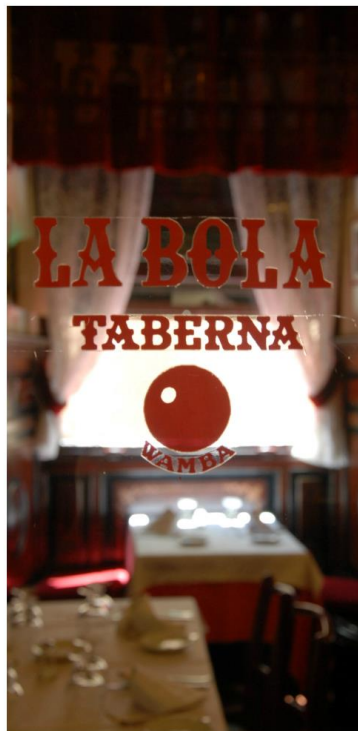


2013

**LA BOLA
TABERNA**



[LA BOLA Traditionelle kastilische Küche]

LA BOLA ist ein Familienunternehmen, das traditionelle Küche seit 1870 anbietet. Dieses Restaurant genießt seinen guten Ruf aufgrund seiner traditionellen Küche und der Qualität der Zutaten.



RESTAURANT LA BOLA

Lage: Im historischen Zentrum Madrids, in der Nähe des Königspalasts

Küche: Traditionelle kastilische Küche – Spezialität: Madrilenischer Cocido-Eintopf (Kichererbseneintopf)

Öffnungszeiten: 13:00 – 16:00 Uhr / 20:30-23:00 Uhr mit zwei Reservierungszeiten: 13:30 & 15:30 Uhr.

Geschlossen: Sonntagabends und am 31. Dezember abends. Im Juli und im August ist samstagsabends und Sonntag ganztags geschlossen.

Beschreibung: LA BOLA ist ein Familienunternehmen, das traditionelle Küche seit 1870 anbietet. Dieses Restaurant genießt seinen guten Ruf aufgrund seiner traditionellen Küche und der Qualität der Zutaten.

Die Spezialität des Hauses ist der madrilenische Cocido-Eintopf, der folgende Hauptzutaten enthält: Suppenkalbfleisch, Huhn, Chorizo (Paprikawurst), weiteres Fleisch und Kohlbeilage. Serviert wird in den gleichen Tontöpfen, in denen der Eintopf auch gekocht wird.

Der Cocido-Eintopf wird in zwei Etappen serviert. Als erstes gibt es die Suppe mit Suppennudeln und als zweites die weiteren Speisen, begleitet vom Kohlgemüse, einer Tomaten-Kümmel-Soße, Peperonis und Frühlingszwiebeln.

Weitere Spezialitäten des Hauses sind die typischen madrilenischen Callos und der Lammbraten. Die Speisekarte ist zwar nicht riesig, dafür aber abwechslungsreich durch Salate, Pfannen-, Fleisch- und Fischgerichte.

Anekdote: Dieses Restaurant ist seit 1870 im Besitz der Familie Verdasco. Fernando Verdasco (Nummer 7 des Rankings ATP 2009) gehört zu eben dieser Familie.

Kapazität: Die Gesamtkapazität des Restaurants beträgt 120 Personen, die in drei Räumlichkeiten Platz finden:

Alter Saal: 20 Personen, Hauptsaal: 65 Personen, Fondo-Saal: 35 Personen.

LA BOLA TABERNA



Menü Nummer 1 „Spezialität des Hauses“

Oliven, Brot und Butter

Madrilenischer Cocido-Eintopf (im individuellen Tontopf über Steinkohle gekocht)

Dessert

Typisch madrilenische Apfeltaigtaschen mit Eis

100% iger Bohnenkaffee aus Kolumbien oder Tee

Wein aus Rioja (Rotwein, Weißwein oder Rosé), Mineralwasser und/oder Stilles Wasser

Ein Gläschen Likör



**LA BOLA
TABERNA**



Menú número 2 “Raciones”

Oliven, Brot und Butter

Rationen zum Teilen:

Iberischer Schinken aus Jabugo

Typischer Käse aus La Mancha

Pilze mit Schinken

Chopitos (kleine Tintenfische) auf andalusische Art

Zweiter Gang

Gratinierter Zackenbarsch auf Kartoffelscheiben.

Dessert

Typisch madrilenische Apfeltaigtaschen mit Eis

100% iger Bohnenkaffee aus Kolumbien oder Tee

Wein aus Rioja (Rotwein, Weißwein oder Rosé), Mineralwasser und/oder
Stilles Wasser

Ein Gläschen Likör

LA BOLA TABERNA



Menü Nummer 3 "Aperitive"

Oliven, Brot und Butter

Aperitive zum Teilen:

Pilze mit Schinken

Ropavieja (bestehend aus den Zutaten des Cocidos)

Typisch spanisches Pisto (Eintopf aus Paprika, Tomaten, Zwiebeln, u.v.m.)

Soldaditos de Pavía (Stockfisch im Bierteig mit roter Paprika)

Zweiter Gang zur Wahl

Rinderfiletmedaillons mit Pfefferrahmsoße
oder

Lammbraten.

Dessert

Typisch madrilensische Apfeltaigtaschen mit Eis.

100% iger Bohnenkaffee aus Kolumbien oder Tee

Wein aus Rioja (Rotwein, Weißwein oder Rosé), Mineralwasser und/oder Stilles Wasser

Ein Gläschen Likör

LA BOLA
TABERNA



Menü Nummer 4 “Madrilenische Tapas”

Oliven, Brot und Butter

Mediterraner Salat

Ropavieja (bestehend aus den Zutaten des Cocidos)

Pisto aus La Mancha (Paprika, Tomaten, Zwiebeln und weiteres Gemüse)

Weißer Sardellen in Essig

Chopitos (kleine Tintenfische)

„kaputte Spiegeleier“ mit Schinken und Paprika

Dessert

Typisch madrilenische Apfeltaaschen mit Eis.

Wein aus Rioja Viña Valoria (Weißwein, Rotwein oder Rosé), Mineralwasser
und/oder Stilles Wasser

LA BOLA
TABERNA



Menü Nummer 5 „Zu Ehren des 100-jährigen Jubiläums der Gran Vía“

Oliven, Brot und Butter

Madrilenischer Cocido-Eintopf (im individuellen Tontopf über Steinkohle gekocht)

Dessert

Orangen im Tresterschnaps

100% iger Bohnenkaffee aus Kolumbien oder Tee

Rotwein D.O. Madrid, etikettiert für die 100-jährigen Restaurants Madrids von der Bodega Jeromin

Mineralwasser und/oder Stilles Wasser

Ein Gläschen Likör



Menü Nummer 6 „Wir sind aus Madrid“

Oliven, Brot und Butter

Salat La Bola

Callos (Eingeweide) zum Probieren

Madrilenischer Cocido-Eintopf zum Probieren (im individuellen Tontopf über Steinkohle gekocht)

Dessert

Typisch madrilenische Apfeltaaschen mit Eis.

100% iger Bohnenkaffee aus Kolumbien oder Tee

Rotwein D.O. Madrid, etikettiert für die 100-jährigen Restaurants Madrids von der Bodega Jeromin

Mineralwasser und/oder Stilles Wasser

Ein Gläschen Likör

LA BOLA TABERNA



Vegetarisches Menü

Oliven, Brot und Butter

Wählen Sie eins der folgenden Gerichte:

Mediterraner Salat (Tomate, weißer Käse, Oliven und Oregano)

Salat La Bola (Tomate, Kartoffel, Rote Beete, Cogollo Salat und Karotten)

Kircherebsen mit Vinaigrette

Pisto aus La Mancha (Paprika, Tomaten, Zwiebeln und weiteres Gemüse).

Andalusisches Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)

(Gericht nur im Sommer verfügbar)

Katalanischer Spinat

Spargel an zwei Soßen

Dessert

Orangen im Tresterschnaps

100% iger Bohnenkaffee aus Kolumbien oder Tee

Rotwein D.O. Madrid, etikettiert für die 100-jährigen Restaurants Madrids von
der Bodega Jeromin

Mineralwasser und/oder Stilles Wasser

Ein Gläschen Likör

LA BOLA
TABERNA



Menü für Kinder

Oliven, Brot und Butter

Suppe mit Suppenudeln

Paniertes Schnitzel
oder

Kleine Lammkoteletts

Verschiedene Eissorten

Erfrischungsgetränke, Mineralwasser und/oder Stilles Wasser



ALLGEMEINE INFORMATION UND RESERVIERUNGSBEDINGUNGEN

Kategorie: 2 Gabeln

Adresse: C/ Bola 5

Postleitzahl: 28013

Kapazität für 120 Personen

Zwei Reservierungszeiten: 13:30 und 15:30 Uhr.

Keine Zahlung mit Kreditkarte möglich

1 Essen gratis für jede 20. Person.

Es gibt Gruppenrabatte. Bitte schreiben Sie uns eine E-Mail, um sich zu informieren.

Öffnungszeiten: 13:00-16:00 und 20:30-23:00. Sonntags abends geschlossen.

Web: www.labola.es

Metro: Santo Domingo / Opera

Zone: Zentrum

Parkmöglichkeiten: Abmachung mit Parkhaus: Parkhaus La Opera Cuesta de Santo Domingo, nº 5. 2 Stunden gratis.