

La Bodega de **TORROX**

Wir heißen Sie in unseren Haus herzlich willkommen und freuen uns Sie für eine kurze Zeit nach Südspanien entführen zu dürfen.

Täglich durchgehend warme Küche 12.00 bis 23.00 Uhr.

La Bodega de Torrox
Elisabethen Str. 45
61328 Bad Homburg

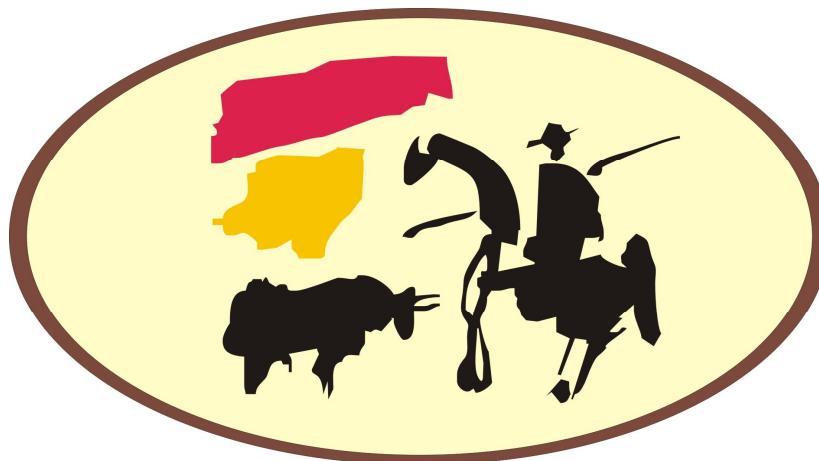
Tel.: 06172/ 22 835

Tel.Büro: 069/ 65 00 79 33

Fax: 069/ 65 300 800

www.torrox-badhomburg.de
info@torrox-badhomburg.de

Inhaber: Francisco Cortés Martín



Suppen / Sopas / Soups

Knoblauchsuppe 4,50 €
Sopa de Ajo
Garlic Soup

Fischsuppe 6,50 €
Sopa de Pescado
Fish Soup

Kalte Tapas / Tapas Frias / Cold Tapas

Oliven / Aceitunas 2,50 €

Portion Alioli 2,50 €

In Essig eingelegte Sardellen 5,50 €
Boquerones en Vinagre
Anchovies Pickled in Vinegar

Meeresfrüchtesalat 6,50 €
Salpicon de Marisco
Seafood Salad

Iberischer Wurstplatte. 8,50 €
(Pata Negra Schinken, Paprikawurst, Salchicon, Manchegokäse)
Plato Combinado de Embutido iberico
(Jamon Pata Negra, Chorizo, Salchichon, Manchego)
Traditional Iberian Sausage Mixed Plate
(Ham, Manchego cheese, pepper sausages)

Pata Negra Schinken 13,50 €
Ham Pata Negra

Warme Tapas / Tapas Calientes / Warm Tapas

Tapas Variation P. Person 6,90 €
Tapas Variadas

Tapas Variation mit Fisch P. Person 8,90 €
Tapas Variadas con Pescado

Kartoffelomelett 3,50 €
Tortilla Española
Potato Omelett

Warme Tapas /Tapas Calientes /Warm Tapas

Gemüseomelett Tortilla de Verdura Vegetable Omelett	3,50 €
Würzige Rinderhackfleischbällchen in Tomatensauce Albondigas con Tomate Spicy Mincemeat Balls with Tomato	4,50 €
In Knoblauch gebratene Champignons Champiñones al Ajillo Mushrooms fried in Garlic	5,00 €
Datteln im Speckmantel Dalites con Bacon Bacon-Wrapped Dates	5,00 €
Padrón Paprika frittiert Pimientos fritos del Padron Padron Peppers fried	5,00 €
Ziegenkäse mit Quittenfleisch gratiniert Queso de Cabra con Carne Membrillo gratinado Goat cheese with Quince gratin	5,00 €
Gebratene Champignon mit Paprikawurst Champiñones al Ajillo y Chorizo Fried Mushrooms with Pepper Sausage	5,50 €
Knusprige Aubergine mit Honig überzogen Berenjenas fritas con Miel de Caña Fried Eggplant	6,00 €
Frittierte Sardellen Boquerones fritos Fried Anchovies	6,00 €
Frittierte Tintenfischringen Calamares fritos Fried Calamari	6,00 €
Pikant gebratene Garnelen in Knoblauch Olivenöl Gambas al Ajillo Piquant Prawns in Garlic and Olive Oil	6,50 €

Salaten /Ensaladas /Salads

Kleiner gemischter Salat Ensalada mixta pequeña Small Mixed Salad	4,50 €
Tomatensalat mit Schafskäse Ensalada de Tomate con Queso de Oveja Tomato Salad with Feta Cheese	7,00 €
Gemischter Salat mit Thunfisch Ensalada mixta con Atún Mixed Salad with Tuna	7,50 €
Spanischer Salat (Eier, Paprikawurst, Schafkäse, Thunfisch) Ensalda Mixta con Huevo, Chorizo, Queso de Oveja y Atún Spanish Salad (Eggs, pepper sausage, feta cheese, tuna)	9,50 €
Salat der Saison mit Hähnchenbrust Ensalada Mixta con pechuga de Pollo Mixed Salad with Chicken	10,00 €

Pasta /Vegetarisch Pasta /Vegetarians

Mit Mozzarella überbackenes Gemüse Verduras gratinadas con Mozzarella Vegetables fried with Mozzarella	12,00 €
Penne mit Lachs Macarrones con Salmon Penne with Salmon	12,50 €
Penne de la Casa mit Gemüse und Garnelen Macarrones con Verdura y Gambas Penne de la Casa with Vegetable and Prawns	13,00 €
Linguini mit Meeresfrüchte Tallarines con Mariscos Linguini with Seafood	13,50 €

Fleisch /Carnes /Meat

Wachteln auf dem Lavasteingrill zubereitet Cordornices Quails	12,50 €
Schweinegeschnetzeltes mit Gemüse und schwarzen Oliven Pork cut into Strips with Vegetable and Black Olives	13,50 €
Rindergeschnetzeltes mit Gemüse und schwarzen Oliven Beef cut into Strips with Vegetable and Black Olives	14,50 €
Schweinefilet in Orangen-Datteln Sauce Solomillo de Cerdo con salsa de naranja y datiles Pork Tenderloin with Orange-Dates Sauce	15,00 €
Argentinisches Rumpsteak (230 gr.) Bife Vacuno Argentine Rump Steak (230 gr.)	16,50 €
Lammkotelett in einer milden Knoblauch Kräuter Sauce gegrillt Chuletas de Cordero Grilled Lamb Carree with a mild Garlic- Herb- Sauce	17,50 €
Lammvariation mit Kotelett und Filet Combinado de Cordero con Chuletas y Solomillo Lamb Variation with Chop and Fillet	18,00 €
Lammfilet in einer milden Knoblauch Kräuter Sauce gegrillt Solomillo de Cordero Lamb Fillet fried in a mild Garlic- Herb- Sauce	18,50 €
Grillteller eine Auswahl verschiedener Fleischsorten Plato variado de Carnes a la plancha Barbecue Dish, a Variation of different Meats	19,00 €
Rumpsteak (300 gr.) mit Aioli und Tomaten überbacken Bife Argentino con Aioli y Tomate gratinado Argentinean Steak with Aioli and Tomato Gratin	20,50 €
Argentinisches Rinderfilet (200 gr.) Solomillo Vacuno Argentine Rump Steak (200 gr.)	22,00 €

Fisch /Pescados /Fish

Frittierte Tintenfischringe mit Alioli Calamares fritos con Alioli Fried Calamaris Rings with Alioli	12,00 €
Frittierte Sardellen mit Alioli Boquerones fritos con Alioli Fried Anchovies with Alioli	12,00 €
Muscheln in Weißwein Sauce Mejillones a la marinera Fresh Sea Shells in a White- Wein- Sauce	13,50 €
Sepia in einer milden Knoblauch Kräuter Sauce gegrillt Sepia a la plancha Grilled Sepia with a mild Garlic- Herb- Sauce	13,50 €
Garnelen in Knoblauchöl Gambas al Ajillo Piquant fried Prawns in Garlic and Olive Oil	13,50 €
Lachs in Safran Sauce Salmon en salsa de Azafran con Arroz Salmon with Saffron- Sauce and Rice	16,50 €
Schwertfisch in einer milden Knoblauch Kräuter Sauce gegrillt Pez Espada a la plancha Grilled Sword Fish with a mild Garlic- Herb- Sauce	17,50 €
Gegrillte Dorade mit Gemüse und Kartoffeln Dorada a la plancha con Verduras y Patatas Grilled Gilthead with Vegetables and Potatoes	18,00 €
Seehecht in würziger Tomatensauce, Muschel und Garnelen Zarzuela de Merluza a la Marinera Hake in a Parsley Sauce	18,50 €
Gegrillte Riesengarnelen Gambas a la plancha Grilled King Prawns	20,00 €
Seeteufel Medallions gegrillt Medallones de Rape a la plancha Grilled Monkfish Medallions	21,00 €

Paella

Paella Vegetariana (Gemüse)	P. Person	12,50 €
Paella Valenciana (Fleisch, Fisch)	P. Person	14,50 €
Paella de Marisco (Meeresfrüchten)	P. Person	17,50 €

Dessert / Postres

Katalanische Creme Crema Catalana	4,50 €
Caramellisierte Orangencreme Flan de Naranja	4,50 €
Crema Caramel Flan de Huevo	4,50 €

Offene Weine

Sangria de la casa	0.25	3,80 €
Sangria de la casa	0.50	7,60 €
Sangria de la casa	1.00	15,20€
Vino de la casa rot/weiß	0.20	3,20 €
Vino de la casa rot/weiß	0.25	4,00 €
Vino de la casa rot/weiß	0.50	8,00 €
Vino de la casa rot/weiß	1.00	16,00€
Rioja rot/weiß/rose	0.20	3,80 €
Rioja rot/weiß/rose	0.25	4,80 €
Rioja rot/weiß/rose	0.50	9,60 €
Rioja rot/weiß/rose	1.00	19,20€

Schaumwein

Cava Brut	0.10	5,00 €
Cava Rose	0.10	5,00 €
Cava Brut	0,70	35,00€
Cava Rose	0,70	35,00€

Biere

Pils von Fass	0.30	2,50 €	0,50	3,90 €
Hefeweizen / Kristallweizen			0.50	3,90 €
San Miguel			0.30	3,30 €

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaftschorle	0.30	2,50 €
Apfelsaftschorle	0.50	4,00 €
Coca Cola ¹	0.30	2,50 €
Fanta ²	0.30	2,50 €
Orangensaft	0.30	3,00 €
Tonic Water ³	0.20	3,00 €
Wasser Mineral/Still	0.75	4,70 €
Wasser Mineral/Still	0.25	2,10 €

¹Koffeinhaltig, ² Farbstoff, ³ Chinin

Flasche Wein Rot

Quinta Hinojal Tinto D.O. Castilla-Leon Dunkle rote Früchte.	25,00€
Gravedad Roble D.O .Toro Aromen von schwarzen Oliven, Lakrize, Leder.	28,00€
Casar de Burbia D.O. Bierzo. 90 Parkerpunkte. Kraftvoll, feine Gewürze, langer Abgang,	35,00€
Hombros D.O. Bierzo. 91 Parkerpunkte. Vollmundig, kräftig mit klar definierte Aromen	41,00€
Marques Concordia Hacienda Susar D.O Rioja. 92 Parkerpunkte. Beerenkompott, Schokolade, Zimt. Hervorragend mit den Röstnoten vom Barrique verbunden	60,00€
Tossals D.O. Monsant.. 90 Parkepunkte Beeindruckende Struktur und Komplexität, opulente Beerenfrucht, lange nachhalt mit samtigen Taninen und Schokolade-Trüffeln	65,00€
Andlus Petit Verdot D.O. Andalucia. 93 Guia Peñin Kräftige Struktur, ausgeprägte Beerennoten.	72,00€
Finca Villacreces D.O. Ribera del Duero. 95 Parkerpunkte. Frucht von Brombeeren, Cassis, die dichte Struktur wird ergänzt mit Rahmkaramellen, Kokosraspeln und Schokolade.	78,00€
1995 Vega Sicilia Unico Gran Reserva D.O. Ribera del Duero. 97 Parkerpunkte. Ein majestätischer, monumentaler Wein, der seinen großen Namen zu Recht trägt. Prunkvoll, imposant und ungeheuer beeindruckend, nahezu überirdisch die aromatische Komplexität. Noten von Datteln, Unterholz, Schwarzkirschen und Feigen. Sanfte Tannine, immense Dichte und ein nichtenden wollender Nachhall runden dieses Meisterwerk ab.	380,00€

Flasche Wein Weiß / Rose

Quinta Hinojal Weiß / Rose D.O. Castilla-Leon	25,00€
Lacho Weiß D.O. Rueda. Erfrischend, lebhaft und großartig	27,00€

Warme Getränke

Kaffee	2,30 €
Cappuccino	2,50 €
Milchkaffe	2,80 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Carajillo	3,50 €
Cortado	2,30 €
Tee	2,30 €

Spirituosen 2 cl

Licor 43	3,00 €
Hierbas Dulces/ Secas	3,00 €
Tequilla Weiß/ Braun	3,00 €
Vodka	3,00 €
Whisky 4 cl	7,00 €
Veterano	3,00 €
Magno	3,00 €
103	3,00 €
Soberano	3,00 €
Carlos I	3,50 €
Torres 10 Years	3,50 €
Cardenal Mendoza	4,00 €
Grand Duque D´Alba	4,00 €
Lepanto	4,00 €
Jaime I	4,50 €
1866	4,50 €