



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	3,90 €
<i>Pa amb oli</i> ^{a, c, g} Brot geröstet mit Serrano-Schinken und Tomate	6,00 €
<i>Boquerones en vinagre</i> ^{a, b, f} Marinierte Sardellen in Weinessig und Öl	6,50 €
<i>Plato queso manchego</i> ^{b, g} Manchego-Käse	8,60 €
<i>Plato de jamón serrano</i> Serrano-Schinken	9,80 €
<i>Plato mixto</i> ^{b, g} Serrano-Schinken, Manchego-Käse, Chorizo-Wurst	14,00 €
<i>Pan con alioli</i> ^{a, c, g} Warmes Brot mit hausgemachter Knoblauchcreme	3,20 €

Tapas calientes *Warme Tapas*

<i>Patatas bravas</i> ^{i, j} Frittierte Kartoffelecken mit scharfer Tomaten-Salsa	4,00 €
<i>Pimientos de Padrón</i> Frittierte grüne Paprikaschoten	5,00 €
<i>Chorizo a la parrilla</i> Kross gebratene Chorizo (pikante, luftgetrocknete Paprikawurst)	7,00 €
<i>Lomo de cerdo en adobo</i> ^{a, j} Schweinefilet mariniert (2/un) auf Brot	8,20 €



<i>Bacalao frito</i> ^{a, n} Stockfischstücke frittiert mit Aioli	11,00 €
<i>Calamares fritos</i> ^{a, n} Frittierte Tintenfischringe	7,90 €
<i>Pica pica</i> ^{j, n} Sepiastücke gebraten in Knoblauch und Chili	9,00 €
<i>Gambas al ajillo</i> ^{f, n} Garnelen in Olivenöl und Knoblauch	10,00 €
<i>Gambas a la plancha</i> ^{f, n} Riesengarnelen vom Grill	19,90 €
<i>Calamar a la plancha</i> ⁿ Gegrillter Tintenfisch an gemischtem Salat	15,20 €
<i>Boquerones fritos</i> ^{a, n} Frittierte Sardellen	6,60 €
<i>Dátiles con bacon</i> ^l Datteln im Speckmantel (8 Stk.)	6,70 €
<i>Pollo al ajillo</i> ^j Hähnchen in Knoblauch-Marinade	9,00 €
<i>Champiñones al ajillo</i> ^j Champignons in Knoblauch	7,40 €
<i>Sopa de tomate</i> ^j Pikante Tomatensuppe	6,50 €
<i>Queso de cabra gratinado</i> ^g Schafskäse gratiniert	10,00 €
<i>Queso de cabra con bacon</i> ^g Schafskäse im Speckmantel	10,90 €
<i>Plato de tapas "Casa Uno"</i> ^{a, j, n} Gemischte Tapas-Platte nach Wahl der Küche	22,00 €



Ensalades

Salate

<i>Ensalada mixta</i> ^{f, j} Kleiner gemischter Salat	5,30 €
<i>Ensalada de pollo</i> ^{f, j} Gebratene Hähnchenstreifen an gemischtem Salat	14,90 €
<i>Ensalada de queso de cabra con aderezo de mostaza de higo</i> ^{f, g, j} Gebratener Ziegenkäse an gemischtem Salat mit Feigensenf	16,30 €

Carnes

Fleischgerichte

(alle serviert mit frischem Grillgemüse und Kartoffelecken)

<i>Bistec de ternera (250 g) con verduras frescas y patatas bravas</i> ^{b, c, g, i, j} Argentinisches Rumpsteak	26,40 €
<i>Brocheta de carne mixta con verduras frescas y patatas bravas</i> ^{b, c, g, i, j} Gemischter Fleischspieß	27,00 €
<i>Lomo de cerdo con Serrano con verduras frescas y patatas bravas</i> ^{b, c, g, i, j} Gegrillte Schweinemedallions im Serranoschinkenmantel	26,00 €

Paella

Spanische Reispfanne - ab 2 Personen

(Wartezeit ca. 45 Minuten)

<i>Paella con verduras</i> ^{a, j} mit Gemüse	p.P. 15,30 €
<i>Paella con carne</i> ^{a, j} mit Fleisch	p.P. 16,40 €
<i>Paella mixta</i> ^{a, d, j} mit Fisch und Fleisch	p.P. 17,50 €
<i>Paella marinera</i> ^{a, d, j} mit Fisch und Meeresfrüchten	p.P. 18,60 €



Postre

Nachtsch

Helado de vainilla con nata ^{c, g}

Vanille-Eis mit Sahne

5,50 €

Crema Catalana ^{c, g}

Hausgemachte Vanille-Creme karamellisiert

6,10 €

Tarta de Santiago

Mandelkuchen

• mit Sahne ^{a, c, g}

5,90 €

• mit einer Kugel Vanille-Eis ^{a, c, g}

6,50 €

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

Vanille-Eis mit Likör 43

7,10 €

Sorbete de limón con cava

Zitronensorbet mit spanischem Sekt

7,90 €

Parfait de mango ^{c, g}

Hausgemachtes Mango-Parfait

8,50 €

Bebidas calientes

Warme Getränke

Café crème

3,00 €

Espresso

2,60 €

Carajillo (Kaffee mit Brandy)

4,20 €

Café crème con Baileys

4,40 €

Café crème Amazonas (mallorquinischer Rum)

4,70 €

Cuarenta y tres con leche (Likör 43 mit warmer Milch) ^g

4,90 €



Bebidas sin alcohol
Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, ^{2,3} Coca Cola light ^{2,3,4}	0,2 l	2,90 €
Fanta ^{2,6}	0,2 l	2,90 €
Sprite	0,2 l	2,90 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,00 €
Russion Wild Berry	0,2 l	3,20 €
Apfelschorle	0,2 l	3,00 €
Gerolsteiner Mineralwasser		
• Classic Sprudel	0,2 l	2,40 €
• Medium Sprudel	0,75 l	4,80 €
• Naturell	0,75 l	4,80 €

Cervezas
Biere

Paulaner Weizenbiere		
• Hefeweizen	0,5 l	4,70 €
• Kristallweizen	0,5 l	4,70 €
• Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,70 €
Peters Kölsch	0,33 l	3,30 €
San Miguel	0,33 l	3,60 €
Estrella Galicia	0,33 l	3,60 €
Estrella Galicia alkoholfrei	0,33 l	3,50 €



Vinos blancos

Weißweine

	Flasche (0,75 l)	Glas (0,2 l)
Grauburgunder, trocken, 2021 Brogsitter, Rheinhessen		5,60 €
Weißburgunder, trocken, 2021 Dreissigacker, Rheinhessen		6,50 €
Spätburgunder Blanc de Noir, trocken, 2021 Brogsitter, Pfalz		6,50 €
	Flasche (0,75 l)	Glas (0,2 l)
Grauburgunder, trocken, 2021 Markus Pfaffmann, Pfalz	25,30 €	7,20 €
Riesling-Hochgewächs, trocken, 2021 Scheidgen, Mittelrhein	26,40 €	7,60 €
Sauvignon Blanc, trocken, 2021 Markus Pfaffmann, Pfalz	24,00 €	6,90 €
Blanc de Blancs, trocken, 2021 Macià Batle, Mallorca	31,90 €	8,80 €

Vinos tintos

Rotweine

	Flasche (0,75 l)	Glas (0,2 l)
Arnegui Crianza, Tempranillo, trocken, 2017 Pagos del Rey, Rioja	23,10 €	7,20 €
Vi de la Terra Mallorca, Cuvée, trocken, 2021 Macià Batle, Mallorca	26,40 €	7,70 €
The Guv'nor, Tempranillo, halbtrocken, 2019 Félix Solís avantis, La Mancha	22,00 €	6,90 €



Vinos rosados

Roséweine

	Flasche (0,75 l)	Glas (0,2 l)
Vi de la Terra Mallorca Rosado, trocken, 2021		
Macià Batle, Mallorca	27,00 €	8,30 €
Spätburgunder Rosé, trocken, 2021		
Scheidgen, Mittelrhein	26,10 €	7,60 €

Cavas

Sekt

	Flasche (0,75 l)	Glas (0,1 l)
Brogsitter Bro-Secco, trocken		
Brogsitter Privatkellerei	21,50 €	4,20 €
Cava Palon Gazo, brut		
Traditional Method, Espana	34,00 €	5,50 €
De la Casa, the guv'nor, Cava extra brut		
Félix Solís, Espania	27,00 €	4,90 €
Brut Reserve Rosé, trocken		
Taittinger, Reims, Champagne	69,00 €	
Brut Reserve Blanc, trocken		
Taittinger, Reims, Champagne	59,00 €	

Aperitivos

Aperitif

	Glas (0,2 l)
Aperol Spritz	7,20 €
Lillet Wild Berry	7,20 €



Digestivos

Digestif

Brandys

Glas (4 cl)

Osborne Veterano Solera (30 % vol)

Brandy de España

5,00 €

Carlos I Solera Gran Reserva (40 % vol)

Brandy de Jerez

6,60 €

Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva (40 % vol)

Brandy de Jerez

8,30 €

Torres 10 Imperial Brandy Gran Reserva (38 % vol)

Torres Brandys

5,50 €

Licores de hierbas

Kräuterliköre - Magenbitter

Glas (4 cl)

Averna

4,40 €

Ramazotti

4,40 €

Hierbas Túnel

• secas (trocken)

4,40 €

• mezcladas (halbtrocken)

4,40 €

• dulces (süß)

4,40 €

Licores dulces

Süße Liköre

Glas (4 cl)

Baileys

4,40 €

Licor Vodka Caramelo

3,90 €

Cuarenta y tres (Likör 43)

5,50 €



Brandys de frutas
Obstbrände

Glas (2 cl)

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

- Himbeer 3,90 €
- Nuss 3,90 €
- Williams-Christ-Birne 3,90 €

Grappa

Glas (2 cl)

- Standard 3,50 €
Grappa Vuisinar (41 % vol) 5,00 €

Tequila

Glas (2 cl)

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

Vodka

Glas (2 cl)

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

Zusatzstoffe und Allergene

¹Mit Konservierungsstoff, ²Mit Farbstoff, ³Koffeinhaltig, ⁴Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle
^aGlutenhaltige Getreide, ^bKrebstiere, ^cEier, ^dFisch, ^eErdnüsse, ^fSojabohnen, ^gMilch, ^hSchalenfrüchte, ⁱSellerie, ^jSenf,
^kSesamsamen, ^lSchwefeldioxid und Sulfite, ^mLupinen, ⁿWeichtiere



Öffnungszeiten

Täglich	17:00 - 23:00 Uhr
Dienstag	Ruhetag

Für Ihre Feierlichkeiten sind wir gerne für Sie da und planen mit Ihnen gemeinsam und nach Ihren Wünschen. Srilankesische Küche möglich bei Vorbestellung und ab 20 Personen.

Reservierungen über Quandoo oder Instagram möglich. (Wir empfehlen eine vorzeitige Tischreservierung)

Mobil	0157 77 66 70 80 3
Telefon	0228 65 96 93
Internet	www.casa-uno-mediterran.de
Instagram	casa_uno_mediterran
E-Mail	casauno.business@gmail.com
Adresse	Graurheindorfer Str. 1, 53111 Bonn

