

Herzlich willkommen im La Cueva!

Wir erwecken spanisches Lebensgefühl und holen die Vielfalt der südländischen Küche nach Freising. Schmecken Sie Sonne und Meer – in leckeren Tapas, unserer köstlichen Paella oder in anderen traditionellen Speisen, die die Essenz Spaniens einfangen.

Jedes Gericht, das wir Ihnen präsentieren, ist eine Hommage an die spanische Esskultur, geprägt von Leidenschaft, Tradition und Lust am Genuss. Unsere Zutaten wählen wir mit größter Sorgfalt aus. Dabei legen wir besonderen Wert auf frische Zutaten von hoher Qualität – das ist unser Anspruch.

In der spanischen als auch in unserer deutschen Esskultur kommen wir zum Essen zusammen.

Tapas sind das Herzstück geselliger Zusammenkünfte und laden dazu ein, verschiedene Geschmacksrichtungen zu entdecken, zu probieren und zu teilen. Unser Angebot ergänzen wir mit einer großen Auswahl an spanischen Weinen, Getränken und Cocktails, die auf unsere Speisen abgestimmt sind.

Unser Restaurant ist ein Ort der Begegnung und des Genusses, an dem Sie das spanische Lebensgefühl in entspannter Atmosphäre erleben können. Unser Team führt das Restaurant mit Liebe und Leidenschaft, um Ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.

Lassen Sie sich von der authentischen spanischen Küche, den erlesenen Weinen und dem unvergleichlichen Lebensgefühl Spaniens verzaubern!

Entrantes y Tablas

Pan tostado con tomate y jamón serrano ^{la} Geröstetes Brot mit Tomate, kaltgepresstem Olivenöl und Serrano Schinken	11,90 Euro
Pan tostado con tomate y manchego Geröstetes Brot mit Tomate und Manchegokäse	10,90 Euro
Pan tostado con tomate Geröstetes Brot mit Tomate	9,80 Euro
Pan tostado con ajo ^{la} Geröstetes Brot mit Knoblauch und Olivenöl	7,90 Euro
Pan ^{la} Brotkorb	3,20 Euro
Alioli ^a Hausgemachte Knoblauchmayonnaise	3,50 Euro
Cesto de pan con aceite de oliva virgen extra ^{la} Brotkorb und extra natives Olivenöl	3,90 Euro
Aceitunas mixtas Gemischte Oliven	6,90 Euro
Tabla la Cueva ^{6 / 8 / d / la / kb} Jamón serrano, manchego, chorizo & salchichón Serrano Schinken, Manchego Käse, Chorizo & Salchichón	26,90 Euro
Tabla de jamón serrano ^{6 / 8 / la} Platte mit Serrano Schinken	18,90 Euro
Tabla de queso manchego ^{d / la} Manchego Käse	16,00 Euro

Ensaladas

Crujiente ensalada mixta con mariscos mixtos ^{d / h / kb} Knackiger, gemischter Salat mit Garnelen, Miesmuscheln und Tintenfisch auf einem Zitronen-Dill-Zwiebel Dressing	17,90 Euro
Variación de tomates aliños Buntes Tomaten-Carpaccio mit einem Dressing aus frischen Kräutern und Olivenöl	13,90 Euro
Ensalada mixta pequeña Kleiner, gemischter Beilagensalat	7,90 Euro
Auf Wunsch servieren wir unsere köstlichen Salate auch als Beilage	9,90 Euro

Paellas

Paella mixta (ca. 30 min) ^{b / c / e / n} Paella mit Hühnchen, Tintenfisch, Gambas und Miesmuscheln	p.p. 23,90 Euro
Paella de marisco (ca. 30 min) ^{b / c / e / n} Paella mit Tintenfisch, Gambas, Miesmuscheln, Kaisergranat und Venusmuscheln	p.p. 24,90 Euro
Paella vegana (ca. 30 min) ^e Paella mit gemischtem Gemüse	p.p. 21,90 Euro
Paella de carne (ca. 30 min) ^e Paella mit Schwein-, Rind- und Hühnerfleisch	p.p. 24,90 Euro

Tapas

Menú de nuestras Tapas ^{a / c / d / e / la / kb / n}

p.P. 39,90 Euro

Tapas Menü ab 4 Personen

Auswahl unserer Tapas Klassiker & Dessertvariation

Ensaladilla Rusa ^{a/b/d/9}

7,90 Euro

Traditionell spanischer Kartoffelsalat mit Thunfisch,
Erbsen, Eiern und Mayonnaise

Boquerones en vinagre ^{10 / b}

8,90 Euro

Sardellenfilets mariniert in Olivenöl, Petersilie und Knoblauch

Almejas al vino ⁿ

15,90 Euro

Frische Venusmuscheln in Weißweinsoße

Pulpo a la parrilla ⁿ

21,90 Euro

Atlantische Meereskrake nach galizischer Art

Baby calamares ^{a / la}

16,90 Euro

Ausgebackener Baby Kalmar serviert mit Zitrus-Mayonnaise

Parillada de marisco ^{c / b / n}

19,90 Euro

Gemischte Meeresfrüchte und Fisch vom Grill

Riesengarnele, Kammuschel, Baby Kalmari, Seeteufel

Fritura de pescado ^{a / b / c / la / lc / n}

17,90 Euro

Ausgebackene Fische und Meeresfrüchte

Baby Kalamari, Gambas, Sardellen an Zitrus-Mayonnaise

Gambas al ajillo ^c

12,90 Euro

Gambas im heißen Olivenöl mit Knoblauch und Chili

Gambas en tempura ^{c/la}

13,90 Euro

Knusprige Garnelen, umhüllt von Tempurateig, verfeinert mit Sepiatinte,
dazu Avocado Dip

Boquerones fritos ^{a / b / la}

10,90 Euro

Gebackene Sardellen mit Zitrus-Mayonnaise

Salmón a la plancha

17,90 Euro

Gebratener Lachs mit leichter Zitronen-Butter-Soße auf Gemüse der Saison

Tapas

Queso en tocino ^{5 / 6 / d} Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucola mit hausgemachter Beerenmarmelade	8,90 Euro
Berenjena gratinada ^d Gegrillte Aubergine mit Tomate, Basilikum, Knoblauch und Manchegokäse	7,90 Euro
Tortilla española ^a Spanisches Kartoffelomelette	6,90 Euro
Croquetas caseras ^{a / c / d / la / lc} Hausgemachte Krokette (Käse, Frühlingszwiebel oder Serrano Schinken)	à 3,20 Euro
Nachos empanados ^{d / 6 / 8 / la} Tomate, Serrano Würfel, Basilikum und Manchego Käse ummantelt von ausgebackenen Nachos	9,90 Euro
Papas Arrugadas Kleine Kartoffeln in Meersalz gekocht, mit Mojo Rojo und Mojo Verde	9,20 Euro
Patatas bravas caseras ^e Hausgemachte, frittierte Kartoffelecken mit pikantem Tomatendip	8,90 Euro
Verduras salteadas In Olivenöl und Rosmarin geschwenktes Pfannengemüse der Saison	8,90 Euro
Setas a la plancha Gegrillte Austernpilze mit einer Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten	10,90 Euro
Champiñones al ajillo ^e Champignons mit Knoblauch, Zitronen und frischem Tymian	7,50 Euro
Papas Bravioli ^a Ausgebackene Kartoffelecken mit feiner Alioli und pikanter Bravas-Soße	8,90 Euro
Pimientos de Padrón Gebackene kleine, grüne Paprikaschoten mit Meersalz	8,90 Euro

Tapas

Pollo al Jerez ^{e / d / la} Zarte Hähnchenunterschlegel gekocht in Sherry-Honig Soße	8,90 Euro
Albóndigas en salsa de tomate ^{a / la / e} Hausgemachte Rindfleischbällchen in Tomatensoße	9,90 Euro
Entrecôte de ternera argentina ^{8 / 9} Gegrilltes Entrecôte vom argentinischen Rind mit gegrilltem Gemüse und frischer Chimichurri Soße	19,90 Euro
Solomillo de cerdo ^{6 / 8 / 9} Schweinefilet in einer Kruste aus Pfeffer und frischen Kräutern an feiner Manchego-Soße	17,90 Euro
Deditos de pollo ^{a / g} In Nachos panierte, ausgebackene Hühnerbruststreifen, dazu Honig-Senf Dip	9,80 Euro
Pinchos morunos de pollo Gegrillte Hähnchenbrustspieße mit Chimichurri Soße	11,90 Euro
Chorizo a la parrilla ^{6 / 8 / 9 / la} spanische Paprikawurst vom Grill mit Chimichurri Soße	9,50 Euro
Dátiles en tocino ^{8 / 9} Knusprig, gebackene Datteln im Speckmantel	8,50 Euro

Postres

Soufflé de chocolate ^{a / d} Schokoladensoufflet mit Vanilleeis (ca. 15min)	8,90 Euro
Churros con chocolate ^{la / d} Ausgebackenes Hefespritzgebäck mit cremigem Schokoladendip	8,90 Euro
Crema catalana ^{a / d} Spanische Creme überzogen von einer gebrannten Karamellschicht	8,90 Euro
Leche frita ^{a / d / la} Frittierte Milch mit hausgemachter Traubenmarmelade	8,90 Euro
Tarta de queso ^{a / d / la} Hausgemachter Käsekuchen	8,90 Euro
Variación del postre ^{a / d / la} Variation aus unseren Desserts	25,90 Euro

Café y té

Espresso ⁴	2,60 Euro
Doppelter Espresso ⁴	4,90 Euro
Café ⁴	3,80 Euro
Cortado ^{d/4} Espresso mit Milch	2,90 Euro
Cappucino ^{d/4}	4,40 Euro
Latte Macchiato ^{d/4}	4,90 Euro
Milchkaffee ^{d/4}	4,60 Euro
Té	4,20 Euro
Carajillo Espresso mit Brandy ⁴	5,60 Euro
Barraquito ^{d/4} Espresso mit Licor 43, Kondensmilch und Zimt	5,90 Euro

Vinos de la casa

Vino blanco / Weißwein

D.o. rueda	0,2l	7,90 Euro
Marques de Riscal 2024	0,5l	19,50 Euro
100 % Verdejo	0,7l	28,00 Euro
Intensive Aromen tropischer Früchte, frisch und ausgewogen, mit lebendiger Säure und Leichtigkeit.		

Vino tinto / Rotwein

DOCa. rioja	0,2l	7,90 Euro
Marques de Cáceres 2021	0,5l	19,50 Euro
85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Graciano	0,7l	28,00 Euro
Intensive Aromen von dunklen Früchten und sonnenreifen Kirschen, frisch und fruchtig am Gaumen, begleitet von Vanillenoten und Eichenholz.		

Vino Rosado / Roséwein

D.o.ca. rioja	0,2l	7,90 Euro
Marques de Riscal Rosado 2023	0,5l	19,50 Euro
50% Tempranillo, 50% Viura	0,7l	28,00 Euro
Bouquet von frisch gepflückten Erdbeeren und Himbeeren, frisch und seidig mit verspielter Säure		

Weinschorle⁵

Wahl aus Rot, Weiss oder Rosé	0,2l	4,20 Euro
	0,5l	9,90 Euro

Jahrgänge können abweichen

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum

La bodega

Blancos / Weißwein

D.o. rueda

José pariente 2024⁵

0,75 l 36,00 Euro

Bodega José Pariente

100% Verdejo

Geschmeidig, vollmundig mit schöner Frische und im Finale eine, für den Verdejo sehr typische, elegante Bitternote

V.d.l.t mallorca

Nounat VINO Blanco 2023⁵

0,75 l 47,00 Euro

Bodega Binigrau Vins y Vinyes

60% Chardonnay / 40 % Prensal blanc

Die perfekte Balance zwischen Tradition und Moderne. Mit goldgelben Reflexen verwöhnt er mit Aromen von Aprikose, heller Rosine, Mandeln und einem Hauch Karamell. Vollmundig aber nicht schwer

D.o. somontano

Enate 2023⁵

0,75 l 34,00 Euro

Bodega Enate

100% Chardonnay / 6 meses en barrica

Exotische Früchte, Pfirsich, Banane und Holunder, exzellente Struktur, sinnlich verführerisch, lang im Nachhall

D.o. rias baixas

Terras gauda 2023⁵

0,75 l 48,00 Euro

Bodega Terras gauda

70% Albariño/ 18% Caíño/ 12% Loureiro

Fruchtoromen von Pfirsich, Orangenschale und weißen Blüten, pikante intensive Mineralität, gefolgt von einem cremig-weichen Schmelz. Strukturiert und eleganter Weißwein

D.o.c Lugana

I Frati 2024⁵

0,75 l 44,00 Euro

Cà dei Frati

100% Turbiana (Trebiano di Lugana)

Vollmundig und aromatisch mit intensiven Duft nach Blumen und Kräuterwiesen, sowie weißem Steinobst

Jahrgänge können abweichen

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum

La bodega

Tintos / Rotwein

D.o.ca. rioja

Remelluri gran reserva 2012⁵

0,75 l 130,00 Euro

Bodega remelluri

90% Tempranillo, 10% Graciano / 7 meses en barrica

Aromen nach Schwarzkirsche, Zedernholz, Bitterschokolade,
Moosbeeren und reifen Pflaumen. Vollmundig mit perfekten Tanninen im Finale

Remelluri reserva 2016⁵

0,75 l 79,00 Euro

Bodega remelluri

100% Tempranillo / 16 meses en barrica

Klare Frucht, ganz feines Tannin, Gewürznoten, florale Nuancen und wiederum Mineralität am Gaumen.
Kräftiger Körper, aber mit viel Eleganz und Finesse

Lindes de remelluri labastida 2020⁵

0,75 l 47,00 Euro

90% Tempranillo, 10% Garnacha, Graciano, Viura y Malvaria ,
12 meses en barrica

Weicher vollmundiger Geschmack, mit schmelzenden Tanninen und eleganten Abgang

La montesa 2020⁵

0,75 l 47,00 Euro

Bodega palacios remondo

55% Garnacha / 40% Tempranillo / 5% Mazuelo / 12 meses en barrica

90 Parker Punkte, elegante, feinstrukturierte Rioja-Crianza,
samtig und rund

Luis cañas crianza 2021⁵

0,75 l 33,00 Euro

Bodega Luis cañas

95% Tempranillo / 5% Granacha / 12 meses en barrica

Samtiges Mundgefühl, einem mittleren Körper mit gekonnt eingearbeiteten Tanninen und Frucht

Corriente 2021⁵

0,75 l 30,00 Euro

Bodega telmo rodriguez

60% Tempranillo / 25% Graciano / 15% Garnacha

Kraftvoll, mit schöner Textur, feinem Tannin und frischer Säure

Jahrgänge können abweichen

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum

La bodega

D.o. ribera del duero

Aalto 2020⁵

0,75 l 95,00 Euro

Bodega aalto

100% Tinto fino / 23 meses en barrica

Akzentuiert mit erdigen Noten, auch Trüffel und Mineralien in perfekter Balance und einem sehr langen, eleganten Finale

Finca Resalso tinto 2023⁵

0,75 l 39,00 Euro

Bodega Emilio Moro

100 % Tempranillo

Intensives Kirschrot und Aromen von roten Früchten, floralen und würzigen Noten. Am Gaumen gut ausbalanciert mit reifen, weichen Tanninen und erfrischender Säure

IGP Castilla y León

Sardón 2020⁵

0,75 l 37,00 Euro

Bodega Quinta Sardonía

96 % Tempranillo/3 % Garnacha/1 % Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec

Kräftige Kirsch- und Pflaumennoten, nach kurzer Zeit auch Aromen von Nelke, Piment und Bitterschokolade

Prima toro 2021⁵

0,75 l 39,00 Euro

Bodega maurodos

95% Tinta de toro / 5% Garnacha / 12 meses en barrica

90 Parker Punkte, Bouquet von reifer, dunkler Kirsche, Brombeere und Süßholz, exzellente Tanninstruktur, sehr harmonisch

Románico 2021⁵

0,75 l 36,00 Euro

Bodega teso la monja

100% Tinta de toro / 6 meses en barrica

Fruchtig, elegant, kraftvoll, aber keinesfalls schwerfällig, langer Nachhall

V.d.l.t mallorca

Ànima negra AN 2022⁵

0,75 l 95,00 Euro

Bodega ànima negra

95% Callet / 5% Manto Negro y Fogoneu / 18 meses en barrica

Reich und opulent, mit der typischen rauchigen Note der Callet-Rebe

Ànima negra AN/2 2021⁵

0,75 l 48,00 Euro

Bodega ànima negra

65% Callet / 20% Manto Negro / 15% Syrah / 13 meses en barrica

Intensiv, fruchtiger Duft roter Früchte, eine dichte und opulente Cuvée

Jahrgänge können abweichen

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum

La bodega

Rosado / Roséwein

D.o. rias baixas

Alma Atlantica⁵

0,75 l 38,00 Euro

Bodega Martin Códax

100% Mencia

Elegant & verführerisch zugleich. Erfrischend, schmackhaft und fruchtig, mit einem Hauch von roten Früchten und Veilchen

D.o.c Lugana

Rosa dei Frati 2022⁵

0,75 l 43,00 Euro

Cà dei Frati

Barbera, Marzemino, Sangiovese, Gropello

Delikater Duft nach hellen Früchten, Apfel, Weissdorn, leichte Mandelnote. Am Gaumen fruchtig mit feiner Säure

Cava y champán / Sekt & Champagner

Marrugat Rosé⁵

0,75 l 39,50 Euro

Das Bukett ist rein und elegant. Es dominieren Apfelaromen auf einem Hintergrund von roten Früchten. Am Gaumen frisch und fruchtig

Marrugat Grand Reserva⁵

0,75 l 39,50 Euro

Zart am Gaumen mit einer feinen Perlage. Feine Fruchtaromen von den Noten des Reinettenapfels, Birne und Fenchel, fruchtig, fein und elegant

Möet & Chandon Champagner Brut Imperial⁵

0,75 l 105,00 Euro

Komponenten von exotischen Früchten, Pfirsich und zarten Nuancen von süßem Brioche

Jahrgänge können abweichen

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum

Aperitivos

Prosecco ⁵	0,1 l	7,20 Euro
Sherry	5 c l	6,90 Euro
Wahl aus Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso, Cream oder Pedro Ximenez		
Tinto de verano ⁵	0,3 l	6,90 Euro
Rotwein, Zitronenlimonade, Orange		
La Cueva Spritz ^{1/5/9}	0,3 l	8,50 Euro
Pfirsichlikör, Prosecco, Maracuja, Sodawasser		
Aperol Spritz ^{1/5}	0,3 l	8,50 Euro
Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orange		
Hugo ⁵	0,3 l	8,50 Euro
Prosecco, Hollunderblütensirup, Sodawasser, Limette, Minze		
Alkoholfreier Hugo ^{1/4}	0,3 l	6,90 Euro
Hollunderblütensirup, Ginger Ale, Sodawasser, Limette, Minze		
Hibiskus Spritz ^{1/5/9}	0,3 l	8,50 Euro
Hibiskuslikör, Prosecco, Sodawasser		
Lillet Wild Berry ^{1/5/9}	0,3 l	8,50 Euro
Lillet blanc, Russian Wild Berry, Waldbeeren		
Lillet White Peach ^{1/5/9}	0,3 l	8,50 Euro
Lillet Blanc, White Peach		
Lillet Rosé Tonic ^{1/5/9}	0,3 l	8,50 Euro
Lillet Rosé, Tonic Water		
Sarti Spritz ^{1/5}	0,3 l	8,50 Euro
Sarti, Prosecco, Sodawasser		
Campari Spritz ^{1/5}	0,3 l	8,50 Euro
Campari, Prosecco, Sodawasser		

Sangrias

Sangria⁵

Hausgemachte Sangria, Wahl aus Weiß oder rot mit frischen Früchten

0,3 l 6,50 Euro

0,5 l 10,80 Euro

1,0 l 20,50 Euro

Sangria de cava⁵

Hausgemachte Sangria mit Prosecco und frischen Früchten

0,3 l 8,20 Euro

0,5 l 13,50 Euro

1,0 l 27,00 Euro

Cervezas

San Miguel vom Fass ^{lb}

0,3 l 4,20 Euro

San Miguel vom Fass ^{lb}

0,5 l 5,80 Euro

Spaten Hell vom Fass ^{lb}

0,3 l 3,80 Euro

Spaten Hell vom Fass ^{lb}

0,5 l 4,90 Euro

Spaten Hell alkoholfrei ^{lb}

0,5 l 4,90 Euro

Franziskaner Weissbier ^{la / lb}

0,5 l 4,90 Euro

Franziskaner Leichtes Weissbier ^{la / lb}

0,5 l 4,90 Euro

Franziskaner Alkoholfreies Weissbier ^{la / lb}

0,5 l 4,90 Euro

Franziskaner Weissbier dunkel ^{la / lb}

0,5 l 4,90 Euro

Löwenbräu Dunkel ^{lb}

0,5 l 4,90 Euro

Russen ^{la / lb}

0,5 l 4,50 Euro

Radler ^{lb}

0,5 l 4,50 Euro

Bebidas sin alcohol

Adelholzener naturell	0,25 l	2,90 Euro
	0,75 l	6,50 Euro
Adelholzener spritzig	0,25 l	2,90 Euro
	0,75 l	6,50 Euro
Cola ^{1/4}	0,2 l	2,90 Euro
	0,4 l	4,90 Euro
Cola Zero ^{1/4}	0,2 l	2,90 Euro
	0,4 l	4,90 Euro
Bluna ¹	0,2 l	2,90 Euro
	0,4 l	4,90 Euro
Spezi ^{1/4}	0,4 l	4,90 Euro
Zitronenlimonade ^{1/4}	0,2 l	2,90 Euro
	0,4 l	4,90 Euro
Thomas Henry ^{2/8}	0,2 l	4,50 Euro
Tonic Water, Botanica Tonic, Spicy Ginger, Ginger Ale, Bitter Lemon, Mystic Mango oder Pink Grapefruit		
Saft/Nektar	0,2 l	3,80 Euro
Apfel, Orange, Maracuja, Ananas, Johannisbeere, Kirsch, oder Mango		
Saftschorle	0,2 l	3,40 Euro
Apfel, Orange, Maracuja, Ananas, Johannisbeere, Kirsch, oder Mango	0,4 l	4,80 Euro

Spirituosen

Brandys

Gran Duque d'alba	4cl	8,90 Euro
Cardenal Mendoza	4cl	8,90 Euro
Carlos I	4cl	8,90 Euro
Osborne 103	4cl	7,20 Euro
Veterano Osborne	4cl	7,20 Euro

Spanische Spirituosen

Hierbas de Mallorca (Kräuter Likör)	4cl	6,90 Euro
Cuarenta y tres 43 (Vanille Likör)	4cl	6,90 Euro
Pacharán (Schlehen Likör)	4cl	6,90 Euro
Ponche caballero (Brandy Likör)	4cl	6,90 Euro
Anis (trocken oder süß)	2cl	5,90 Euro
Orujo de Galicia (galizischer Kräuterschnaps)	2cl	5,50 Euro

Digestivos

Jose Cuervo Tequila silver oder gold	4cl	5,90 Euro
Baileys ^d	4cl	5,90 Euro
Averna	4cl	5,90 Euro
Absolut Vodka	4cl	5,90 Euro

Spirituosen

Whiskys

Chivas Regal	4cl	7,90 Euro
Wild Turkey	4cl	7,90 Euro
Whiskey Cola ^{1/4}	0,4 l	10,90 Euro

Gin

Nordes	4cl	8,90 Euro
Puerto de Indias (Sevilla)	4cl	6,90 Euro
Gin Mare (Katalonien)	4cl	8,90 Euro
Thomas Henry Mixers ^{2/8}	0,2 l	4,50 Euro
Tonic Water, Botanica Tonic, Spicy Ginger, Ginger Ale, Bitter Lemon, Mystic Mango oder Pink Grapefruit		

Rum

Bacardi 8 años	4cl	7,90 Euro
Bacardi	4cl	6,50 Euro
Arehucas	4cl	6,50 Euro

Cocktails

Agua de Valencia	11,90 Euro
Orangensaft, Cava, Wodka, Gin	
Yayo Cooler	11,90 Euro
Weisser Rum, Ananassaft, Kokos, Limette	
Tequila Sunrise	11,90 Euro
Tequila, Zitronensaft, Orangennektar, Granadine	
Barracuda	11,90 Euro
brauner Rum, Galliano - Vanillelikör, Cava, Limettensaft, Ananasnektar	
Long Island Ice Tea	11,90 Euro
Vodka, weißer Rum, Gin, Orangenlikör, Coca Cola	
Caipirinhas	11,90 Euro
Varianten: Classic, Strawberry, Maracuja, Caipiroska	
Cachaça, Limette, Limettensaft, Rohrzucker	
Mojito	11,90 Euro
brauner und weißer Rum, Limette, Minze, Limettensaft, Rohrzucker	
Piña Colada	11,90 Euro
brauner und weißer Rum, Batida de Coco, Sahne, Ananasnektar	
Margaritas	11,90 Euro
Varianten: Classic, Strawberry	
Tequila, Orangenlikör, Zitronensaft	
Daiquiri	11,90 Euro
Varianten: Classic, Strawberry	
brauner und weißer Rum, Zitronensaft, Limettensaft	
Pornstar Martini	11,90 Euro
brauner und weißer Rum, Batida de Coco, Sahne, Ananasnektar	
Paloma	11,90 Euro
Tequila, Limettensaft, Thomas Henry pink grapefruit	

Cocktails

sin alkohol/ohne Alkohol

Caipirinha Sin

9,90 Euro

Limette, Limettensaft, Rohrzucker, Ginger Ale

Virgin Colada

9,90 Euro

Ananasnektar, Orangennektar, Kokossirup, Sahne, Grenadine

Fruchtsirup kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum

Zusatzstoffe & Allergene

- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| 1. Farbstoff | e. Sellerie |
| 2. Chinin | f. Soja |
| 3. Taurin | g. Senf |
| 4. Koffein | h. Erdnüsse |
| 5. Sulfite | i. Sesam |
| 6. Emulgator | la. Glutenhaltiges Getreide Weizen |
| 8. Antioxidierungsmittel | lb. Glutenhaltiges Getreide Gerste |
| 9. Konservierungsmittel | lc. Glutenhaltiges Getreide Roggen |
| a. Eier | ka. Schalenfrüchte Walnuss |
| b. Fisch | kb. Schalenfrüchte Mandel |
| c. Krebstiere | n. Weichtiere |
| d. Milch | |

Impressum

La Cueva
Restaurant & Tapas Bar
La Tasca Freising UG
Marienplatz 2
85354 Freising/Deutschland
Tel: +49 (0) 8161 88 78 172

www.lacueva.bar
reservierung@lacueva.bar