

Casa Uno

*Carta de
vino y más*



*Herzlich willkommen
im Restaurant
Casa Uno*

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und hoffen, Sie mit unseren ausgewählten Weinen und unserer mediterranen Küche mit saisonalen und frischen Produkten verwöhnen zu dürfen.



Tapas frias Kalte Tapas

<i>Aceitunas mixta</i>	
Gemischte Oliven	4,50 €
<i>Pa amb oli^{a, c, g}</i>	
Brot geröstet mit Serrano-Schinken und Tomate	7,50 €
<i>Boquerones en vinagre^{a, b, f}</i>	
Marinierte Sardellen in Weinessig und Öl	7,40 €
<i>Plato queso manchego^{b, g}</i>	
Manchego-Käse	9,20 €
<i>Plato de jamón serrano</i>	
Serrano-Schinken	9,80 €
<i>Plato mixto^{b, g}</i>	
Serrano-Schinken, Manchego-Käse, Chorizo-Wurst	17,00 €
<i>Pan con alioli^{a, c, g}</i>	
Warmes Brot mit hausgemachter Knoblauchcreme	3,90 €

Tapas calientes Warme Tapas

<i>Patatas bravas^{i, j}</i>	
Frittierte Kartoffelecken mit scharfer Tomaten-Salsa	4,50 €
<i>Pimientos de Padrón</i>	
Frittierte grüne Paprikaschoten	5,00 €
<i>Chorizo a la parrilla</i>	
Kross gebratene Chorizo (pikante, luftgetrocknete Paprikawurst)	6,50 €
<i>Lomo de cerdo en adobo^{a, j}</i>	
Schweinefilet mariniert (2 Stk.) auf Brot	8,20 €



Bacalao frito ^{a. "}

Stockfischstücke frittiert mit Aioli 14,00 €

Calamares fritos ^{a. "}

Frittierte Tintenfischringe 7,90 €

Pica pica ^{í. "}

Sepiastücke gebraten in Knoblauch und Chili 9,00 €

Gambas al ajillo ^{b. "}

Riesengarnelen (6 Stk.) in Olivenöl und Knoblauch 10,00 €

Gambas a la plancha ^{b. "}

Riesengarnelen (10 Stk.) vom Grill 19,90 €

Calamar a la plancha ["]

Gegrillter Tintenfisch an gemischtem Salat 17,20 €

Boquerones fritos ^{a. "}

Frittierte Sardellen 6,00 €

Dátiles con bacon ^l

Datteln im Speckmantel (8 Stk.) 7,20 €

Pollo al ajillo ^í

Ganze Hähnchenkeule und -flügel in Knoblauch-Marinade 12,00 €

Champiñones al ajillo ^í

Champignons in Knoblauch 6,50 €

Sopa de tomate ^í

Pikante Tomatensuppe 6,50 €

Queso de cabra gratinado ^q

Schafskäse gratiniert 11,20 €

Queso de cabra con bacon ^q

Schafskäse im Speckmantel 10,90 €

Plato de tapas "Casa Uno" ^{a. í. "}

Gemischte Tapas-Platte nach Wahl der Küche 28,60 €



Ensalades Salate

Ensalada mixta ^{b. i.}

Kleiner gemischter Salat 6,00 €

Ensalada de pollo ^{b. i.}

Gebratene Hähnchenstreifen an gemischtem Salat 15,90 €

Ensalada de queso de cabra con aderezo de mostaza de higo ^{b. g. i.}

Gebratener Ziegenkäse an gemischtem Salat mit Feigensenf 18,90 €

Carnes Fleischgerichte

Bistec de ternera (250 g) con patatas fritas ^{b. c. g. i. j.}

Argentinisches Rumpsteak mit Kartoffelecken 29,90 €

Brocheta de carne mixta con verduras frescas ^{b. c. g. i. j.}

Gemischter Fleischspieß über frischem Grillgemüse 28,00 €

Lomo de cerdo con Serrano ^{b. c. g. i. j.}

Gegrillte Schweinemedallions im Serrano-Schinkenmantel 26,00 €

Paella Spanische Reispfanne - ab 2 Personen (Wartezeit ca. 45 Minuten)

Paella con verduras ^{a. j.}

mit Gemüse p.P. 17,20 €

Paella con carne ^{a. j.}

mit Fleisch p.P. 20,50 €

Paella mixta ^{a. d. j.}

mit Fisch und Fleisch p.P. 21,90 €

Paella marinera ^{a. d. j.}

mit Fisch und Meeresfrüchten p.P. 20,90 €



Postre *Nachtsch*

Helado de vainilla con nata ^{c. g}

Vanille-Eis mit Sahne 5,50 €

Crema Catalana ^{c. g}

Hausgemachte Vanille-Creme karamellisiert 6,50 €

Tarta de Santiago

Mandelkuchen

- mit Sahne ^{a, c, g} 5,90 €
- mit einer Kugel Vanille-Eis ^{a, c, g} 6,90 €

Helado de vainilla con Cuarenta y tres ^{c. g}

Vanille-Eis mit Likör 43 8,10 €

Sorbete de limón con cava

Zitronensorbet mit spanischem Sekt 8,50 €

Parfait de mango ^{c. g}

Hausgemachtes Mango-Parfait 8,90 €

Bebidas calientes *Warme Getränke*

Café crème 3,20 €

Espresso 2,80 €

Carajillo (Kaffee mit Brandy) 6,50 €

Café crème con Baileys 6,50 €

Café crème Amazonas (mallorquinischer Rum) 7,20 €

Cuarenta y tres con leche (Likör 43 mit warmer Milch) ^g 6,00 €

Cappuccino 4,00 €

Latte macchiato 5,00 €



Bebidas sin alcohol *Alkoholfreie Getränke*

Coca Cola, ^{2, 3} Coca Cola light ^{2, 3, 4}	0,2 l	3,20 €
Fante ^{2, 6}	0,2 l	3,20 €
Sprite	0,2 l	3,20 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,40 €
Russion Wild Berry	0,2 l	3,40 €
Apfelschorle	0,2 l	3,40 €
Gerolsteiner Mineralwasser		
• Classic Sprudel	0,2 l	2,90 €
• Medium Sprudel	0,75 l	6,50 €
• Naturell	0,75 l	6,50 €

Cervezas *Biere*

Paulaner Weizenbiere

• Hefeweizen	0,5 l	4,90 €
• Kristallweizen	0,5 l	4,90 €
• Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Peters Kölsch	0,33 l	3,60 €
San Miguel	0,33 l	3,90 €
Estrella Galicia	0,33 l	3,90 €
Estrella Galicia alkoholfrei	0,33 l	3,90 €



Vinos blancos

Weißweine

	Flasche (1 l)	Glas (0,2 l)
Grauburgunder, trocken		
Brogsitter, Rheinhessen	29,00 €	6,20 €
Weißburgunder, trocken		
Brogsitter, Rheinhessen	29,00 €	6,20 €
Spätburgunder Blanc de Noir, trocken		
Brogsitter, Pfalz	29,00 €	6,20 €
Riesling, trocken		
Scheidgen, Mittelrhein	29,00 €	6,20 €

	Flasche (0,75 l)	Glas (0,2 l)
Grauburgunder, trocken		
Markus Pfaffmann, Pfalz	27,20 €	8,00 €
Riesling-Hochgewächs, trocken		
Scheidgen, Mittelrhein	27,20 €	8,00 €

Vinos tintos

Rotweine

	Flasche (0,75 l)	Glas (0,2 l)
Arnegui Crianza, Tempranillo, trocken		
Pagos del Rey, Rioja	28,00 €	8,20 €
Vi de la Terra Mallorca, Cuvée, trocken		
Macià Batle, Mallorca	30,00 €	9,20 €
The Guv'nor, Tempranillo, halbtrocken		
Félix Solís avantis, La Mancha	26,80 €	7,90 €
El Pillo Roble, trocken		
Félix Solís avantis, La Mancha	30,00 €	9,20 €



Vinos rosados *Roséweine*

	Flasche (0,75 l)	Glas (0,2 l)
Vi de la Terra Mallorca Rosado, trocken		
Macià Batle, Mallorca	30,00 €	9,20 €
Spätburgunder Rosé, trocken		
Scheidgen, Mittelrhein	26,40 €	8,00 €

Cavas *Sekt*

	Flasche (0,75 l)	Glas (0,1 l)
Brogsitter Bro-Secco, trocken		
Brogsitter Privatkellerei	30,00 €	4,50 €
Cava Palon Gazo, brut		
Traditional Method, Espana	36,00 €	5,30 €

Aperitivos *Aperitif*

	Karaffe (1 l)	Glas (0,3 l)
Sangria	23,50 €	7,20 €
Aperol Spritz		7,80 €
Lillet Wild Berry		7,80 €



Digestivos *Digestif*

Brandys

Weinbrände

Glas (4 cl)

Osborne Veterano Solera (30 % vol)

Brandy de España 6,40 €

Carlos I Solera Gran Reserva (40 % vol)

Brandy de Jerez 7,20 €

Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva (40 % vol)

Brandy de Jerez 8,90 €

Torres 10 Imperial Brandy Gran Reserva (38 % vol)

Torres Brandys 6,00 €

Licores de hierbas

Kräuterliköre - Magenbitter

Glas (4 cl)

Averna 4,80 €

Ramazotti 4,80 €

Hierbas Túnel

• secas (trocken) 5,10 €

• mezcladas (halbtrocken) 5,10 €

• dulces (süß) 5,10 €

Licores dulces

Süße Liköre

Glas (4 cl)

Baileys 4,50 €

Licor Vodka Caramelo 4,00 €

Cuarenta y tres (Likör 43) 6,00 €



Brandys de frutas

Obstbrände

Glas (2 cl)

Obstler aus der Fein-Brennerei Thomas Prinz, Vorarlberg, Österreich

- Himbeer 4,90 €
- Nuss 4,90 €
- Williams-Christ-Birne 4,90 €

Otros espíritus

Weitere Spirituosen

Glas (2 cl)

Grappa

- Standard 3,50 €

Tequila

- Sierra Silver 3,50 €
- Sierra Reposado 3,90 €

Vodka

- Russian Standard 2,80 €
- Absolut Vodka 3,90 €

Zusatzstoffe und Allergene

¹ Mit Konservierungsstoff, ² Mit Farbstoff, ³ Koffeinhaltig, ⁴ Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle

^a Glutenhaltige Getreide, ^b Krebstiere, ^c Eier, ^d Fisch, ^e Erdnüsse, ^f Sojabohnen, ^g Milch, ^h Schalenfrüchte, ⁱ Sellerie, ^j Senf, ^k Sesamsamen, ^l Schwefeldioxid und Sulfite, ^m Lupinen, ⁿ Weichtiere



Öffnungszeiten

Täglich 17:00 - 22:00 Uhr
Dienstag Ruhetag

Für Ihre Feierlichkeiten sind wir gerne für Sie da und planen mit Ihnen gemeinsam nach Ihren Wünschen. Sri-lankische Küche möglich bei Vorbestellung und ab 15 Personen. Außer-Haus-Lieferung nach Absprache.

Reservierungen über E-Mail oder Telefon möglich. Wir empfehlen eine vorzeitige Tischreservierung.

Mobil 01577 66 70 80 3
Telefon 0228 65 96 93
E-Mail casauno.business@gmail.com
Adresse Graurheindorfer Str. 1, 53111 Bonn

