Bem vindo a Bodega Ribatejo!

Hier sind wir! Voller Freude, Motivation und natürlich mit guten Weinen und Tapas. Unsere Philosophie ist es, einen Ort zu schaffen, der Menschen zusammenbringt und ihnen dabei ein Stück mediterraner Leichtigkeit näherbringt.

Events

Es gibt viele Anlässe zum Feiern – ob privat, geschäftlich oder einfach so. Die Bodega Ribatejo bietet den passenden Rahmen für kleine und große Gesellschaften. Ob Geburtstag, Hochzeit oder Firmenmeeting: Wir beraten euch gerne! Die Bodega kann auch exklusiv als Eventlocation gemietet werden.

Reservierungen

Ganz bequem über unsere Webseite oder Google Maps – schnell und unkompliziert!

Bezahlung

Kartenzahlung.

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
17:00–23:00 Uhr

Für Veranstaltungen öffnen wir gerne auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten.

WLAN: Bodega Gast **PW:** BodegaRibatejo7

---

www.bodegaribatejo.de | Instagram: bodega.ribatejo.hh

APERITIF

von zeitlosen Klassikern bis zu ausgewählten Besonderheiten. Ein leichter Einstieg in den Abend

Port Tonic weiß *4 cl Portwein, Tonic Water, Limettensaft*	0,15l	**7,20 €**
Port Tonic rose *4 cl Portwein, Tonic Water, Orange*	0,15l	**7,20 €**
Moscatel auf Eis *Traditioneller Süßwein aus Portugal, sehr aromatisch mit feiner Frische auf Eis mit Zitrone*	4 cl	**4,50 €**

Alkoholfrei:

Franz von Fein *handwerklich, traditionell hergestellte Aperitifs aus dem Süden Deutschlands aus frischen Bio-Früchten, fermentierten Tees, Kräutern, Gräsern, Gewürzen und Blüten*

Alkoholfreier Bernstein Spritz *Mit Mineralwasser auf Eis, Bio-Orangen, Lavendelblüten und Rosmarin*	0,2l	**9,00 €**
Alkoholfreier Bernstein Tonic *Mit Dry Tonic auf Eis Bio-Orangen, Lavendelblüten und Rosmarin*	0,2l	**9,00 €**
Alkoholfreier Rubin Spritz *Mit Mineralwasser auf Eis Bio-Zitronen, Wacholderbeeren und Hibiskusblüten*	0,2l	**9,00 €**
Hugo Virgin *Alkoholfreier Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette*	0,2l	**8,00 €**
Déjà-Vu *Alkoholfreier Aperitif, alkoholfreier Prosecco, Orange, Rosmarin*	0,2l	**8,00 €**

PORTWEIN

Portugiesische Weinkultur, geprägt von Tiefe und Eleganz.

Ferreira Porto Branco *samtig weich mit einer leichten Süße aufgrund der Holzaromen*	4 cl	**6,20 €**
Ferreira Porto Tawny *klassischer Tawny. Rote Beeren, Schokolade und feine Holznoten*	4 cl	**6,20 €**
Quinta da Gaivosa 10 Jahre *samtig weich mit eleganter Struktur. Angenehme Holzaromen*	4 cl	**7,50 €**

SPRITZGETRÄNKE & GIN TONIC

Aperol Spritz *Prosecco, Aperol, Soda, Orange*	0,2l	**9,00 €**
Limoncello Spritz *Prosecco, Limoncello, Soda, Zitrone*	0,2l	**9,50 €**
Sarti Spritz *Prosecco, Sarti Rosa, Soda, Orange*	0,2l	**9,50 €**
Hugo *Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda*	0,2l	**8,50 €**
Gin Tonic Diplôme *Diplôme Dry Gin (5 cl) – Schweppes Dry - Zitrone*	0,3l	**12,50 €**
Gin Tonic Spezial *wechselndes Angebot - fragen Sie gerne unsere MitarbeiterInnen*	0,3l	**13,50 €**

LIKÖRE / DIGESTIF / BRANDY

Besondere Aromen, handwerkliche Tradition und ausgewählte Qualität

Licor Beirão 22% *traditionell portugiesischer Likör auf Eis*	4 cl	**5,00 €**
Ginjinha 23% *Kirschlikör aus Portugal. Ein Klassiker*	4 cl	**5,00 €**
SENFT Destillerie vom Bodensee, Familienunternehmen, verwenden überwiegend regionale Rohstoffe		
Senft-Zwetschgen Likör 20% *einfach so oder auf Eis*	4 cl	**4,50 €**
Senft- Kaffeelikör 25% *auf Basis von Bioweizen und feinsten Arabica-Bohnen*	4 cl	**6,50 €**
Senft-ELSTAR FRUCHT 38% *Apfelbrand mit Fruchtauszug*	2 cl	**4,00 €**
Birnen Brand 40% *Diehl Obstbrand (Pfalz) Mit ausgeprägter, feiner Birnenfrucht.*	2 cl	**6,50 €**
Grappa 98 Morelli 40% *seit über 100 Jahren eine traditionelles Familienunternehmen bei Pisa, tiefgründiger, harmonischer Grappa mit weichem Charakter und toskanischer Seele*	2 cl	**5,50 €**
Macieira 36% *der traditionellen Brandy Portugals mit mindestens 6 Monaten Fassreife. Mild und aromatisch*	2 cl	**4,00 €**
Cardenal Mendoza 40% *außerordentlicher spanischer Brandy mit feinster Reife und blumigem Duft. Sehr vollmundig*	2 cl	**5,00 €**

SOFTDRINKS

Viva con Agua laut/leise	0,33l	**3,00 €**
Viva con Agua laut/leise	0,75l	**6,90 €**
Fritz *Kola | Kola Zuckerfrei | Orange | Apfelschorle | Rhabarberschorle*	0,33l	**3,90 €**
Mustimo Limonade *aus 100 % echtem Fruchtmus Sorten: Pink Grapefruit | Zitrone | Apfel-Granatapfel*	0,4l	**5,90 €**

BIER

Sagres *Portugiesisches Helles*	0,33l	**4,20 €**
Sagres Zero - Alkoholfrei *Portugiesisches Helles*	0,33l	**4,20 €**
San Miguel *Spanisches Helles*	0,33l	**4,20 €**
Estrella Galicia *glutenfreies Bier aus Spanien*	0,33l	**4,50 €**

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Galao *Espresso, Biomilch*		**4,20 €**
Bica *Espresso*	klein groß	**3,00 €** **3,90 €**
Espresso Macchiato		**3,50 €**
Cortado *Espresso, heiße aufgeschäumte Biomilch, im Glas*		**3,40 €**
Cappuccino *Espresso, heiße Biomilch, Milchschaum*		**4,20 €**
Cafe Americano *Schwarzer Kaffee*		**3,80 €**

HEISSGETRÄNKE

Frischer Minze-Tee	**4,20 €**
Frischer Ingwer-Tee	**4,20 €**
Frischer Ingwer-Minze-Tee	**4,20 €**

Althaus Premium Tee *traditionelle Teekunst | modernen Kompositionen*

Tee Darjeeling Highlands *edler Schwarzer Tee mit mildem Charakter*	**3,90 €**
Tee Feine Jasmin *zarte Jasminblüten mit fein blumiger Note*	**3,90 €**
Tee Delicate Herbs *milde harmonische Bio-Kräutermischung*	**3,90 €**

BOM APETITE!

VORWEG *all unsere Dips sind hausgemacht und glutenfrei*

Aioli	**4,50 €**
Aioli mit Ciabatta	**6,50 €**
Avocado Dip (vegan) *Avocado, Gurke, Spinat und frischen Kräutern*	**5,00 €**
Salsa-Dip *mit Tomaten, Jalapenos, Zwiebeln, Koriander*	**5,00 €**
Dreierlei Dip *mit Ciabatta*	**9,00 €**
Oliven *in Olivenöl und mit frischen Kräutern und Knoblauch eingelegt*	**5,00 €**
Olivenöl *feines Extra Virgin Olivenöl aus Spanien & Portugal*	**3,50 €**
Boquerones *Marinierte Sardellen in feinem Essig*	**6,50 €**
Brot extra	**2,60 €**
Glutenfreies Brot	**1,80 €**

TAPAS Zu allen Tapas servieren wir frisches Ciabatta.

VEGETARISCH

Patatas arrugadas (glutenfrei & vegan) **8,50 €**
kanarische Kartoffelspezialität mit Mojo rojo & verde

Überbackener Ziegenkäse (glutenfrei) **9,90 €**
gratiniert mit Honig und Rosmarin

Tortilla de patatas (glutenfrei) **8,50 €**
aus Kartoffeln und Eiern mit einem kleinen Beilagensalat und Mojo Rojo

Pimientos de Padrón (vegan & glutenfrei) **9,20 €**
Bratpaprika mit Meersalz (Saisonales Produkt)

Champignons (glutenfrei & vegan) **8,50 €**
karamellisiert in Soja-Balsamico Sauce und Sesamkörnern

FISCH

Pimientos de Piquillo (glutenfrei) **11,90 €**
Kleine Paprikaschoten, gefüllt mit Stockfisch, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten in cremiger Bechamelsauce

Gambas al ajillo (glutenfrei) **11,50 €**
Gambas in Chili-Knoblauch & Olivenöl

FLEISCH

Datteln im Speckmantel (glutenfrei) **9,20 €**
5 Datteln mit Gouda gefüllt

Chouriço com Vinho do Porto **10,50 €**
Chouriço Scheiben Portweinsoße

Albóndigas (glutenfrei) **11,50 €**
Zarte Rinder-Hackbällchen in mediterraner Tomatensoße

Lammgulasch (glutenfrei) **13,90 €**
Zart geschmortes Lammfleisch mit cremigen Kartoffelpüree und Rotkohl

PINCHOS

Kleine, vielfältige Köstlichkeiten der iberischen Küche. Ob auf Baguette oder als kreativer Snack – bei Pinchos sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Freut euch jede Woche auf neue Kreationen!

Pincho 1
Wählen Sie aus unserem wechselnden Angebot auf der Tafel. **je 4,20 €**

Pincho 2
Wählen Sie aus unserem wechselnden Angebot auf der Tafel. **je 4,80 €**

Pincho 3
Wählen Sie aus unserem wechselnden Angebot auf der Tafel. **je 5,50 €**

KÄSE & SCHINKEN Spezialitäten

Queijo Manchego *spanischer Schafskäse aus La Mancha - 6 Monate gereift. Mit Feigensenf und frischem Ciabatta-Brot* **13,50 €**

Cabra al Vino *spanischer Ziegenkäse aus La Mancha - in Rotwein gereift. Serviert mit frischem Ciabatta-Brot und Feigensenf* **14,00 €**

Queso curado al Romero *Kräftiger, spanischer Ziegenkäse - 8 Monate in Rosmarin gereift mit frischem Ciabatta-Brot und Feigensenf* **14,50 €**

Schinken Serrano Gran Reserva 80 g *Luftgetrockneter Schinken aus Spanien. Mit frischem Ciabatta-Brot und Olivenöl* **14,50 €**

Gemischte Platte **21,50 €**
Dreierlei Käse mit Serrano-Schinken, Feigensenf, getrockneten Tomaten, Olivenöl, karamellisierten Walnüssen und saisonaler Obst Dekoration

DESSERT hausgemachte Leckereien

Vegane Mousse au Chocolat (glutenfrei) *aus Seidentofu mit veganer Sahnehaube* **7,50 €**

Crema Catalana (glutenfrei) *Feine Milchcreme mit Karamellkruste* **6,90 €**

Pasteis de Nata *Blätterteigtörtchen mit Pudding Füllung aus portugiesische Herstellung* **2,50 €**

Unverträglichkeiten & Zöliakie

Das Thema Glutenunverträglichkeit und insbesondere Zöliakie nehmen wir sehr ernst. Uns ist bewusst, dass Zöliakie nicht mit einer allgemeinen Glutenunverträglichkeit gleichzusetzen ist.

Wir verwenden ausschließlich glutenfreie Sojasoße. Auch unsere Mojo Rojo und die Albóndigas werden mit glutenfreiem Brot zubereitet.

Wir achten mit größter Sorgfalt darauf, eine Kontamination mit glutenhaltigen Lebensmitteln zu vermeiden. Da wir jedoch auch glutenhaltiges Brot für unsere Gäste anbieten, können wir eine Kreuzkontamination trotz aller Vorsichtsmaßnahmen leider nicht vollständig ausschließen.

Wir bitten um Ihr Verständnis und empfehlen Gästen mit Zöliakie, uns vorab anzusprechen.

Euer Team der Bodega Ribatejo

Allergene

Gluten A **Krebstiere/Weichtiere** B **Eier** C **Fisch** D	**Erdnuss** E **Soja** F **Laktose** G **Schalenfrüchte** H	**Senf** J **Knoblauch** O **Paprika** P
*** Rote Mojo**		*O*
****Salsa Verde**		
*****Salatdressing beim Beilagensalat**		*J*
VORWEG		
Aioli		*G, O*
Aioli mit Ciabatta		*G, A, O*
Avocado Dip		*O*
Salsa-Dip		*O*
Dreierlei Dip		G, A, O
Oliven		*O*
Olivenöl		
Boquerones		O, D
Brot extra		A
Glutenfreies Brot		

TAPAS	
Patatas arrugadas (glutenfrei & vegan) *kanarische Kartoffelspezialität mit Mojo rojo*	*, **
Überbackener Ziegenkäse (glutenfrei)	*Pasteurisiert Ziegenmilch*
Tortilla de patatas (glutenfrei) *mit Mojo rojo & Salat*	*C, *, ***
Pimientos de Padrón (glutenfrei & vegan) *Paprikaschoten mit Meersalz*	*P*
Champignons (glutenfrei & vegan) *karamellisiert in Soja-Balsamico Sauce und Sesamkörnern*	*H*
Pimientos de Piquillo (glutenfrei) *Kleine Paprikaschoten, gefüllt mit Stockfisch, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten in cremiger Bechamelsauce*	*O, P, G, D*
Gambas al ajillo (glutenfrei) *Gambas in Chili-Knoblauch & Olivenöl*	*B, O*
Datteln im Speckmantel *Mit Käse gefüllt (Glutenfrei)*	*G*
Chourico com Vinho do Porto *Chourico Scheiben in Portweinsoße*	*F, P, O*
Albondigas (glutenfrei)	*O, C*
Lammgulasch (glutenfrei) *Zart geschmortes Lammfleisch mit cremigen Kartoffelpüree und Rotkohl*	*O*

PINCHOS

Aufgrund der wechselnden Angebotes bitten wir dich, unsere Kellner zu fragen. Wir danke dir für dein Verständnis.

KÄSE & SCHINKEN *Spezialitäten*

Queijo Manchego *Spanischer Schafskäse aus La Mancha - 6 Monate gereift. Mit Feigensenf und frischem Ciabatta-Brot*	*Pasteurisiert*
Queso curado al Romero *Kräftiger, spanischer Ziegenkäse - 8 Monate in Rosmarin gereift.* *Mit frischem Ciabatta-Brot und Feigensenf*	*Pasteurisiert* *Ziegenmilch*
Cabra al Vino *spanischer Ziegenkäse aus La Mancha - in Rotwein gereift. Serviert mit frischem Ciabatta-Brot und Feigensenf*	*Pasteurisiert* *Ziegenmilch*
Gemischte Platte *Dreierlei Käse mit Serrano-Schinken, Feigensenf, getrockneten Tomaten, Olivenöl, karamellisierten Walnüssen und saisonaler Obst Dekoration*	*Pasteurisiert* *Ziegenmilch* *H, G, J*
Schinken *Luftgetrockneter Schinken aus Spanien*	

DESSERT *Hausgemachte Leckereien*

Crema Catalan (glutenfrei) *Feine Milchcreme mit Karamellkruste*	*G*
Veganes Mousse au Chocolat (glutenfrei) *aus Seidentofu mit veganer Sahnehaube*	
Pasteis de Nata *Blätterteigtörtchen mit Pudding Füllung aus portugiesische Herstellung*	*C, G*