



M A M A J U A N A

Bodega Colonial

Herzlich Willkommen!

„Mit Liebe Kochen ist Nahrung für die Seele“

Deshalb bereiten wir für jeden Gast das Essen frisch und „a la minute“ zu. Auf Mikrowelle und Fritteuse verzichten wir gänzlich.

Gekocht wird qualitativ hochwertig, gluten- und fettarm, mit frischen Zutaten und Kräutern.

Uns ist wichtig, das Sie sich nicht nur im Lokal sondern auch nach dem Essen wohlfühlen.

In diesem Sinne

Buen apetito
Ihr Mamajuana Team

www.mamajuana-bodega.de

Herzlich
Willkommen!





MAMA JUANA

Bodega Colonial

tapas

tapa	einzel	3,80
raцион	4 verschiedene Tapas nach Ihrer Wahl	14,80
raцион grande	7 verschiedene Tapas nach Ihrer Wahl	24,80
raцион deluxe	alle Tapas	52,80

entremeses / Vorspeisen

aioli y pan	spanische Knoblauchmajonaise mit Weißbrot	4,80
bocadillos con ajo	Knoblauchbrot	5,80
mixta	gemischter Salat	5,80
pimientos de padron	spanische Bratpaprika in Olivenöl mit Meersalz ... zusätzlich Serrano-Schinken	6,80 8,80
gambas al ajillo	Riesengarnelen gebraten in Knoblauchöl auf Salat	16,80
pan blanca tostado	geröstetes Weißbrot mit Büffelmozzarella und Serrano-Schinken, garniert mit Rucola	10,80

Extras: Hausbrot, Parmesan, Aioli, Salsa je 2,00

www.mamajuana-bodega.de



MAMA JUANA

Bodega Colonial

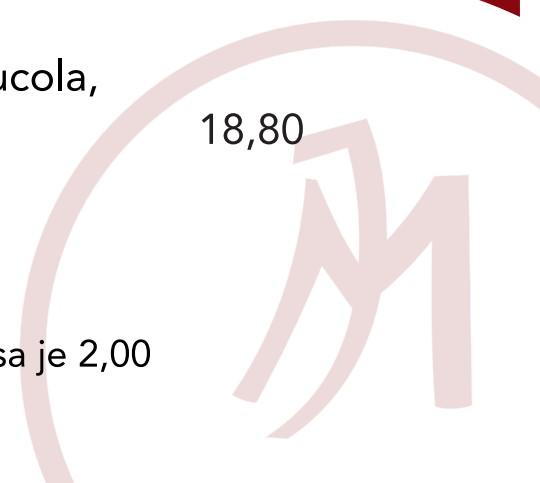
platos con carne

platos con carne / Fleisch und Geflügel

pinchos morunos	marinierter Schweinefiletspieß vom Lavasteingrill auf Gemüse mit Salsa rojo und spanischen Kartoffeln	18,80
filete de lomo	Saftiges Rumpsteak vom Grill, mit Rucola/Parmesan Häubchen, auf buntem Gemüse an spanischen Kartoffeln	25,80
pollo al mango	Hühnerbrustfilet vom Grill, in Chilli-Honig auf Mango, Kräuterreis und Gemüse	17,80
bistec de res 250g	saftiges Angus-Lendensteak vom Lavasteingrill mit spanischen Kartoffeln und gebratenem Gemüse	27,80
enchilada bowl san pedro	Weizenfladen gefüllt mit Hähnchenbruststreifen in Ingwer-Chilli-Honig gebraten, Ananas, Walnüsse, gemischter Salat und Sauerrahmdip	15,80
enchilada beef	mit Beefstreifen, Zwiebeln, Rucola, Parmesan	18,80

Extras: Hausbrot, Parmesan, Aioli, Salsa je 2,00

www.mamajuana-bodega.de





M A M A J U A N A

Bodega Colonial

platos con carne / Fleisch und Geflügel

bistec de solomillo 400g	saftiges T-Bone Steak vom Lavasteingrill, mit spanischen Kartoffeln und Gemüse	24,80
costillas don ramon	zarte Spareribs von der langen Rippe „Mamajuana Style“ mit Salsa blanca, spanischen Kartoffeln und Gemüse	15,80
placa de parrilla	gemischtes Fleisch vom Grill (Rind, Schwein, Hähnchen und Wurst), auf Gemüse mit spanischen Kartoffeln	24,80

platos vegetariana / vegetarisch

enchilada mamajuana	mit verschiedenen Gemüsen der Saison und Joghurt-Dressing	15,80
verduras del sol	frisches gebratenes Gemüse mit gerösteten Pilzen, Feta und spanischen Kartoffeln	14,80
riso rosado	Reis in Rote Beete / Honigsoße, garniert mit Walnüssen	11,80

Extras: Hausbrot, Parmesan, Aioli, Salsa je 2,00

www.mamajuana-bodega.de



MAMA JUANA

Bodega Colonial

platos con pescado

platos con pescado / Fisch

camarones y bocadillos	Riesengarnelen in Knoblauchöl, auf gerösteten Tomatenbocadillos mit Serranoschinken und Aioli	18,80
paella	Fischpfanne mit Calamari, roten Riesengarnelen Muscheln in Safransoße mit Reis	
	1 Person	26,80
	2 Personen	49,80
pescado asado	Fischteller vom Grill mit Riesengarnelen, Calamari, Lachs und Oktopus, auf buntem Salat	21,80
plato de pulpo	gebratener Oktopus auf knackigem Salat mit Aioli	18,80
salmon	saftiger Lachs vom Grill, auf knackigem Gemüse und gerösteten Kartoffeln mit Rosmarin	18,80

Ein Tag mit Freunden und gutem Essen ist ein guter Tag.

Extras: Hausbrot, Parmesan, Aioli, Salsa je 2,00

www.mamajuana-bodega.de



M A M A J U A N A

Bodega Colonial

platos de pasta / Nudelgerichte

fetucci serrano	feine Bandnudeln in Butter geschwenkt, garniert mit Parmesan und Serranoschinken	13,80
espaguetis mamajuana	Spaghetti mit Riesengarnelen, gegrillt in Knoblauchöl mit Kirschtomaten in einer leicht pikanten Tomatensauce	15,80
tallarines	Bandnudeln mit Knoblauch, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, garniert mit Rucola und Parmesan in einer Rosmarinsoße	13,80

postres / Desserts

finden Sie auf unserer Tafel!

Extras: Hausbrot, Parmesan, Aioli, Salsa je 2,00

www.mamajuana-bodega.de



MAMA JUANA

Bodega Colonial

bebidas sin alcohol / alkoholfreie Getränke 0,25 l | 0,50 l | 0,75 l

Tafelwasser	2,20	3,30	
Wasser ohne Gas	2,70	3,80	5,30
Wasser mit Gas	2,70	3,80	5,30
Cola, Fanta, Zitro, Spezi	2,60	3,70	
Säfte / Nektar	2,70	4,40	
Apfel Orange Rhabarber Ananas Maracuja Johannisbeer			
alle Saftschorlen	2,60	3,70	

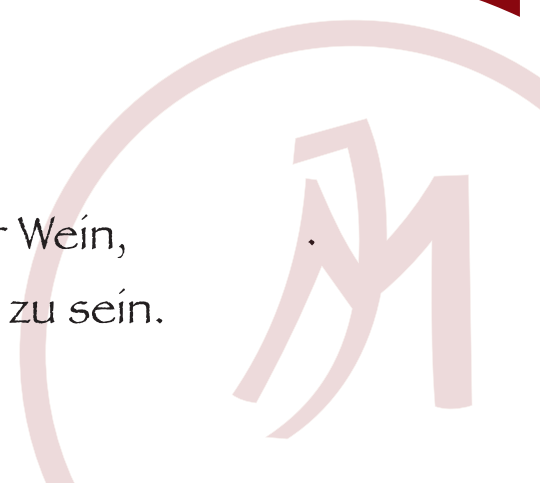
cervezas de cervezeria Auer / Biere

Helles Bier	0,50 l	3,50
Dunkles Bier	0,50 l	3,60
Hefe Weiße	0,50 l	3,60
Leichte Weiße	0,50 l	3,50
Dunkle Weiße	0,50 l	3,70
Radler / Limo- / Cola-Weizen	0,50 l	3,40
alkoholfreies Helles	0,50 l	3,40
alkoholfreies Weizen	0,50 l	3,50
Helles klein	0,30 l	2,80
Pils	0,30 l	3,10
111er Zwickl	0,30 l	3,50

bebidas
sin alcohol
cervezas

Wasser macht weise, fröhlich der Wein,
drum trinke sie beide, um beides zu sein.

www.mamajuana-bodega.de





M A M A J U A N A

Bodega Colonial

vino blanco / Weißweine 0,25 l | 0,50 l | 0,75 l

De Martino	Hauswein	6,80	12,80	
Chardonnay	Italien	5,40	9,90	
Gambarella	Italien	5,40	9,90	
Pardal	Verdejo hellgoldene Farbe, sauber und hell, intensive Aromen von Steinobst, fruchtig, süß, süffig, trocken	6,80	12,60	18,60

vino tinto / Rotweine 0,25 l | 0,50 l | 0,75 l

Tempranillo	Hauswein, Spanien	6,80	12,60	
Merlot	Italien	5,40	9,90	
Casa solar	D.O.Rioja rubinrot, Fassasbau in amerik. Eichenholz, Noten von schwarzen Pflaumen, Rosinen und Datteln, sehr komplex, trocken	7,40	13,80	20,20
Infinitus	Tierra de Castilla Cabernet sauvignon, intensiver & komplexer Wein, reicher & ausdrucksstarker Duft nach roten und schwarzen Beeren, Nuancen von Vanille und exotischen Gewürzen - sehr gehaltvoll	7,80	14,60	21,40
Dehesa La Granja	Aleandro Fernandez trocken, in der Nase eine sehr feine Frucht von reifen roten Früchten (Schattenmorellen, Blaubeeren und Pflaumen) mit einem Hauch von Bitterschokolade	9,60	16,80	24,80



MAMAJUANA

Bodega Colonial

vino rosado / Roséwein 0,25 l | 0,50 l | 0,75 l

Mateus	Portugal liebliche Aromen, frischer Geschmack, leicht perlend	5,70	10,20	
Zaleo Rosado		6,60	12,20	19,00

Weinschorle 0,25 l | 0,50 l

weiß rot	4,80	7,80
------------	------	------

Cava

cava brut	d.o. penedes traditioneller Anbau, strohgelb, herrlich spritzig, Frucht von reifen Melonen und Aprikosen	0,10 l	3,70
-----------	--	--------	------

antes y después / Spirituosen

Portwein - weiß rot rosé	5 cl	3,90
Sandeman	5 cl	2,90
Orucha (spanischer Grappa)	2 cl	3,30
Mamajuana	4 cl	3,00
Tequila w / b	2 cl	3,80
Hierbas Anis / Honig	2 cl	3,00
Averna	2 cl	3,30
Ramazotti / Palo	2 cl	3,30
Martini bianco	5 cl	3,00
Sambuca	2 cl	3,80

I
O
S
V
I
N
O
S

C
A
V
A

a
n
t
e
s

y
d
e
s
p
u
é
s





MAMA JUANA

Bodega Colonial

Spritz

Solino / Aperol	0,30 l	6,80
Cava, Aperol, Orangenscheibe, Tafelwasser		
Rhabarberspritz	0,20 l	6,40
Hugo	0,20 l	6,40

tragos / Cocktails

	regular	grande
Cuba libre	6,30	10,50
Pina colada	6,30	10,50
Mojito	6,90	11,50
Caipirinha	6,90	11,50
Tequila sunrise	6,90	11,50
Gin Tonic	7,00	12,00
Gin Mojito	7,00	12,00
Daiquiri Erdbeer	7,00	12,00
Daiquiri Mango	7,00	12,00
Batida de Coco	7,00	12,00
Mojito Erdbeer	6,00	10,00
Caipi Mango	6,00	10,00
	alkoholfrei	
	alkoholfrei	

Café

Espresso / Espresso doppio	2,10	/	3,30
Capuccino - Tasse			3,30
Latte - Glas			3,80
Café tortado (mit süßer Kondensmilch)			3,30
Carajillo (mit Rum oder Brandy)			3,90
Chocolate - Glas			2,90
Tee - Variacion - Tasse			2,90



M A M A J U A N A

Bodega Colonial

rum

rum

bundaberg weicher, leicht süßer australier mit einem leichten Malzton	5 Jahre	4 cl	5,00
havanna club anejo especial aus kuba, rauchige note mit akzenten von honig und vanille	5 Jahre	4 cl	5,00
barcelo gran anejo (imperial) im geschmack des dominikaners liegt die würze von frischen kräutern u. holzfässern, der nase schmeichelt die frische von zitrone u. aprikose	7 Jahre	4 cl	5,50
legendario sehr milder, weicher und leicht süßer kubaner mit eleganter tabaknote und fruchtaromen	7 Jahre	4 cl	5,50
barbancourt aus haiti weich, intensiv und samtig, geschmacksnoten von nugat, zuckerrohr, aprikosen, vereint mit nuancen von orange, zitrone mit einem touch nuss und praline. honig dominert - wird aber von ingwer nuancen abgelöst	8 Jahre	4 cl	6,00
selecto santa teresa aus venezuela, süße duftnoten von vanille und karamell, verbunden mit einem hauch schokolade. das lange finish ist voller geschmack.	10 Jahre	4 cl	6,00
appleton estate aus jamaika stammend mit noten von honig, trockenobst und süßem tabak. trockene eiche und ein wenig muskat geben die nötige basis.	12 Jahre	4 cl	7,00
malecon aus kuba mit feinen aromen von frucht, vanille und eiche. weicher und runder abgang	12 Jahre	4 cl	7,00
diplomatico (botucal) aus venezuela, am gaumen bestimmen kräftige noten von getrockneten früchten, ananas, vanille, gewürzen und nüssen den geschmack.	12 Jahre	4 cl	7,00
brugal xv reserva exclusvia aromatisch, mild, mit einem hauch von karamell, honig und trockenfrüchten. der geschmack ist von dezent süßen und fruchtigen tönen geprägt, begleitet von etwas reifem holz. das finish ist perfekt ausbalanciert, angenehm und mild	15 Jahre	4 cl	7,50
pyrat xo reserve anguilla (karibik), noten von orange, vanille und marzipan in kombination mit zimt, karamell und schokolade. süßer, schwerer und fruchtiger rum, fast likör-artig. im abgang sehr lang und weich.	15 Jahre	4 cl	7,50
pampero aniversario aus venezuela, leichte lakritze, kaffee und karamelltöne, rund und geschmeidig, langer und voller abgang.	15 Jahre	4 cl	7,50
millenario solera reserva especial seidig, weich und mild, volumenreich, würzige trockenpflaumen im schokoladen-mantel mit intensiven karamelltönen. das lange finish ist voller geschmack, lang-anhaltend und ausgewogen.	15 Jahre	4 cl	7,50



M A M A J U A N A

Bodega Colonial

rum

- planation barbados xo** 20 Jahre 4 cl 8,00
eleganz mit noten von tropischen früchten, fein holzig mit einem schönen hauch von vanille, gerösteten Mandeln, komplex
- matusalem gran reserva** 23 Jahre 4 cl 8,50
note von vanille, karamell, getrockneten früchten und eiche. die aromen vermischen sich sanft und wirken zusammen mit der seidigen konsistenz angenehm atemberaubend.
- zacapa gran reserva** 23 Jahre 4 cl 8,50
aus venezuela, süße duftnoten von vanille und karamell, verbunden mit einem hauch schokolade. das lange finish ist voller geschmack.

**brandy**

- osborne veterano** 1 Jahr 2 cl 2,90
der spanier mit noten von eiche, vanille, karamell und pflaumen. starker charakter mit leidenschaft und temperament, ausgewogen und kraftvoll.
- carlos 1** 12 Jahre 2 cl 3,80
spanier mit note von vanille, muskatnuss und mandel, volles bukett, seidig weicher charakter, eichenholzfass gereift.
- gran duque d'alba** 12 Jahre 2 cl 4,80
der spanier ist am gaumen sanft, vollmundig mit einem hauch von vanille. im geschmack zahlreiche höhepunkte, die ihn nahezu perfekt erscheinen lassen.
- cardenal mendoza gran reserva solera** 15 Jahre 2 cl 4,30
eleganter spanier, weich und vollmundig, mit dem geschmack von Rosinen und pflaumen
- lepanto** 15 Jahre 2 cl 5,00
am gaumen sehr vollmundig und dicht mit kraftvollem körper, sehr weich mit der zarten würze von gerösteten nüssen
- milenario solera gran reserva** 15 Jahre 2 cl 4,50
komplexe aromen mit eleganten anklängen an sherry, nusskrokant, vanille und kaffee. der ausgewogene geschmack klingt am gaumen wunderbar lang und fein nach
- cardenal mendoza carta real** 25 Jahre 2 cl 5,50
sein edles aroma nach altem holz mit anklängen an süße rosinen und pflaumen sowie sein völlig runder, zarter und nachhaltiger geschmack sind eigenschaften, die die zeit gleichzeitig zu mildern und emporzuheben verstanden hat.



M A M A J U A N A

Bodega Colonial

Vielen Dank für Ihren Besuch

„Essen mit Liebe, Trinken mit Genuss, Lachen mit Freunden“

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch - Sonntag: ab 18 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

Reservierungen sind telefonisch unter **08061 93 7557**

oder gerne auch per Email **info@mamajuana-bodega.de** möglich.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen!

Sämtliche Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen.

Spezialitätenhandel

Extra für Ihre Feier: Unser Lokal kann auch komplett gemietet werden!

gracias por su visita

Ihr Mamajuana Team

www.mamajuana-bodega.de

wir freuen uns auf ein Wiedersehen

