

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

Entrantes

Vorspeisen

Pan tostado con tomate y jamón serrano ^{la} <i>Geröstetes Brot mit Tomate, Olivenöl und Serrano-Schinken</i>	11,90 €
Pan tostado con tomate y manchego ^{la} <i>Geröstetes Brot mit Tomate und Manchego-Käse</i>	10,90 €
Pan tostado con tomate ^{la} <i>Geröstetes Brot mit Tomate und Olivenöl</i>	9,80 €
Pan tostado con ajo ^{la} <i>Geröstetes Brot mit Knoblauch und Olivenöl</i>	7,90 €
Pan ^{la} <i>Brotkorb</i>	3,20 €
Alioli ^a <i>Hausgemachte Knoblauchmayonnaise</i>	3,50 €
Cesto de pan y alioli ^{la / a} <i>Brotkorb und Knoblauchmayonnaise</i>	6,60 €
Cesto de pan con aceite de oliva virgen extra ^{la} <i>Brotkorb und Olivenöl</i>	3,90 €
Aceitunas mixtas <i>Gemischte Oliven</i>	6,90 €
Tabla la Cueva ^{6 / 8 / d / la / kb} <i>Serrano-Schinken, Manchego-Käse, Chorizo und Salchichón</i>	26,90 €
Tabla de jamón serrano ^{6 / 8 / la} <i>Serrano-Schinken</i>	18,90 €
Tabla de queso manchego ^{d / la} <i>Manchego-Käse</i>	16,00 €

Menú para compartir

Tapas-Menü zum Teilen

Menú de nuestras Tapas ^{a / c / d / e / la / kb / n} <i>Tapas Menü ab 4 Personen</i> <i>Auswahl unserer Tapas Klassiker und Dessertvariation</i>	p.P. 39,90 €
--	--------------

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum

Ensaladas y Paellas

Ensaladas

Salate

Crujiente ensalada mixta con mariscos mixtos ^{d / h / kb} 17,90 €

Knackiger, gemischter Salat mit Garnelen, Miesmuscheln und Tintenfisch mit einem Zitronen-Dill-Zwiebel Dressing

Variación de tomates aliños 13,90 €

Buntes Tomaten-Carpaccio mit einem Dressing aus frischen Kräutern und Olivenöl

Ensalada mixta pequeña

Kleiner, gemischter Beilagensalat 7,90 €

Paellas

Alle Paellas werden frisch zubereitet – Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Paella mixta ^{b / c / e / n} p.P. 23,90 €

Paella mit Hühnchen, Tintenfisch, Gambas und Miesmuscheln

Paella de marisco ^{b / c / e / n} p.P. 24,90 €

Paella mit Tintenfisch, Gambas, Miesmuscheln, Kaisergranat und Venusmuscheln

Paella vegana p.P. 21,90 €

Paella mit gemischtem Gemüse

Paella de carne ^e p.P. 24,90 €

Paella mit Schwein-, Rind- und Hühnerfleisch

Tapas

Del mar

Fisch und Meeresfrüchte

Ensaladilla Rusa ^{a / b / d / g} <i>Traditioneller spanischer Kartoffelsalat mit Thunfisch, Erbsen, Eiern und Mayonnaise</i>	7,90 €
Ceviche de langostinos ^c <i>In Limettensaft marinierte Garnelen mit Avocado, Koriander und Frühlingszwiebeln</i>	10,90 €
Boquerones en vinagre ^{10 / b} <i>Sardellenfilets mariniert in Olivenöl, Petersilie und Knoblauch</i>	8,90 €
Almejas al vino ⁿ <i>FrISChe Venusmuscheln in Weißweinsoße</i>	15,90 €
Pulpo a la parrilla ⁿ <i>Atlantische Meereskrake nach galizischer Art</i>	21,90 €
Baby calamares ^{a / la} <i>Ausgebackene Baby-Calamari mit Zitrus-Mayonnaise</i>	16,90 €
Parillada de marisco ^{c / b / n} <i>Riesengarnele, Kammuschel, Baby-Calamari und Seeteufel vom Grill</i>	19,90 €
Fritura de pescado ^{a / b / c / la / lc / n} <i>Ausgebackene Fische und Meeresfrüchte Ausgebackene Baby-Calamari, Gambas und Sardellen mit Zitrus-Mayonnaise</i>	17,90 €
Gambas al ajillo ^c <i>Gambas in heißen Olivenöl mit Knoblauch und Chili</i>	12,90 €
Gambas en tempura ^{c / la} <i>Knusprige Garnelen, umhüllt von Tempurateig, verfeinert mit Sepiatinte, dazu Avocado-Dip</i>	13,90 €
Boquerones fritos ^{a / b / la} <i>Gebackene Sardellen mit Zitrus-Mayonnaise</i>	10,90 €
Salmón a la plancha ^{b / d} <i>Gebatener Lachs mit leichter Zitronen-Butter-Soße auf Gemüse der Saison</i>	17,90 €

Tapas

Vegetarianas

Vegetarisch

Berenjena gratinada ^d	7,90 €
<i>Gegrillte Aubergine mit Tomate, Basilikum, Knoblauch und Manchego-Käse</i>	
Tortilla española ^a	6,90 €
<i>Spanisches Kartoffelomelette</i>	
Papas Arrugadas	9,20 €
<i>Kleine Kartoffeln in Meersalz gekocht, mit Mojo Rojo und Mojo Verde</i>	
Patatas bravas caseras ^e	8,90 €
<i>Hausgemachte, frittierte Kartoffelecken mit pikanter Bravas-Soße</i>	
Verduras salteadas	8,90 €
<i>In Olivenöl und Rosmarin geschwenktes Pfannengemüse</i>	
Setas a la plancha	10,90 €
<i>Gegrillte Austernpilze mit sonnengetrockneter Tomaten-Pesto</i>	
Setas empanadas	11,90 €
<i>Panierte und ausgebackene Austernpilze mit Alioli</i>	
Champiñones al ajillo ^e	7,50 €
<i>Champignons mit Knoblauch, Zitrone und frischem Thymian</i>	
Papas Bravioli ^a	8,90 €
<i>Ausgebackene Kartoffelecken mit Alioli und pikanter Bravas-Soße</i>	
Pimientos de Padrón	8,90 €
<i>Gebackene kleine, grüne Paprikaschoten mit Meersalz</i>	

Tapas

De carne

Fleisch

Pollo al Jerez ^{e / d / la} <i>Zarte Hähnchenunterschlegel gekocht in Sherry-Honig-Soße</i>	8,90 €
Albóndigas en salsa de tomate ^{a / la / e} <i>Hausgemachte Hähnchenbällchen in Tomatensoße</i>	9,90 €
Solomillo de cerdo ^{6 / 8 / 9} <i>Schweinefilet in einer Kruste aus Pfeffer und frischen Kräutern an feiner Manchego-Soße, auf Kartoffelpüree</i>	17,90 €
Deditos de pollo ^{a / g} <i>In Nachos panierte, ausgebackene Hähnchenbruststreifen, dazu Honig-Senf Dip</i>	9,80 €
Pinchos morunos de pollo <i>Gegrillte Hähnchenbrustspieße mit Chimichurri-Soße</i>	11,90 €
Chorizo a la parrilla ^{6 / 8 / 9 / la} <i>Gegrillte spanische Paprikawurst mit geröstetem Brot und Chimichurri-Soße</i>	9,50 €
Dátiles en tocino ^{8 / 9} <i>Knusprig, gebackene Datteln im Speckmantel auf Rucola mit hausgemachter Beerenmarmelade</i>	8,50 €
Croquetas caseras ^{a / c / d / la / lc} <i>Hausgemachte Krokette Wahlweise mit: Käse, Frühlingszwiebel oder Serrano-Schinken</i>	3,20 €
Queso en tocino ^{5 / 6 / d} <i>Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucola mit hausgemachter Beerenmarmelade</i>	8,90 €
Nachos empanados ^{d / 6 / 8 / la} <i>Tomate, Serrano Würfel, Manchego-Käse und Basilikum ummantelt von ausgebackenen Nachos</i>	9,90 €

Postres y Café

Postres

Dessert

Soufflé de chocolate ^{a / d} <i>Schokoladensoufflé mit Vanilleeis</i>	8,90 €
Churros con chocolate ^{la / d} <i>Ausgebackenes Hefespritzgebäck mit cremigem Schokoladendip</i>	8,90 €
Crema catalana ^{a / d} <i>Spanische Creme überzogen von einer gebrannten Karamellschicht</i>	8,90 €
Leche frita ^{a / d / la} <i>Frittierte Milch mit hausgemachter Traubenmarmelade</i>	8,90 €
Tarta de queso ^{a / d / la} <i>Hausgemachter Käsekuchen</i>	8,90 €
Variación del postre ^{a / d / la} <i>Dessertvariation</i>	25,90 €

Café

Kaffee

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

Vinos de la casa

Vino Blanco

Weisswein

Marques de Riscal 2024

D.o. rueda, 100 % Verdejo

*Intensive Aromen tropischer Früchte, frisch und ausgewogen,
mit lebendiger Säure und Leichtigkeit*

0,2l 7,90 €

0,5l 19,50 €

0,75l 28,00 €

Vino Tinto

Rotwein

Marques de Cáceres 2021

DOCa. Rioja, 85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Graciano

*Intensive Aromen von dunklen Früchten und sonnenreifen Kirschen,
frisch und fruchtig am Gaumen, begleitet von Vanillenoten und Eichenholz*

0,2l 7,90 €

0,5l 19,50 €

0,75l 28,00 €

Vino Rosado

Roséwein

Marques de Riscal Rosado 2023

D.o.ca. rioja, 50% Tempranillo, 50% Viura

*Bouquet von frisch gepflückten Erdbeeren und Himbeeren,
frisch und seidig mit verspielter Säure*

0,2l 7,90 €

0,5l 19,50 €

0,75l 28,00 €

Jahrgänge können abweichen

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum



Vino Blanco

Weisswein

José pariente 2024 ⁵	0,75 l	36,00 €
<i>D.o. rueda, Bodega José Pariente, 100% Verdejo</i> <i>Geschmeidig, vollmundig mit schöner Frische, elegante Bitternote im Finale</i>		
Nounat Vino Blanco 2023 ⁵	0,75 l	47,00 €
<i>V.d.l.t mallorca, Bodega Binigrau Vins y Vinyes,</i> <i>60% Chardonnay / 40 % Prensal blanc</i> <i>Mit goldgelben Reflexen, Aromen von Aprikose, heller Rosine, Mandeln und einem Hauch Karamell</i>		
Enate 2023 ⁵	0,75 l	34,00 €
<i>D.o. somontano, Bodega enate, 100% Chardonnay / 6 meses en barrica</i> <i>Exotische Früchte, Pfirsich, Banane und Holunder, exzellente Struktur</i>		
Terras gauda 2023 ⁵	0,75 l	48,00 €
<i>D.o. rias baixas, Bodega terras gauda, 70% Albariño/ 18% Caíño/ 12% Loureiro</i> <i>Fruchtaromen von Pfirsich, Orangenschale und weißen Blüten,</i> <i>pikante intensive Mineralität, strukturiert und elegant</i>		
I Frati 2024 ⁵	0,75 l	44,00 €
<i>D.o.c Lugana, Cà dei Frati, 100% Turbiana</i> <i>Vollmundig und aromatisch mit intensivem Duft nach Blumen, sowie weißem Steinobst</i>		
Miraval blanc 2025 ⁵	0,75 l	44,00 €
<i>Château Miraval, Provence, Frankreich, Rolle (Vermentino)</i> <i>Frischer, eleganter Weisswein mit Aromen von weißen Blüten, Zitrus und hellem Steinobst</i>		

Jahrgänge können abweichen

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum



Vino Tinto

Rotwein

Remelluri gran reserva 2012⁵	0,75 l	130,00 €
<i>D.o.ca. rioja, Bodega remelluri, 90% Tempranillo / 10% Graciano 7 meses en barrica Vollmundig, mit Aromen von Schwarzkirsche, Zedernholz, Bitterschokolade, Moosbeeren und reifen Pflaumen</i>		
Remelluri reserva 2016⁵	0,75 l	79,00 €
<i>D.o.ca. rioja, Bodega remelluri, 100% Tempranillo 16 meses en barrica Kräftiger Körper mit viel Eleganz und Finesse, klare Frucht, feines Tannin, florale Nuancen und Mineralität</i>		
Lindes de remelluri labastida 2020⁵	0,75 l	47,00 €
<i>D.o.ca. rioja, 90% Tempranillo / 10% Garnacha, Graciano, Viura y Malvaria 12 meses en barrica Weicher vollmundiger Geschmack, mit schmelzenden Tanninen und eleganten Abgang</i>		
La montesa 2020⁵	0,75 l	47,00 €
<i>D.o.ca. rioja, Bodega palacios remondo, 55% Garnacha / 40% Tempranillo / 5% Mazuelo 12 meses en barrica 90 Parker Punkte, elegante, feinstrukturierte Rioja-Crianza, samtig und rund</i>		
Luis cañas crianza 2021⁵	0,75 l	33,00 €
<i>D.o.ca. rioja, Bodega Luis cañas, 95% Tempranillo / 5% Granacha 12 meses en barrica Samtiges Mundgefühl, mit gekonnt eingearbeiteten Tanninen und Frucht</i>		
Corriente 2021⁵	0,75 l	30,00 €
<i>D.o.ca. rioja, Bodega telmo rodriguez, 60% Tempranillo / 25% Graciano / 15% Garnacha Kraftvoll, mit schöner Textur, feinem Tannin und frischer Säure</i>		
Aalto 2020⁵	0,75 l	95,00 €
<i>D.o. ribera del Duero, Bodega aalto, 100% Tinto fino 23 meses en barrica Akzentuiert mit erdigen Noten, Trüffel und Mineralien in perfekter Balance</i>		

Jahrgänge können abweichen

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum



Vino Tinto

Rotwein

Finca Resalso tinto 2023 ⁵	0,75 l	39,00 €
<i>D.o. ribera del Duero, Bodega Emilio Moro</i>		
<i>100 % Tempranillo</i>		
<i>Intensives Kirschrot und Aromen von roten Früchten, floralen Noten und weichen Tanninen</i>		
Sardón 2020 ⁵	0,75 l	37,00 €
<i>IGP Castilla y León, Bodega Quinta Sardonía</i>		
<i>96 % Tempranillo / 3 % Garnacha / 1 % Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec</i>		
<i>Kräftige Kirsch- und Pflaumennoten, Aromen von Nelke, Piment und Bitterschokolade</i>		
Prima toro 2021 ⁵	0,75 l	39,00 €
<i>IGP Castilla y León, Bodega maurodos, 95% Tinta de toro / 5% Garnacha ,</i>		
<i>12 meses en barrica</i>		
<i>90 Parker Punkte, Bouquet von reifer, dunkler Kirsche, Brombeere und Süßholz</i>		
Románico 2021 ⁵	0,75 l	36,00 €
<i>IGP Castilla y León, Bodega teso la monja, 100% Tinta de toro</i>		
<i>6 meses en barrica</i>		
<i>Fruchtig, elegant, kraftvoll, langer Nachhall</i>		
Ànima negra AN 2022 ⁵	0,75 l	95,00 €
<i>V.d.l.t mallorca, Bodega ànima negra</i>		
<i>95% Callet / 5% Manto Negro y Fogoneu</i>		
<i>18 meses en barrica</i>		
<i>Reich und opulent, mit rauchiger Note</i>		
Ànima negra AN/2 2021 ⁵	0,75 l	48,00 €
<i>V.d.l.t mallorca, Bodega ànima negra, 65% Callet / 20% Manto Negro / 15% Syrah</i>		
<i>13 meses en barrica</i>		
<i>Intensiver, fruchtiger Duft roter Früchte, dichte und opulente Cuvée</i>		

Jahrgänge können abweichen

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum



Vino Rosado

Roséwein

Alma Atlantica ⁵	0,75 l	38,00 €
<i>D.o. rias baixas, Bodega Martin Códax, 100% Mencia</i>		
<i>Elegant und verführerisch, erfrischend, schmackhaft, mit einem Hauch von roten Früchten</i>		
Rosa dei Frati 2022 ⁵	0,75 l	43,00 €
<i>D.o.c Lugana, Cà dei Frati, Barbera, Marzemino, Sangiovese, Gropello</i>		
<i>Delikater Duft nach hellen Früchten, Apfel, Weissdorn, leichte Mandelnote</i>		
Miraval Rosé 2025 ⁵	0,75 l	44,00 €
<i>Château Miraval, Provence, Frankreich, Cinsault, Syrah, Grenache, Rolle</i>		
<i>Feine Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Blüten, frisch und elegant</i>		

Cava y champán

Sekt und Champagner

Llopart Corpinat Reserva Brut Rosé ⁵	0,75 l	42,00 €
<i>Noten von Erdbeeren, Himbeeren und Wildfrüchten,</i>		
<i>geschmackvoll, kräftig und fein</i>		
Llopart Corpinat Reserva Integral Brut Nature ⁵	0,75 l	42,00 €
<i>Noten von Apfel, Pfirsich und Ananas,</i>		
<i>frisch, verspielt und lebendig</i>		
Rima 32 Cava Gran Reserva Brut Nature ⁵	0,75 l	68,00 €
<i>Bouquet mit Noten von Apfel, Aprikose und tropischen Früchten,</i>		
<i>vollmundig, elegant und frisch</i>		

Jahrgänge können abweichen

Zusatzstoffe und Allergene siehe Impressum

Aperitivos

Clásicos

Klassische Aperitifs

Prosecco ⁵	0,1 l	7,20 €
Weinschorle ⁵	0,2 l	4,20 €
	0,5 l	9,90 €
Tinto de verano ⁵	0,3 l	6,90 €
<i>Rotwein, Zitronenlimonade, Zitrone</i>		

Spritz

*Viele Varianten auch mit 0,0 % erhältlich**

	0,3 l	6,90 €
La Cueva Spritz ^{1/5/9/♦}	0,3 l	8,50 €
<i>Prosecco, Pfirsichsirup, Maracujasirup, Sodawasser, Orange</i>		
Aperol Spritz ^{1/5/♦}	0,3 l	8,50 €
<i>Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orange</i>		
Hugo ^{5/♦}	0,3 l	8,50 €
<i>Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Limette, Minze</i>		
Hibiskus Spritz ^{1/5/9/♦}	0,3 l	8,50 €
<i>Prosecco, Hibiskussirup, Sodawasser, Limette, Minze</i>		
Lillet Wild Berry ^{1/5/9/♦}	0,3 l	8,50 €
<i>Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Waldbeeren</i>		
Lillet White Peach ^{1/5/9/♦}	0,3 l	8,50 €
<i>Lillet Blanc, White Peach, Orange</i>		
Lillet Rosé Tonic ^{1/5/9/♦}	0,3 l	8,50 €
<i>Lillet Rosé, Tonic Water, Limette</i>		
Sarti Spritz ^{1/5}	0,3 l	8,50 €
<i>Sarti, Prosecco, Sodawasser, Limette</i>		
Campari Spritz ^{1/5}	0,3 l	8,50 €
<i>Campari, Prosecco, Sodawasser, Orange</i>		

Sangría y Limonadas

Sangrías casera

Hausgemachte Sangria

Sangría tradicional ⁵

Rotwein, Brandy, Likör, frische Früchte

0,3 l	6,50 €
0,5 l	10,80 €
1,0 l	20,50 €

Sangría blanca ⁵

Weisswein, Brandy, Likör, frische Früchte

0,3 l	6,50 €
0,5 l	10,80 €
1,0 l	20,50 €

Sangría de cava ⁵

Prosecco, Brandy, Likör, frische Früchte

0,3 l	8,20 €
0,5 l	13,50 €
1,0 l	27,00 €

Limonadas Caseras

Hausgemachte Limonaden

Fresa y Albahaca

Erdbeer-Basilikum-Limonade

0,4 l	5,90 €
-------	--------

Mango y Menta

Mango-Minz-Limonade

0,4 l	5,90 €
-------	--------

Frambuesa y Caramelo Salado

Himbeer-Salted Caramel-Limonade

0,4 l	5,90 €
-------	--------

Arándano y Saúco

Blaubeer-Holunder-Limonade

0,4 l	5,90 €
-------	--------

Cervezas

De barril

Biere vom Fass

San Miguel ^{lb}	0,3 l	4,20 €
	0,5 l	5,80 €
Spaten Hell ^{lb}	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	4,90 €
Franziskaner Weissbier ^{la / lb}	0,5 l	4,90 €
Russen ^{la / lb}	0,5 l	4,50 €
Radler ^{lb}	0,5 l	4,50 €

En botella

Flaschenbiere

Anheuser-Busch Budweiser ^{lb}	0,3 l	4,20 €
Franziskaner Weissbier leicht ^{la / lb}	0,5 l	4,90 €
Franziskaner Weissbier dunkel ^{la / lb}	0,5 l	4,90 €
Franziskaner Weissbier alkoholfrei ^{la / lb}	0,5 l	4,90 €
Löwenbräu Dunkel ^{lb}	0,5 l	4,90 €
Löwenbräu Hell alkoholfrei ^{lb}	0,5 l	4,90 €

Bebidas sin Alcohol

Refrescos

Erfrischungsgetränke

Adelholzener still oder spritzig	0,25 l	2,90 €
	0,75 l	6,50 €
Cola ^{1/4}	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Cola Zero ^{1/4}	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Fanta ¹	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Cola mix ^{1/4}	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Zitronenlimonade ^{1/4}	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Thomas Henry ^{2/8}	0,2 l	4,50 €

Tonic Water, Spicy Ginger, Ginger Ale, Bitter Lemon, Pink Grapefruit

Zumos

*Apfelsaft, Orangensaft, Mangosaft, Rhababersaft, Holundersaft
Maracujanektar, Ananasnektar, Johannisbeernektar, Kirschnektar*

Saft	0,2 l	3,80 €
Saftschorle	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	4,80 €

Destilados

Licores y Digestivos

Liköre und Digestif

Hierbas de Mallorca	4cl	6,90 €
Cuarenta y tres 43	4cl	6,90 €
Pacharán	4cl	6,90 €
Ponche caballero	4cl	6,90 €
Anis (trocken oder süß)	4cl	5,90 €
Orujo de Galicia	4cl	5,50 €
Jose Cuervo Tequila	4cl	5,90 €
Baileys ^d	4cl	5,90 €
Averna	4cl	5,90 €
Absolut Vodka	4cl	5,90 €

Brandys

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

Destilados

Whisky

Chivas Regal	4cl	7,90 €
Wild Turkey	4cl	7,90 €

Gin

Nordes	4cl	8,90 €
Gin Mare	4cl	8,90 €

<i>Wahlweise mit Thomas Henry ^{2/8}</i>	0,2 l	4,50 €
<i>Tonic Water, Spicy Ginger, Ginger Ale, Bitter Lemon, Pink Grapefruit</i>		

Ron

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

Longdrinks

Whisky Cola	0,4 l	10,90 €
Cuba libre	0,4 l	10,90 €
Gin Tonic	0,4 l	10,90 €

Cocktails

Frescos

11,90 €

Frisch, spritzig

Mojito

Weisser Rum, Limettensaft, Rohrzucker, Soda, Minze, Limette

Paloma

Tequila, Limettensaft, Pink grapefruit, Limette

Margaritas

Varianten: Classic, Strawberry

Tequila, Orangenlikör, Zitronensaft, Limette

Caipirinhas

Varianten: Classic, Strawberry, Maracuja, Caipiroska

Cachaça, Limettensaft, Rohrzucker, Limette

Daiquiri

Varianten: Classic, Strawberry

Weisser Rum, Zitronensaft, Limettensaft

Agua de Valencia

Cava, Wodka, Gin, Orangensaft, Orange

Cremosos

11,90 €

Cremig, süß

Espresso Martini

Vodka, Kaffeeликör, Espresso, Zuckersirup

Piña Colada

Weisser Rum, Kokossirup, Sahne, Ananasnektar, Orange

Cocktails

Tropicales

11,90 €

Fruchtig, exotisch

Yayo Cooler

Weisser Rum, Ananasnektar, Kokossirup, Orange

Pornstar Martini

Vanille Vodka, Prosecco, Maracujalikör, Maracujanektar, Vanillesirup, Limette

Tequila Sunrise

Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine, Orange

Barracuda

Brauner Rum, Vanillelikör, Cava, Limettensaft, Ananasnektar, Limette

Intensos

11,90 €

Kräftig, markant

Long Island Ice Tea

Vodka, weisser Rum, Gin, Tequila, Orangenlikör, Coca Cola, Limette

Mocktails

9,90 €

0,0 %

Munich Mule

Gin 0,0 %, Ginger Beer, Ingwer, Limette

Caipirinha Sin

Limettensaft, Rohrzucker, Ginger Ale, Limette

Virgin Colada

Ananasnektar, Orangensaft, 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