Oh MADRIZ!
Tapas ´n´ Cocktailbar

Speisen und Getränke

Dieffenbachstr. 36
10967 Berlin, Kreuzberg

Mo - Do: 18:00 – 23:00 Uhr
Fr - Sa: 18:00 – 01:00 Uhr
Sonntag Ruhetag

Tel. 030 616 234 57
www.ohmadriz.com
info@wiegott.de

@oh_madriz

ohmadrizbar

OH MADRIZ! hommage an Malasaña
- die 80ziger in der Stadt ohne Träume

Im Herzen von Madrid ist Malasaña der jüngste und kreativste Teil der Stadt, wo Tradition und das Allerneuste in perfekter Harmonie koexistieren. Gastronomie, Shopping, Kunst, Kultur und Nachtleben. Uns war schon klar, in Berlin ist Kreuzberg Malasaña.

Das mehr als 200 Jahre alte „barrio“ erhielt seinen Namen im Andenken an eine Schneiderin, die Heldin Manuela Malasaña, die von den französischen Besatzern während des Aufstandes am 2. Mai 1808 getötet wurde.

MALASAÑA IN KREUZBERG

In den 1980er Jahren war der Stadtteil Mittelpunkt der berühmten „La Movida madrileña“, und hat seither nicht aufgehört, sich zu entwickeln, so sehr, dass man jedes Mal, wenn man dort ist, meint, etwas Neues zu finden. Heute gilt es als Hipster-Viertel mit eigener Lebensart und einzigartiger Atmosphäre. Alltägliche kleine Bars und traditionelle Läden existieren hier in perfekter Harmonie neben den neuesten Trends, angesagten Ausgeh-Locations und einem schier endlosen alternativen Kulturangebot.

Nachts erstrahlt Malasaña in all seiner Pracht und seine Seitenstraßen sind voller Menschen und Bars, wo man einen guten Cocktail schlürfen, Live-Musik hören oder bis zum Morgengrauen tanzen kann. Kurz gesagt, ist Malasaña ein Winkel der Inspiration, der Unterhaltung und des Genusses und hat mit seinen zahlreichen Bars, Restaurants und dem alternativen Kulturangebot viel gemein mit dem Berliner Bezirk Kreuzberg.

In Berlin haben wir deswegen ein kleines Stück Malasaña etabliert, das Oh Madriz! (das umgangsprachlich Madrid unter den Madrileños) in Kreuzberg – Bienvenidos!

Lasst es euch schmecken, salud y “de Madriz al cielo!"

VORSPEISEN

Oliven 3,5

Spanische Karpern 3,-
Alcaparras

Cesar Salat Original 8,5
Croutons, Käse Parmesan, Sardellensoße, Zitrone
Ensalada, picatostes, queso parmesano, salsa de anchoas, limón

Allioli mit Brot 3,-
Hausgemachte vegane Knoblauchsoße mit Petersilie

Roter oder grüner Mojo mit Brot 3,- ***beides*** **5,-**
Salsa mojo picón o mojo verde. Traditionelle kanarische Soßen

Tomatenbrot mit Olivenöl und Knoblauch 3,5
Pan con tomate, aceite de oliva y ajo.

Iberische Wurst und Hartwurst 5,-
Entremeses ibéricos chorizo y salchichón

Iberische Hartwurst 4,5
Salchichón ibérico

Iberische Wurst 4,5
Chorizo ibérico

Iberische Lende Eichelfütterung 7,5
Lomo ibérico de bellota

Datteln im Speckmantel 4,9
Dátiles con bacon

Iberischer Schinken aus Eichelmast 40 g 8,5
Jamón ibérico de Bellota 36 meses D.O. Extremadura

Brotkorb 1,9
Cesta de pan

(Der erste Brotkorb ist inklusive. Für jeden Weiteren berechnen wir 1,9 €)

VEGETARISCH

Oliven mit getrockneten Tomaten und Manchegokäsewürfeln 4,2
olivas con tomates secos y dados de queso manchego

Spanische Karpern 3,-
Alcaparras

Mozzarella-Tomate Salat mit Basilikum 4,5

Madriz Salat *6,9*
Karamellisierte Zwiebeln, Tomaten, Dressing: Honig-Senf Soße
con cebolla caramelizada, tomate y salsa de mostaza y miel

Patatas Bravas mit scharfer Soße und veganem Allioli 4,8
con salsa brava y alioli vegano de perejíl

Kanarische Runzelkartoffeln mit roter und grüner Mojo Soße 5,5
Papas Canarias Arrugadas con mojo rojo y mojo verde

Kleine grüne Paprika mit Meersalz und Paprikapulver "la Vera" 5,5
Pimientos de Padrón con sal marina y pimentón de la Vera

Aubergine mit Käse und Honig im Ofen 4,8
Berenjenas horneadas con queso y miel

Spanisches Omelett mit Allioli und scharfer Soße 4,9
Tortilla española con alioli y salsa brava

Provoleta: Gegrillter Käse mit Oregano, Paprikapulver und Olivenöl 4,9
Queso provoleta con oregano aceite de oliva virgen extra y pimentón de la vera

Manchego Käse Variationen Tapa mit Moosbeerenmarmelade 6,-
Tapas de queso manchego con mermelada de arándanos

Manchegokäse Teller Auswahl mit Moosbeerenmarmelade 14,-
Tabla de quesos manchego y reserva con mermelada de arándanos

Ziegenkäse im Ofen mit Apfel, karamellisierten Zwiebeln, Rosmarin, Honig 6,8
Queso de cabra al horno con manzana, cebolla caramelizada, romero y miel

FLEISCH

Iberische Wurst in Rotwein gekocht 5,5
Chorizo infierno al vino tinto

Iberische Blutwurst mit karamellisierten Zwiebeln und Tomaten-Knoblauchbrot 6,-
Morcilla ibérica con cebolla caramelizada y pan de ajo y tomate

„*Kaputte Eier*" zerbrochene Eier mit iberischem Schinken und Bravas Kartoffeln 9,-
Huevos rotos con jamón ibérico y patatas bravas

Fleischbällchen vom Rind-Schwein mit Kartoffeln in Tomatensoße 6,9
Albóndigas de ternera y cerdo con patatas en salsa de tomate

Iberischer Schinken aus Eichelfütterung 100 g 22,-
Jamón ibérico de Bellota (D.O. Extremadura Pata Negra)

Iberischer Teller mit Manchego Käse - Klein 8,5 **- Groß** 14,5
(Auswahl Ibérico Pata Negra mit Wurst, Hartwurst, Lende, Schinken und Manchegokäse) *--Entremeses ibéricos, jamón Pata Negra y queso Manchego*

Iberisches Schulterstück vom Eichelschwein Pedro Xímenez Soße mit Kartoffelpüree 15,9
Presa ibérica al Pedro Xímenez con puré de patatas

Hühnerbrust mit Bravas Kartoffeln in Senf mariniert 7,5
Pechuga de pollo con bravas marinado en salsa de mostaza

Iberisches Spanferkel mit gratinierten Kartoffeln (ca. 400 g) 19,9
Cochinillo ibérico con patatas gratinadas

FISCH

Kantabrische Sardellen in Essig eingelegt 5,5
Boquerones del Cantábrico en Vinagre y perejíl

Rotes Thunfisch Carpaccio mit Soja-Honig Soße und geröstetem Brot 13,-
Carpaccio de atún rojo con salsa de soja-miel y rebanadas tostadas

Tintenfisch Tentakel mit Kartoffeln nach galizischer Art 13,-
Tentáculo de pulpo con patatas a feira

Kantabrische salzige Sardellen 6,5
Anchoas del cantábrico

Spanischer Gemüsesalat mit Thunfisch und Mayonnaise 4,9
Hausgemachtes Ensaladilla Rusa traditionelle spanische Salat.

Garnelen in Knoblauch mit Chili (6 St.) 6,9
Gambas al ajillo con guindilla (6 unidades)

Lachs auf Brot mit Frischkäse und schwarzem Kaviar 6,9
Tostada de Salmón con queso fresco y caviar negro

Ceviche Tapa nach peruanischer Art / Seehecht in Limettensaft mariniert „Rohkost“ 8,5
Tapa de Ceviche de Merluza receta peruana, marinado en zumo de lima.

Ceviche Teller nach peruanischer Art / Seehecht in Limettensaft mariniert „Rohkost“ 14,-
Tapa de Ceviche de Merluza receta peruana, marinado en zumo de lima

GEMISCHTE TAPAS

Plato Madriz
- klein (1 Person) **11,5** **- Groß** (2 Personen) **22,-** **- Kombo** (3 Personen) **32,-**
(gemischter Tapasteller mit Fleisch, Auswahl vom Chefkoch)

Plato Madriz vegetarisch
- klein (1 Person) **11,-** **- Groß** (2 Personen) **21,-** **- Kombo** (3 Personen) **31,-**
(gemischter vegetarischer Tapasteller, Auswahl vom Chefkoch)

Spanische Flammkuchen ø 28 cm

Coca española

Iberische Coca
mit Serrano Schinken, Manchego, karamellisierten Zwiebeln, Tomaten und Frischkäse 8,5
Coca ibérica con jamon serrano, manchego, cebolla caramelizada, tomate y queso crema.

Coca de Chorizo
mit iberischer Wurst, Manchego, Tomaten und Frischkäse 8,-
Coca de chorizo ibérico, manchego, tomate y queso crema.

Vegetarische Coca
mit Tomaten, Manchego, Avocado, Ananas, karamellisierten Zwiebeln, Rucola und Frischkäse 9,-
Coca vegetariana con tomate, queso manchego, aguacate, piña, cebolla caramelizada, rúcula, y queso crema.

Coca Pata Negra
mit iberischem Schinken, Manchego, Tomaten und Frischkäse 12,5
Coca de jamón ibérico, manchego, tomate y queso crema.

WEINKARTE

Rotwein 0,15l / 0,75l

El Santo Grial von Heiliger Gral® Jahrang 2018 4,- / 18,-
100% Tempranillo. D.O. Extremadura
Trocken, fruchtig, geschmackvoll, rund und von Oh Madriz! patentiert.

Quebrada D.O. Rioja 4,5 / 20,-
Tempranillo D.O. Rioja Trocken und leicht mit feinen Kirsch- und Kräuteraromen

Montecruz Crianza 6 Monate im Barrique gereift 5,- / 24,-
D.O. Valdepeñas. Trockener, kräftigerer Wein mit langem Finale

4 x 4 Coupage Roble 4 Monate im Barrique gereift 5,- / 24,-
Cabernet Sauvignon, Garnacha, Tempranillo, Syrah. D.O. Extremadura
Schmackhafter, trockener, langanhaltender und harmonischer Wein mit feinen Kaffee- und Beerenaromen

Privilegio Coupage 5 Monate im Barrique gereift 4,5 / 20,-
Tempranillo, Cavernet Sauvignon D.O. Ribera del Guadiana
Trocken, mit weichen Tanninen, in der Nase Beeren, Pflaumen und Kräuter.

Privilegio Crianza 6 Monate im Barrique gereift 5,- / 24,-
Tempranillo D.O. Ribera del Guadiana. Trocken, mit Holzfasslagerung.

Privilegio Reserva 12 Monate im Barrique Jahrgang 2009 6,- / 28,-
Tempranillo D.O. Ribera del Guadiana. Eleganter, trockener Rotwein, komplex und intensive im Aroma. Seidig und kräftig im Gaumen

Cantaburros Roble 5 Mon. Barrique Bodegas S.A.T. San Pablo 5,- / 24,-
Ökologisch, 100% Tempranillo D.O. Ribera del Duero
Leichte Röst- und Waldfruchtaromen, im Mund voll mit seichten, runden Tanninen und einem schönen Fruchtanteil.

"Pi" Roble (Author Wein) Bodegas Toribio 6,- / 28,-
(3,1416) 3 Trauben, 14% vol. 16 Monate gereift im Barrique und Flasche.
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnacha. D.O. Ribera del Guadiana
Reich an Aromen perfekt strukturiert, gehaltvoll und substanzreich, harmonisch und rund, mit weichen Tanninen.

Marqués de Murrieta Reserva 2014 D.O. Rioja -,- / 49,-
Klassischer Reserva aus legendärem Rioja-Haus. Trockener, kräftiger Rotwein aus bester Trauben Selektion, allesamt aus der berühmten Finca Ygay.

Rotwein 0,15l / 0,75l

Edén 12 Monate D.O. Ribera del Guadiana Bodegas Toribio -,- / 42,-
Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tintorera y Graciano.
Rund und komplex, sehr langanhaltend, weich und reich im Geschmack.

Weißwein 0,15l / 0,75l

Macabeo Blanco Bodegas Toribio 4,- / 18,-
Macabeo, D.O. Extremadura. Trocken und frisch

Viña Puebla 3 Monate in Barrique Bodegas Toribio 6,- / 27,-
100% Macabeo D.O. Ribera del Guadiana. Schmackhaft, cremig und langanhaltend im Gaumen mit Frucht- und Zitrusaromen

Marqués de Riscal D.O. Rueda 2018 4,5 / 20,-
100% Verdejo. Trocken, am Gaumen weich und frisch. Bucket offenbart Aromen von reifer Aprikose, vollreifer Birne, eingelegter Litschi und reifer Stachelbeere.

Maná Blanc de Noir 3 Monate im Barrique gereift 6,5 / 29,-
"Blanco de tintas" 100% Garnacha D.O. Ribera del Guadiana
Langanhaltend im Geschmack, seidig weich am Gaumen. Cremig und rund mit einer guten Balance zwischen Frucht und Barrique-Fasslagerung

Pinyeres Bodegas Celler Masroig 6,- / 27,-
Garnacha y Samsó (Cariñena) D.O. Montsant
Frisch am Gaumen mit harmonierender und gut eingebundener Säure

Rosé 0,15l / 0,75l

Viña Puebla Garnacha D.O. Ribera del Guadiana B. Toribio 4,- / 18,-
100% Garnacha. Schmackhaft, fruchtig und frisch im Geschmack

Solá Fred Bodegas Celler Masroig 5,- / 24,-
Garnacha, Syrah. D.O. Montsant. Fruchtig, leicht und frisch

Sangría

Glas 0,3l 4,- **/ Krug 1l** 12,8

Sekt 0,10l / 0,75l

Cava Brut Nature Bodegas Romale *D.O. Ribera del Guadiana* 4,- / 27,-

GIN & TONIC

„spanische Kultur aus dem Ballonglas“

Madriz Gin & Tonic 7,5
Larios Gin, Tonic Water, Gurke, Wacholderbeeren

Hendrick´s Tonic 9,5
Scottish Gin, Tonic Water, Gurke, Wacholderbeeren

Larios Tonic 7,5
Málaga Gin, Tonic Water, Rosmarin, Orange

Tanqueray Tonic 8,-
London Dry Gin, Lorbeerblatt, Ingwer

Bellota Tonic 8,-
Extremadura Eichelfrucht Gin, Tonic Water, Orange

Kirschen Tonic 8,-
Extremadura Gin, Tonic Water, Minze

La Encina Blue 8,-
Extremadura Gin, Tonic Water, Rosmarin, Zitrone

Dos Perellons 8,5
Mallorca Gin, Tonic Water, Rosmarin, Orange

Xoriguer Mahon Tonic 8,-
Menorca Gin, Tonic Water, Klementine, Thymian

Nordes Tonic 8,-
Galizian Gin, Tonic Water, Lorbeerblatt, Olive

Tann´s Tonic 8,5
Barcelonas Gin, Tonic Water, Orange

Puerto de Indias 8,-
Sevillian Gin, Tonic Water, Wacholderbeeren, Himbeeren

Ginabelle Tonic 8,5
Galizian Gin, Tonic Water, Orange, Weintrauben

Gin Mare 9,-
Katalanischer Gin, Tonic Water, Rosmarin, Olive

Bombay Saphire 9,-
London Dry Gin, Tonic Water, Zimt, Zitrone

Principe de los Apóstoles 10,-
Argentinischer Gin, Tonic Water, Wacholderbeeren, Grapefruit

Monkey 47 12,-
Schwarzwald Dry Gin, Tonic Water, Orange

COCKTAILS

APERITIFS

Wermut 4,8
Roter Wermut Artesano Viña Puebla, Orange

Martini Dry 7,5
Gin Tanqueray, Wermut, Olive

Aperol Sprizz 5,5
Weißwein, Aperol, Soda, Orange

Negroni 8,5
Gin Tanqueray, Campari, roter Wermut Yzaguirre

WODKA

Cosmopolitan 8,5
Smirnoff Wodka, Cranberrysaft, Triple Sekt, Limettensaft

Bloody Mary 6,8
Smirnoff Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Tabasco, Gewürze

Wodka Sour 7,-
Smirnoff Wodka, Zitronensaft, Zuckersirup

Moscow Mule 8,-
Smirnoff Wodka, Limettensaft, Bio Ingwer Kraft, Gurke

Skinny Bitch 5,5
Smirnoff Wodka, Soda, Zitronen

GIN

Gin Sour 8,-
Tanqueray Gin, Zitronensaft, Zuckersirup

Gin Fizz 8,-
Tanqueray Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

Finnish Forest 10,-
Hendrick´s Gin, trockener roter Wermut, Maraschino, Gurke, Limette, Tonic

Northern Lights 8,-
Larios Gin, Holundersirup, Limette, Thymian, Tonic Water

COCKTAILS

WHISKY

Manhattan 8,5
Bulleit Whisky, Angostura, Wermut

Old Fashioned 8,5
Bulleit Whisky, Angostura, Zuckersirup, Zitronensaft

Whisky Sour *8,-*
Bulleit Whisky, Zuckersirup, Zitronensaft

Bushmills Whisky Smash 9,5
Bushmills Original Irish Whisky, Zuckersirup, Wasser, Zitronen, Minze

RUM

Mai Tai *8,-*
Pampero Especial, Havanna 3 years, Limettensaft, Amaretto, Orangenlikör, Ananassaft

Cuba Libre 7,5
Pampero Especial, Cola, Limettensaft

Mojito 8,-
Havana 3 years, Limetten, Minze, brauner Zucker, Soda

Daiquiri 8,-
Havana 3 years, Limettensaft, Zuckersirup

Rum Sour 8,-
Pampero Especial, Zitronen, Zuckersirup

TEQUILA

Margarita 8,-
Don Julio Blanco, Triple Sec, Limettensaft

Tequila Sour 8,-
Don Julio Blanco, Zitronensaft, Zuckersirup

Malcom Lowry 8,-
Mezcal San Cosme, Triple Sec, Zitronensaft

COCKTAILS

ALCOHOLFREI

Mojito *7,-*
Ananas, Limette, Rohzucker, Minze

San Francisco *7,-*
Orange, Zitrone, Ananas, Pfirsich, Granadine, Zucker

Ananas Bio Ginger *7,5*
Orange, Ananas, Bio Ginger, Granadine, Zuckersirup

Caipirinha *7,-*
Limette, Zitronen, Rohzucker, Wasser