

Weißwein

imuy bien!

Rioja
Hauswein Viña Adela • Strohgelbe Farbe. Am Nase sehr fruchtig, mit intensiven Aromen von Birne und Apfel. Im Mund weich, frisch und rund.
Traube: Viura

Portugal - Vinho-Verde
Vinho verde • Frischer, leichter Vinho Verde aus dem grünen Norden Portugals. Spritzig.
Trauben: Loureiro, Azal, Pedernã und Trajadura

Galizien - Monterrei
Alma blanco • Geschmack: elegant, trocken, leichte Frucht. Erinnert an einen Riesling.
Traube: Godello

Rueda
Prios • elegant, fruchtig, am Gaumen fleischiges Fruchterlebnis reifer Früchte.
Traube: Verdejo

Rueda
Bornos • fruchtig, frisch, erinnert an Melone und Apfel. Volles Geschmackserlebnis.
Traube: Sauvignon blanc

Portugal
Felix Rocha, Vinho branco • fruchtig, semi dulce (lieblich),
Voller Geschmack mit muskateller Note.

Penedés
Cava • Unser Haus - Cava: Dibon brut
Stürmisches Temperament, Lebendige Frucht paart sich mit rassig-frischen Perlen.
Trauben: Macabeo, Xarello, Parellada.

Deutschland • Rheinhessen, Weingut Kastanienhof

Grauburgunder, 2021, Deutscher Qualitätswein, trocken
Kraftvoll, cremig, universell fruchtig, ein seltenes Frischeerlebnis.

Rosewein

Rioja
Hauswein Viña Adela • Am Nase ein ausgeprägter Erdbeerduft gepaart mit floralen Noten. Am Gaumen saftig, körperreich, geschmeidig
Traube: Tempranillo und Garnacha

Rueda
Bornos Huerta del Rey • ein Fruchterlebnis nach Erdbeeren u. Himbeeren,
trocken mit wenig Säure. Traube: Tempranillo

Navarra
Alex • Typischer, fruchtiger Rosé aus Navarra, Fruchtiger Duft von Rose und Erdbeere.
Traube: Garnacha

Vino blanco

Gl. 0,2 Ltr. € 5,90
Gl. 0,1 Ltr. € 4,40
Krg. 1,0 Ltr. € 20,00

Gl. 0,2 Ltr. € 5,90
Gl. 0,1 Ltr. € 4,40
Fl. 0,75 Ltr. € 18,00

Gl. 0,2 Ltr. € 6,40
Gl. 0,1 Ltr. € 4,90
Fl. 0,75 Ltr. € 18,00

Gl. 0,2 Ltr. € 6,40
Gl. 0,1 Ltr. € 4,90
Fl. 0,75 Ltr. € 21,00

Gl. 0,2 Ltr. € 6,40
Gl. 0,1 Ltr. € 4,90
Fl. 0,75 Ltr. € 22,00

Gl. 0,2 Ltr. € 6,40
Gl. 0,1 Ltr. € 4,90
Fl. 0,75 Ltr. € 22,00

Gl. 0,1 Ltr. € 4,90
Fl. 0,7 Ltr. € 26,00

Gl. 0,2 Ltr. € 5,90
Gl. 0,1 Ltr. € 4,40
Fl. 0,75 Ltr. € 20,00

Rosado

Gl. 0,2 Ltr. € 5,90
Gl. 0,1 Ltr. € 4,40
Krg. 1,0 Ltr. € 20,00

Gl. 0,2 Ltr. € 6,40
Gl. 0,1 Ltr. € 4,90
Fl. 0,75 Ltr. € 22,00

Gl. 0,2 Ltr. € 5,90
Gl. 0,1 Ltr. € 4,60
Fl. 0,75 Ltr. € 18,00

Café / Té

imuy bien!

Café americano Kaffee schwarz⁹ Tasse € 2,60
Café con leche Milchkaffee^{f.8,9} Tasse € 3,40
Cappuccino Kaffee m. aufgeschäumter Milch^{f.8,9} Tasse € 3,20
Café solo Espresso⁹ Tasse € 1,90
Café solo doble / Espresso doppelt⁹ Tasse € 3,80
Cortado Espresso mit aufgeschäumter Milch^{f.8,9} Tasse € 2,90
Carajillo Espresso mit Brandy^{9,14} Tasse € 3,90
Bonbón Espresso m. gezuckerter Kondensmilch^{f.8,9,15} Tasse € 3,90
Belmonte Espresso mit gezuckerter Kondensmilch und Brandy^{f.8,9,14,15} Tasse € 4,50
Tee klassisch, versch. Sorten mit Teein oder mit Hierbas¹⁴ Tasse € 2,40
Tasse € 4,50

Eis

Crema Catalana, Milcheis m. Karamell^{f.8,15} Port. € 5,90
Zitroneneis, serviert in einer Zitrone^{f.8,15} Port. € 5,90
Orangeneis, serviert in einer Orange^{f.8,15} Port. € 5,90
Kokoseis, serviert in einer Kokoschale^{f.8,15} Port. € 5,90
Requeson con miel: Quarkeiscreme mit Mandeln und Honig Port. € 6,50
Tarta fantástica: Vanille-Karamell Eiscreme mit Mandeln und Biscuit topping Port. € 6,50

Pudding

Crema Catalana spanischer Vanille-Pudding, hausgemacht mit karamellisiertem Zucker^{f.8} Port. € 5,90

Refrescos

Hassia Sprudel (m. Kohlensäure) klein Fl. 0,25 ltr. € 2,90
groß Fl. 0,75 ltr. € 5,90
Elisabethen pur (o. Kohlensäure) klein Fl. 0,25 ltr. € 2,90
groß Fl. 0,75 ltr. € 5,90

Säfte (ohne Zuckerzusatz) Fl. 0,2 Ltr. € 2,90
„Heil“ Traube hell, Traube rot, Apfelsaft, Orangensaft³

Apfelschorle (ohne Zuckerzusatz) Fl. 0,33 Ltr. € 3,20
Schweppes Bitter Lemon¹⁰ Fl. 0,2 Ltr. € 2,90
Coca Cola^{1,9} Fl. 0,2 Ltr. € 2,90
Coca Cola light, Zero^{1,9,13,15} Fl. 0,2 Ltr. € 2,90
Fanta¹ Fl. 0,2 Ltr. € 2,90
Mezzo Mix^{1,9} Fl. 0,2 Ltr. € 2,90

Hassia Zitronenlimonade¹⁵ Gl. 0,2 Ltr. € 2,90

1 X im Monat: PAELLA: Das Original.
(aus der original Paellera).

Port. € 14,90 (auch „to go“)

Catering:
Paella vor Ort zubereitet- auf Vorbestellung.
(mind. 20 Teilnehmer/Portionen).
Fragen Sie nach, wir beraten Sie gerne!
Unser Partyservice: www.muy-bien.eu

Sangria (nur im Sommer)^{14,15} Gl. 0,25 Ltr. € 5,90
Sangria (nur im Sommer)^{14,15} Krug 1,0 Ltr. € 20,00
Aperol Sprizz^{14,1} Gl. 0,25 Ltr. € 6,90
Melon Sprizz Gl. 0,25 Ltr. € 6,90

Especiales y Cerveza

Weißweinschorle Gl. 0,2 Ltr. € 5,90

Campari-Orange^{14,1} Gl. 0,25 Ltr. € 6,90
Tinto de Verano¹⁵ Gl. 0,2 Ltr. € 6,40
(Rotwein m. Zitronenlimonade + Orangenscheibe auf Eis)

Apfelwein pur oder gespritzt (6% Alk.) Gl. 0,2 Ltr. € 2,60
Gl. 0,5 Ltr. € 4,90

Clara („Radler“)¹⁵ Bier mit Lemon¹ Gl. 0,3 Ltr. € 4,50
Pils mit Monin-Sirup + Zitronenlimonade¹ Gl. 0,5 Ltr. € 4,90
San Miguel especial (span. Bier, 5,4 % Alk.) Fl. 0,33 Ltr. € 3,90
Cerveza Estrella GALICIA (span. Bier, alkoholfrei) Fl. 0,3 Ltr. € 3,90
Cerveza Estrella GALICIA (span. Bier, 5,5 % Alk.) Fl. 0,33 Ltr. € 3,90
König Pilsener Fl. 0,33 Ltr. € 3,50
Erdinger Hefeweizen (5,2 % Alk.) Fl. 0,5 Ltr. € 4,80
Erdinger Weizen, alkoholfrei Fl. 0,5 Ltr. € 4,80

Brandy

Brandy Osborne Veterano 4 cl. € 4,90
...weitere Brandys gerne auf Nachfrage beim Personal.

Chupitos

Mallorca / Ibiza:
Hierbas • süß, halbtrocken oder trocken 4 cl. € 4,50
Hierbas aus Ibiza • halbtrocken 4 cl. € 4,50
Licor 43 auf Eis 4 cl. € 6,00
ReichsPost Bitter • Homburger Kräuterlikör 2 cl. € 2,90

...weitere Chupitos gerne auf Nachfrage beim Personal.

imuy bien!

Taparia & Wein Bistro

anno 2004

La carta



Wir lieben, was wir tun

Ein altes spanisches Sprichwort sagt: „Amor con hambre no dura.“ - Liebe geht durch den Magen. Vielleicht gerade deswegen treffen sich Jung und Alt in unserem Bistro im Bad Homburger Kurhaus und im Sommer in einem der schönsten Terrassengärten der Stadt im Freien. Kommen Sie - probieren sie - schlemmen Sie. Unser Personal ist stets darauf ausgerichtet für Ihr leibliches Wohl zu sorgen. Weil wir lieben, was wir tun, lieben dies auch zahlreiche Gäste aus nah und fern. Deswegen ist es immer hilfreich den einen oder anderen Platz zu reservieren.
Rufen sie uns dazu bitte zeitig genug an: 06172-921821.

Mo - Fr. Happy Hour von 15 - 17h:
Tapasteller und 1 Glas Vino de la casa • p. Person € 14,00.
Täglich Mittagstisch mit wechselnden Gerichten.

imuy bien!
Kurhaus Ladengalerie
Louisenstr. 58-60
61348 Bad Homburg
E-Mail: info@muy-bien.eu
www.muy-bien.eu

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr. ab 12.00h
Sa. ab 11.00h
(So. + Feiertags geschlossen)
Telefon 06172 - 921 821

Inhaberin:
Carmen Stüber



CATERING AUCH BEI IHNEN ZUHAUSE!

Allergeninformationen u. Zutatenliste im Innenteil der Karte

Tapas

¡muy bien!

Größere Gerichte und Tapas

Tapa

Anchoa de queso • geröstetes Weißbrot mit Olivenöl, Schafskäse und Anchovisfilet ^{z,c,f}	€ 7,50
Queso de membrillo • geröstetes Weißbrot mit Olivenöl, Schafskäse und Quittenpaste ^{z,f,2}	€ 7,50
Pan con tomate • geröstetes Weißbrot mit Knoblauch, Olivenöl und hausgemachter Tomatenpaste ^z	€ 4,90
Catalana • geröstetes Weißbrot m. Knoblauch, Olivenöl, Tomatenpaste u. Serranoschinken ^{z,2}	€ 7,50
Pincho iberico • geröstetes Weißbrot mit Olivenöl und Pata negra Schinken belegt ^z	€ 9,90
Murciانا • Geröstetes Weißbrot mit hausgemachtem Thunfischsalat und Oliven ^{b,z,c}	€ 7,90
Boquerones • Sardellenfilet, sauer eingelegt. Mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl ^{c,k}	€ 5,90
Chorizo borracho • Scheiben von Chorizo mit Sherry, heiß serviert, pikant im Geschmack ^{2,14}	€ 6,90
Dátiles con bacon • Datteln im Speckmantel, knusprig gegrillt,	€ 5,90
Croquetas • Krokette(n) frittiert, ^{z,c,8} Geschmacksrichtung: Schinken/Hähnchen	€ 7,90
Krokettenbällchen gefüllt mit Tetilla Käse oder Spinat ^{z,c,8}	€ 7,90
Tortilla de patatas hausgemachter Kartoffelkuchen mit Ajoli ^b	€ 6,50
Patatas bravas • Kartoffelwürfel mit pikantem Paprikapulver gewürzt, dazu Kräuterdipp und Salsa brava (scharfe Paprikasoße)	€ 7,50
Empanadillas de atún • 3 Teigtaschen gefüllt m. Tomate und Thunfisch	€ 7,90
Empanadillas vegetariano • 3 Teigtaschen gefüllt vegetarisch mit Gemüse ^{z,c,8}	€ 7,90
Empanadillas de carne • 3 Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch ^{z,8}	€ 7,90
Gegrillte Zwiebeln, karamelisiert • mit Weißbrot ^{14,3}	€ 5,90
Olivas • Olivenauswahl ^{c,4,6,2,f,8}	€ 5,90
Olivas und Ajoli MIX ^{c,4,6,2,f,8}	€ 7,90
Gambas al ajillo • Tapa von gekochten Garnelen m. Knoblauch, Petersilie und Olivenöl, warm oder kalt ^{c,a}	€ 9,90
Pimientos con queso • Tapa von Kirschpaprika süßlich, pikant, mit Frischkäse gefüllt ^f	€ 7,90
Pimientos de padron • Scharfe Paprika, frittiert und mit Meersalz bestreut	€ 6,90
Queso picante • Tapa von Bergkäse, eingelegt in Chili und Olivenöl, pikant ^f	€ 6,90
Ajoli con pan • hausgemachte Knoblauchcreme mit frischem Weißbrot ^{b,z}	€ 4,90
Salsa Brava con pan • scharfer Tomaten-Paprika-Dipp mit frischem Weißbrot ^{b,z}	€ 4,90
Kräuter-Dipp con pan • mit frischem Weißbrot ^{a,b,f,h,i,z,2,8}	€ 4,90
Bacalao rebozado • Kabeljau im Teigmantel, dazu Kräuterdipp ^{c,e,i,h,z,4,6,8}	€ 8,90
Boquerones fritos • Sardellen im Teigmantel, dazu Kräuterdipp ^{c,e,i,h,z,4,6,8}	€ 8,90
Calamares a la Romana • Tintenfischringe im Backteig, Kräuterdipp ^{a,c,h,i,2,4,6,8}	€ 8,90
Calamares de luxe • frittierte Tintenfisch streifen, Kräuterdipp ^{a,c,h,i,2,4,6,8}	€ 8,90
Torpedos • Garnelen im Teigmantel, dazu Salsa Brava ^{a,c,f,z,4,6,8}	€ 9,50
Muslitos del mar • panierte Krebschenkel, ^{a,b,c,e,f,h,i,2,4,6,8}	€ 8,90
Pincho de Pollo • 3 Hähnchenspieße mit Salsa Brava	€ 7,90
Zu allen Gerichten reichen wir frisches Weißbrot • Nachbestellung (1 Körbchen)	€ 2,00

Manchego Käseteller • eine Auswahl spanischer Schafkäsespezialitäten, dazu Membrillo (Quittenpaste), Oliven ^{a,4,f,k}	€ 13,00	€ 16,00
Queso de la mano con musica: Die überraschend bunte Variante: Handkäse mit „spanischer Musik“, Butter und Brot ^z		€ 7,90
Pata negra Schinken • (ibericoschinken mit Oliven) ^{5,6}	€ 15,00	€ 18,00
Plato Mixto • Serranoschinken, Chorizo, Manchegokäse und Oliven ^{f,4,6,8}	€ 13,00	€ 16,00
Serranoschinken mit Oliven ^{4,6}	€ 13,00	€ 16,00
Serranoschinken/Manchegokäse mit Oliven ^{f,4,6,8}	€ 13,00	€ 16,00
Plato de Tapas Serranoschinken, Tortilla, Käse, Salami, Oliven und eine Auswahl unserer täglichen Tapas aus der Theke ^{a,b,c,e,f,h,i,k,1,2,4,6,8,14}	€ 13,00	€ 16,00
Vegetarische Tapasvariation • Tortilla, Meeresfrüchte, Gemüsetapas, Käse und Oliven (mit oder ohne Meeresfrüchte) ^{a,b,c,f,h,i,k,2,4,6,8,14}	€ 14,00	€ 17,00

Warme Gerichte und Salate

Bacalao rebozado • Kabeljau im Teigmantel, dazu Kräuterdipp und Salat ^{c,e,i,h,z,4,6,8}	€ 15,90
Boquerones fritos • Sardellen im Teigmantel, dazu Kräuterdipp und Salat ^{c,e,i,h,z,4,6,8}	€ 15,90
Calamares a la Romana • Tintenfischringe im Backteig, Kräuterdipp und Salat ^{a,c,h,i,2,4,6,8}	€ 14,90
Calamares de luxe • frittierte Tintenfisch streifen, Kräuterdipp und Salat ^{a,c,h,i,2,4,6,8}	€ 14,90
Torpedos • Garnelen im Teigmantel, dazu Salsa Brava und Salat ^{a,c,f,z,4,6,8}	€ 15,90
2 Gambas Spieße • gegrillt, mit süß-pikantem Dipp, Salat und Weißbrot ^{a,c,h,i,2,4,6,8}	€ 17,50
Ziegenkäse • gegrillt, mit Salat 2 Scheiben vom Ziegenkäse gegrillt mit Nüssen, Mandeln u. Honig garniert ^{f,g,h,4,6}	€ 15,90 € 14,00

Gemischter Beilagensalat Mit Olivenöl, Balsamico und Oliven ^{l,h,6,4}	€ 4,90
Salat der Saison • mit Tomaten, Oliven, Salatgurken, Paprika und Käse, mit Olivenöl und Balsamico angemacht ^{f,h,i,4,6,8}	€ 9,90
Salat mit Thunfisch • mit Tomaten, Oliven, Salatgurken, Paprika und Thunfisch, mit Olivenöl und Balsamico angemacht ^{c,b,h,i,4,6}	€ 15,90
Salat mit Serranoschinken • mit Tomaten, Oliven, Salatgurken, Paprika und Serrano, m. Olivenöl und Balsamico angemacht ^{l,h,6,4}	
Salat mit Gambas • mit Tomaten, Oliven, Salatgurken, Paprika und Meeresfrüchten, mit Olivenöl und Balsamico angemacht ^{a,c,h,z,6,4}	



Desayuno

• nur Samstags

• Spanisches Frühstück ^{a,9,b,f,g,i,a,z} Pro Person € 15,00
1 Tasse Kaffee nach Wahl, 1 Glas Saft sowie Variationen von Tapas aus unserer Theke: Serrano, Tortilla, Salami, Käse, Tapas aus der Frischetheke, Ajoli und frisches Weißbrot

Zutatenliste:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidantien, 4. Geschmacksverstärker, 5. Geschwefelt, 6. Geschwärzt, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Koffeinhaltig, 10. Chininhaltig, 11. Gewächst, 12. Taurin, 13. Enthält eine Phenylalaninquelle, 14. Alkohol, 15. Mit Süßungsmittel/n

Allergeninformation:

z = Gluten, a = Krebstiere, b = Eier, c = Fische, d = Erdnüsse, e = Sojabohnen, f = Milch, g = Schalenfrüchte, h = Sellerie, i = Senf, j = Sesamsamen, k = Sulfite, l = Lupinen

Rotwein

¡muy bien!

Vino tinto

Rioja Hauswein Viña Adela • An der Nase Aromen von reifen, dunklen Beeren. Saftig, fruchtig und leicht im Geschmack. Trocken mit kurzem Abgang, eleganter Charakter
Traube: Tempranillo + Gamacha

Gl. 0,2 Ltr. € 5,90
Gl. 0,1 Ltr. € 4,40
Krug 1,0 Ltr. € 20,00

Rioja Gran Cartel Tinto • leicht, mit kräftiger Farbe, wenig Säure.
Traube: Tempranillo

Gl. 0,2 Ltr. € 5,90
Gl. 0,1 Ltr. € 4,40
Fl. 0,75 Ltr. € 18,00

Valdepeñas Pata negra • Gran Reserva 18 Mon, Barrique Reife Beeren, elegant, mit balsamischer Note
Traube: Tempranillo

Gl. 0,2 Ltr. € 6,90
Gl. 0,1 Ltr. € 4,60
Fl. 0,75 Ltr. € 22,00

Darüber hinaus bieten wir Ihnen gerne Rotwein in Flaschen aus unserer Vinothek zum hier genießen und zum Mitnehmen an.



AKTIONSANGEBOT
zum Mitnehmen oder zum hier verzehren:

Tapasplatte ab zwei Personen: € 29,00
z. B. enthalten: Ajoli, Gemüsetapa, Fisch + Meeresfrüchte, Serrano, Käse, Tortilla, Brot

oder: mit 1 Fl. Vino nach Wahl € 45,00
oder: mit 1l Krug Vino de la casa. €45,00
oder: mit 1l Krug Sangria (im Sommer) €45,00

Varianten - siehe Beispielfotos.
Nutzen Sie auch unseren Plattenservice für zu Hause.
Wir gestalten für Sie wunschgemäß und individuell schon für wenige Teilnehmer.



Im Terrassenbereich keine kleinen (0,1l) Weine im Ausschank!