6,9

249 Hugo 6,9

250 Limoncello Spritz 6,9

251 Granatapfel Cocktail 6,9

252 Himbeer Cocktail 6,9

253 Mojito 7,9

254 Caipirinha 7,9

Hausweine

Offener Wein Rioja – Rot, Weiß und Rosé

255	Glas	0,2 l	6,9
256	Karaffe – mittel	0,5 l	13,9
257	Karaffe – groß	1,0 l	26,9

Alkoholfrei / Mocktails 0,2 l

258	Ipanema	5,9
259	Mosquito	5,9
260	Himbeer Limonade	5,9
261	Granatapfel Limonade	5,9
262	Hugo Limonade	5,9

Schaumwein & Sekt

263	Cava – Glas	0,1 l	5,9
264	Cava – Flasche	0,75 l	59
265	Kir Royal	0,2 cl	3,5

Sangria

266	Sangria – Glas	0,2 l	6,9
267	Sangria – Karaffe mittel	0,5 l	13,9
268	Sangria – Karaffe groß	1,0 l	26,9

Aperitifs

269	Martini Bianco	5 cl	3,9
270	Martini Rosso	5 cl	3,9
271	Martini Extra Dry	5 cl	3,9
272	Sherry Medium Dry	5 cl	3,9
273	Sherry Dry Fino	5 cl	3,9
274	Ruby Port	5 cl	3,9
275	Tawny Port	5 cl	3,9
276	Campari Soda	0,2 l	6,9
277	Campari Orange	0,2 l	6,9
278	Campari on the rocks	0,2 l	6,9
279	Campari Sekt	0,2 l	6,9
280	Cynar	0,2 cl	3,5

Spirituosen & Digestifs

Klassische Spirituosen 0,2 cl

281	Vodka	3,9
282	Tequila / Tequila Gold	3,9
283	Gordon's Dry Gin	3,9
284	Malteser Aquavit	3,9
285	Aalborg Jubil. Aquavit	3,9
286	Ouzo	3,9
287	Bacardi	3,9
288	Jack Daniels	4,5
289	Johnie Walker	4,5

Kräuter- & Bitterliköre 0,2 cl

290	Ramazzotti	3,9
291	Fernet Branca	3,9
292	Jägermeister	3,5
293	Hierbas	3,5
	– süß/medium/trocken	

Süß-aromatisierte Liköre 0,2 cl

294	Licor 43	3,5
295	Crema Catalana	3,5
296	Sambuca	3,5
297	Baileys	3,5
298	Vodka Caramelo	3,5

Ages Spirits & Brandys 0,2 cl

299	Osborne Veterano	4
300	Osborne Magno	4
301	Orujo (Tresterbrand)	4
302	Bobadilla 103	4
303	Fernet Branca	3,9
304	Williams (Birnenbrand)	4
305	Grappa / Grappa Gold	4
306	Carlos I	5,5
307	Cardenal Mendoza	6,9
308	Gran Duque de Alba	7,9

La Estrella - Tapas Restaurante

Rochusstraße 274 | 53123 Bonn

Tel.: 0228 842661 13

E-Mail: info@laestrella-bonn.de

Events & Kegelspaß

Sie planen eine Feier? Sprechen Sie uns an –
wir gestalten Ihr persönliches Tapas-Event.

Auch unsere Kegelbahn können Sie **ab 4 Personen** buchen –
für gesellige Stunden voller Spaß und Genuss!

Ihre Meinung ist uns wichtig.

Sprechen Sie uns an oder bewerten Sie uns online –
wir freuen uns über Ihr Feedback!

QR-Code einscannen:



oder besuchen Sie uns unter:

www.laestrella-bonn.de