

Willkommen

Bienvenido

Bem-vindo

Zur alten Post



„La Posta“

Hattinger Straße 846 - 44879 Bochum-Linden

Tel. 02 34 - 546 44 32

www.la-posta.de · info@la-posta.de

Wir heißen Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen, dass Sie mit uns für eine Weile dem Alltag entfliehen und ein wenig Urlaubsstimmung genießen.

Wir servieren Ihnen spanische, portugiesische und mediterrane Köstlichkeiten.

Nochmals - herzlich willkommen.

Suppen - Sopas - Caldos

- 302** *Caldo verde* 3,50 €
Portugiesische Kartoffelsuppe mit Kohl und Chorizo
- 303** *Sopa de pescado* 4,50 €
Spanische Fischsuppe

Salate - Salada - Ensaladas

- 310** *Ensalada Santiago** 4,90 €
*Gemischte Blattsalate mit Manchego-Käse-Raspeln und
Kräutercroûtons*
- 311** *Ensalada del tiempo** 7,50 €
Blattsalat, Rohkost mit frischen Kräutern
- 312** *mit Schafskäse** 9,50 €
- 313** *mit Putenbruststreifen** 9,50 €
- 314** *Ensalada de menina** 9,50 €
*Blattsalat, Möhrensalat mit vielen frischen Früchten
und Kräutern*
- 315** *mit Putenbruststreifen** 11,50 €
- 316** *mit Lachsfilet** 12,50 €
- 318** *Ensalada alcachofas** 8,90 €
Blattsalate mit marinierten Artischocken und Schafskäse
- 319** *Porto de la Marina** 11,50 €
*Gemischte Blattsalate mit gebratenen Fischfilets und
Pfirsich-Senf-Sauce*
- 320** *Ensalada Variada** 3,20 €
Gemischter Salat

Zur Wahl bieten wir Orangen-Vinaigrette, Himbeer-Vinaigrette,
Minze-Joghurt-Dressing, Pfirsich-Senf-Dressing.
Zu allen Salaten, Tapas und Vorspeisen (Aletos) servieren wir natürlich Brot.

Vorspeisenteller - Platos de Entradas

- 321** **Plato Español** **9,90 €**
Serranoschinken und Manchego-Käse mit Oliven, Aioli und Chorizo
- 323** **Plato de la Mancha** **10,50 €**
Maurischer vegetarischer Teller mit Falafel, Kichererbsen, marinierten Artischocken, Oliven, Kapernbeeren, getrockneten Tomaten, gefüllten Paprikaschoten mit mojo picon
- 324** **Plato de Bairo alto** **11,50 €**
Gemischter Vorspeisenteller mit Oliven, Kapernbeeren, Tomaten, marinierten Artischocken, Chorizo, Tortilla, Serrano-Schinken mit Chili-Aioli
- 325** **Plato a la madrileña*** **12,50 €**
Gemischter Teller mit Manchego-Käse, Sardinen, Oliven, Tomaten, Kapernbeeren, Tintenfischringen, Chorizo und Grünschalmuscheln

**Platos Surtido de entradas für 2 oder
3 Personen oder auch alleine**

Serrano-Schinken und Chorizo enthalten Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel

Tapas - Petiscos

- 330 Pan con aioli 3,00 €**
Brot mit Knoblauchmajonäse
- 331 Pan con aioli Variado 4,00 €**
Brot mit dreierlei Aioli
- 332 Pan con ajo..... 3,50 €**
Spanisches Knoblauchbrot
- 333 Pao de atum * 4,00 €**
Geröstetes Brot mit Thunfisch-Olivencreme
- 334 Marinierte Oliven, getrocknete Tomaten
und Kapernbeeren gemischt oder einzeln *..... 3,50 €**
- 335 Patatas del campo..... 3,50 €**
Frittierte Kartoffelecken mit Chili Aioli
- 336 Patatas al pimentón 3,50 €**
Frittierte Kartoffelwürfel mit Paprika und Tomaten-Chili-Sauce
- 337 Patatas con chorizo 4,50 €**
Frittierte Kartoffelwürfel mit Chorizo und Chili Aioli
- 338 Papas arrugadas..... 4,00 €**
Kanarische Meersalzkartoffeln mit Kreuzkümmel-Sauce
- 339 Falafel..... 4,90 €**
Frittierte Kichererbsenbällchen mit Kreuzkümmelsauce und Minze Joghurt
- 340 Marinierte Sherry-Chili-Champignons 4,70 €**
(vegetarisch)
- 341 Pinchito moruno 5,00 €**
Gegrillter marinierter Putenbrustspieß mit Chili-Tomaten-Sauce
- 342 Tortilla española * 5,00 €**
Spanisches Kartoffelomelett
- 343 Kichererbsen mit Paprikastreifen 4,70 €**
und Artischocken in Knoblauch-Olivenöl
(warm und vegetarisch)

- 344 **Ciruelas en panceta*** 4,00 €
Pflaumen im Speckmantel
- 345 **Gratinierte Malaga-Aprikosen mit Manchego-Käse*** 4,90 €
- 346 **Chorizo dulce***..... 4,90 €
Gebratene Chorizo mit Honig-Malaga-Aprikosen
- 347 **Pimientos de Piquillos con Atun***..... 4,90 €
Kleine Paprikaschoten mit Thunfisch-Oliven-Creme gefüllt,
in Sahne
- 348 **Marinierte Artischockenherzen*** 4,50 €
mit Koriander und Trockentomaten
- 349 **Gegrillter Schafskäse*** 6,70 €
mit Koriander, Mandel-Tapenade
- 350 **Geschmolzener Ziegenkäse***..... 6,70 €
mit Thymian-Honig und Mandeln
- 351 **Sardinhas em alho** 4,90 €
Backofensardinen mit Knoblauchöl
- 352 **Sardinhas*** 4,90 €
Backofensardinen mit Koriander-Mandeltapenade
- 353 **Gambas con aioli** 7,90 €
Gebratene Gambas mit Aioli
- 354 **Gambas picantes**..... 7,90 €
Gebratene Gambas in Chili-Knoblauchöl
- 355 **Grünschalmuscheln á la manchega** mit Mandel-Koriander
Tapenade und Käse gratiniert* 7,50 €
- 356 **Frittierte Rote Meerbarben mit Meersalz*** 4,90 €
aus dem Backofen
- 357 **Tapa del Mar** 5,90 €
Sardine, Rotbarbe und Tintenfisch frittiert mit Aioli
- 359 **Aioli, Chili-Aioli, Chili-Tomaten-Sauce, Minze-Joghurt
Mojo picon (Kreuzkümmelsauce), Koriander,
Mandel-Tapenade**..... 1,50 €

Vegetarisches

- 360** *Tortilla española* * **7,90 €**
Spanisches Kartoffelomelett mit gemischten Blattsalaten und Aioli
- 361** *Falafel*..... **8,90 €**
Kichererbsenbällchen auf Blattsalat mit Hummus und drei Saucen
- 362** *Pisto Manchego* **9,00 €**
Spanisches Schmorgemüse in Tomaten-Kräutersauce zu Basmatireis
- 363** *Zucchini-Möhrenplätzchen** **9,00 €**
mit Curry zu Blattspinat und Basmatireis

Pescado - Fisch - Peixe

- 370** *Filetes de pescado* **11,50 €**
Gebratene Fischfilets mit Salat, frittierten Kartoffelecken und Aioli
- 371** *Gemischte Fischfilets al Faro* * **12,90 €**
mit Orangenwürfeln und Fenchelsaat aus dem Backofen zu Kartoffelwürfeln
- 372** *Peixe al Chilindron*..... **11,50 €**
Verschiedene Fischfilets in pikant-scharfer Sauce zu Salat und frittierten Kartoffelecken
- 373** *Sardinhas fritas* **9,50 €**
Frittierte Sardinen mit Salat und Kanarischen Kartoffeln
- 374** *Plato del Mar*..... **14,50 €**
Gemischter Fischteller nach Tagesangebot mit Salat und Aioli
- 375** *Gemischtes Fischfilet* **12,90 €**
auf Pisto-Manchego mit Thymian-Kartoffelspießen
- 376** *Espetada de pescador*..... **14,90 €**
Grillspieß mit Lachs, Gambas und Tintenfisch zu Salat, frittierten Kartoffeln und Chili-Aioli

- 378** ***Pescado à la Campera*** *13,50 €
*Gemischte Fischfilets mit marinierten Artischocken aus dem
Backofen und Meersalzkartoffeln*
- 379** ***Gambas und Lachs in Oranchili-Sauce****14,50 €
zu Spinat und Basmati-Wildreis
- 380** ***Gambas al ajillo***14,50 €
*Gebratene Gambas in Knoblauch, Olivenöl mit Salat und
frittierten Kartoffeln und Aioli*
- 381** ***Fischtopf à la gallega***13,90 €
*Fischfilets, Tintenfisch und Muscheln in Tomatenzwiebel-
sauce im Backofen geschmort zu Kartoffelecken*
- 382** ***Fischtopf Algarvia***13,90 €
*gemischte Fischfilets auf Kichererbsen und Artischocken
mit Patatas rustiko*
- 383** ***Tintenfisch vom Grill***.....12,50 €
mit Knoblauchöl, Salat und Meersalzkartoffeln

Carne - Fleisch

- 390** **Frango do Portimao** **10,90 €**
*Hähnchentopf aus Portimao mit Oliven, Tomaten und
Zwiebeln zu frittierten Kartoffeln*
- 391** **Pavo à la Naranja*** **11,50 €**
*Putensteaks mit Chili-Orangensauce zu Spinat und Basmati-
Wildreis*
- 392** **Pinchitos Morunos** **12,50 €**
Marinierte Putenspieße zu Salat, Kartoffelecken und Aioli
- 393** **Parilla de Carne** **14,50 €**
*Fleischsteller mit Schweinenackensteak, Hähnchen, Kanin-
chen, Chorizo und Speck zu Salat, Thymian-Kartoffelspießen
und Chili-Tomatensauce*
- 394** **Espetada de Carne** **14,90 €**
*Gegrillter Fleischspieß mit Puten, Chorizo und Speck mit
Chili-Knoblauch-Öl zu Salat frittierten Kartoffeln und Chili-
Aioli*
- 395** **Conejo Canario** **13,50 €**
*Kaninchen nach Kanarischer Art mit Gemüse in pikanter
Sauce zu Meersalzkartoffeln*
- 396** **Carne de porco al piri piri** **12,50 €**
*Schweinenackestreifen mit Chourico in pikanter Sauce zu
Kartoffelecken*
- 397** **Pollo de Pascador** **12,50 €**
*Hähnchen-Topf mit Muscheln und Chorizo mit pikanter Chili-
sauce aus dem Backofen zu frittierten Kartoffeln*

- 500** **Costilletas de Cerdo** **11,90 €**
Nackensteaks auf Pisto manchego zu Patatas brasileira
- 501** **Entrecote con Mantequilla** **16,90 €**
Rumpsteak mit Fenchel-Knoblauch-Butter zu Patatas al chilindron und Salat
- 502** **Peru com alperce *** **13,50 €**
Geschnetzelte Putenbrust mit Aprikosen und chourico in Orangen-Chilisauce zu Basmatireis
- 503** **Cerdo con alcachofas *** **12,90 €**
Schweinenackensteaks mit Artischocken und Oliven aus dem Backofen zu Kartoffelecken
- 504** **Cordeiro à la vasca** **13,90 €**
Lammragout mit Aprikosen, Gemüse und Fenchelsaat in Rotweinsauce zu Basmatireis
- 505** **Estufado de borrego** **13,50 €**
Portugiesischer Lammtopf mit Kichererbsen und Artischocken in pikanter Tomatensauce zu Batatas rustiko

Für unsere kleinen Gäste

Pollito Calimero* 5,50 €
1 Hähnchenkeule mit frittierten Kartoffeln und Ketchup

Steakteller Pluto* 5,50 €
Putensteak mit Spinat und Basmati-Wildreis

Blaubarts Käptensdiner* 5,50 €
Fischfilet mit Salat, Kartoffelecken und Majo

oder Sie fragen einfach nach

Dessert - Postre - Sobremesa

Flan - Spanischer Caramel-Pudding 2,80 €

Pasteis de Belém 3,50 €
Lissaboner „Sahnetörtchen“

Malaga-Aprikosen mit Honig-Frischkäse 3,50 €

Maracuja-Quarkterrine mit Minzpesto 4,50 €
und gerösteten Mandeln

Wir hoffen, Sie hatten Freude unsere Speisekarte zu lesen und konnten sich für das eine oder andere oder mehreres entscheiden. Allergiker bitten wir uns zu fragen. Es findet sich für jeden etwas, wir versuchen weitgehend Lebensmittel zu verwenden, die „BIO“ oder geprüft sind, und diese in ihrer Ursprünglichkeit zu verarbeiten.

Im Anschluss finden Sie auch noch die passenden Getränke. Wir wünschen Ihnen „bonprevecho“, guten Appetit und eine angenehme Zeit bei uns.

**) Die mit Stern versehenen Speisen sind ohne Knoblauch zubereitet.*

Aperitif

Martini (5 cl) verschiedene Sorten	3,00 €
Portwein ^{1,2} (5 cl)	3,00 €
Malaga (5 cl)	3,00 €
Moscatel (5 cl)	3,00 €
Sidra	
Manzanova, ökologischer Anbau	0,1 l 2,00 €
Cava Masachs	
Der gängigste Sekt dieses engagierten Herstellers aus dem Penedes	0,1 l 3,00 €
.....	0,75 l 22,50 €

Sherry (5 cl)

Manzanilla La Gitana	
Fino aus San lucor de Berraneda	3,00 €
Amontillado	
klassischer halbtrockener Sherry	3,00 €
Cream ¹	
die süße Variante des Sherrys	3,00 €

Sangria ¹

Sangria hausgemacht nach original spanischem Rezept mit Orangen und Zitronen	
.....	0,5 l 5,50 €
.....	1 l 9,50 €

1) Sulfit 2) Farbstoff

Cerveza - Bier

<i>Königs Pils</i>	0,3 l	2,10 €
.....	0,4 l	2,60 €
<i>Köstritzer Dunkel</i>	0,3 l	2,10 €
<i>Altbier</i>	0,3 l	2,10 €
<i>Radler</i>	0,3 l	2,10 €
<i>Alster</i>	0,3 l	2,10 €
<i>Krefelder</i>	0,3 l	2,10 €

Flaschenbier

<i>Estrella Spanien</i>	0,33 l	2,50 €
<i>San Miguel Spanien</i>	0,33 l	2,50 €
<i>Cruz Campo Spanien</i>	0,33 l	2,50 €
<i>Sagres Portugal</i>	0,33 l	2,50 €
<i>Berliner Weiße rot oder grün</i>	0,33 l	2,50 €
<i>Weißbier hell</i>	0,5 l	3,20 €
<i>Weißbier dunkel</i>	0,5 l	3,20 €
<i>Pinkus Müller Spezial</i>	0,5 l	3,50 €
naturtrüb aus ökologischem Anbau		

Flaschenbier alkoholfrei

<i>Malzbier</i>	0,33 l	2,00 €
<i>Weißbier</i>	0,5 l	3,20 €
<i>Pils</i>	0,33 l	2,50 €

Refrescos - Alkoholfreie Getränke

<i>Cola</i>	0,3 l	2,00 €
<i>Cola light</i>	0,3 l	2,00 €
<i>Fanta</i>	0,3 l	2,00 €
<i>Sprite</i>	0,3 l	2,00 €
<i>Spezi</i>	0,3 l	2,00 €
<i>Bitter Lemon</i>	0,2 l	2,00 €
<i>Ginger Ale</i>	0,2 l	2,00 €
<i>Tonic</i>	0,2 l	2,00 €
<i>Glas Milch</i>	0,3 l	1,50 €
<i>Bionade (alle Sorten)</i>	Fl. 0,33 l	2,50 €

Zumos - Säfte

<i>Apfelsaft klar oder naturtrüb</i>	0,2 l	2,00 €
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,00 €
<i>Kirschsaft</i>	0,2 l	2,00 €
<i>Bananennektar</i>	0,2 l	2,00 €
<i>Traubensaft</i>	0,2 l	2,00 €
<i>Tomatensaft</i>	0,2 l	2,00 €
<i>Soft-Schorlen</i>	0,3 l	2,30 €

Aqua - Wasser

<i>Selters Mineralwasser „con gas“</i>	0,25 l	2,00 €
<i>Selters Mineralwasser „con gas“</i>	0,75 l	4,50 €
<i>Selters Mineralwasser medium</i>	0,25 l	2,00 €
<i>Selters Mineralwasser medium</i>	0,75 l	4,50 €
<i>Aqua manantial</i> <i>- Mineralwasser der iberischen Berge -</i>		
<i>Quellwasser „Sin gas“</i>	0,5 l	1,70 €
.....	1 Ltr.	3,00 €

Bebidas caliente - Heiße Getränke

<i>Kaffee Creme</i>	2,00 €
<i>Café solo</i> kleiner Kaffee „Espresso“	1,80 €
<i>Milchkaffee</i> mit Vollmilch	2,50 €
<i>Cortado</i> kleiner Kaffee mit Vollmilch im Glas	1,90 €
<i>Cortado</i> canario mit La lechera gesüßter spanischer Kondensmilch.....	1,90 €
<i>Galão</i> portugiesischer Milchkaffee im Glas	2,50 €
<i>Heißer Kakao</i>	2,50 €
<i>Heißer Kakao</i> mit Sahne.....	3,00 €
<i>Heiße Milch (Vollmilch)</i>	1,50 €
<i>Heiße Zitrone</i>	1,50 €
<i>Tee mit Kandis und Zitrone</i> <i>verschiedene lose Sorten</i>	2,00 €

Heiße Getränke mit Alkohol

<i>Carajillo</i> kleiner schwarzer Kaffee mit Brandy	3,50 €
<i>Carajillo</i> kleiner schwarzer Kaffee mit Anis	3,50 €
<i>Kaffee, Casa blanca</i> kleiner schwarzer Kaffee mit Kaffeelikör, Sahne & Zimt	3,50 €
<i>Kaffee Cataluña</i> , Milchkaffee mit Likör, Crema Catalana Sahne & Karamel Sauce	3,50 €
<i>Kaffee Almendra</i> , Milchkaffee, Mandellikör, Sahne & Schokosauce Krokant	3,50 €
<i>Kaffee Avellana</i> Milchkaffee, Haselnusslikör Schokosauce, Zimt	4,00 €
<i>Schoko Baileys</i> , heißer Kakao mit Baileys & Sahne	3,50 €
<i>Manzana caliente</i> Heißer Apfelsaft mit Calvados & Stangenzimt	3,50 €

Portugiesische und spanische Spirituosen (2 cl)

<i>Amendoa Amarga Portugals Mandellikör</i>	2,50 €
<i>Anis dulce oder seco</i>	2,50 €
<i>Avellana Haselnusslikör</i>	2,50 €
<i>Bagaço Portugals Trester</i>	2,50 €
<i>Brandy Mel Portugiesischer Honig-Brandy</i>	2,50 €
<i>Brandy 501</i>	3,00 €
<i>Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva</i>	4,00 €
<i>Carlos I Solera Gran Reserva</i>	3,50 €
<i>Crema Catalana Caramellikör</i>	2,50 €
<i>Hierbas dulce oder seco</i>	2,50 €
<i>103</i>	3,00 €
<i>Macieira Portugals bekanntester Brandy</i>	3,00 €
<i>Medronho</i> aus den Früchten des Erdbeerbaums, eine Spezialität der Algarve	3,00 €
<i>Osborne Veterano</i>	3,00 €
<i>Ponche Caballero</i>	2,50 €
<i>Portugiesischer Kaffeelikör</i>	2,50 €
<i>Sol y Sombra Brandy und süßer Anis</i>	2,50 €
<i>Likör 43</i>	3,00 €
<i>Likör 43 mit Sahne</i>	3,50 €

Spirituosen (2 cl)

<i>Amaretto</i>	2,00 €
<i>Aquavit</i>	2,50 €
<i>Averna</i>	3,00 €
<i>Baileys</i>	2,50 €
<i>Calvados</i>	3,00 €
<i>Fernet Branca</i>	2,50 €
<i>Grappa</i>	3,00 €
<i>Grappa Riserva</i>	3,50 €
<i>Jägermeister</i>	2,50 €
<i>Ouzo</i>	2,00 €
<i>Remy Martin VSOP</i>	4,00 €
<i>Rum Havana Club, 3 Jahre</i>	3,00 €
<i>Ramazotti</i>	3,00 €
<i>Sambuca</i>	2,50 €
<i>Tequila weiß oder braun</i>	2,50 €
<i>Wodka</i>	2,50 €
<i>Weizenkorn</i>	2,00 €
<i>Spirituosen als Longdrinks mit Cola, Fanta, Lemon etc.</i>	+ 1,50 €

Alle Preise incl. MwSt. und Bedienung

Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag bis Donnerstag: von 17.00 – 24.00 Uhr (Küche bis 22.00 Uhr)

Freitag und Samstag: von 17.00 – 01.00 Uhr (Küche bis 23.00 Uhr)

Sonntag und Feiertag: von 11.30 – 24.00 Uhr (Küche bis 22.00 Uhr)

**Für Ihre Feier - sicher auch zu anderen Zeiten -
sprechen Sie uns einfach an.**