



HERZLICH WILLKOMMEN

Bienvenidos



ÖFFNUNGSZEITEN

TÄGLICH
12 - 22 Uhr

SONNTAGS
TAPAS SATT



MITTAGSTISCH
MO-SA
12 - 16 Uhr



MO-SA

.....

3 GANG MITTAGS- TISCH

INKL. TAGESSUPPE
& DESSERT

.....

12-16 UHR

NUR 15.90€

DEN AKTUELLEN
MITTAGSTISCH
FINDEN SIE HIER
IMMER ONLINE.



WWW.ROVERDE-BREMEN.DE

ORO VERDE

SOPAS & ENSALADAS

Suppen & Salate

Sopa de tomate -

Tomatensuppe

.....5,90

Sopa de pescado -

Fischsuppe

.....8,90

Sopa de brócoli -

Brokkoli-Cremesuppe

.....6,50

*Unsere Salate servieren
wir mit frischem Brot
und hausgemachtem
Honig-Senf-Dressing*

Ensalada mixta -

gemischter Salat

.....9,50

+ con pescado frito -

mit gebratenem Fischfilet

.....14,20

+ con carne de pollo -

mit gegrillter Hähnchen-
brust und Zwiebeln

.....14,90

+ con gambas -

mit fünf gegrillten Gambas

.....14,90

+ con queso de oveja -

mit gebackenem
Hirtenkäse

.....14,20

+ con atún -

mit Thunfisch, Kapern,
roten Zwiebeln, Oliven,
Artischocken und
milden Peperoni

.....14,60



ORO VERDE

TAPAS FRÍAS

Kalte Tapas

Pan con Aioli -

Brot mit Aioli 4,20

Pan con mojo rojo -

Brot mit roter Mojo..... 4,20

Guindillas - eingelegte

Peperoni mit Knoblauch
und Kräutern 4,20

Alcaparrones -

eingelegte Kapernäpfel..... 4,50

Aceitunas mixtas -

eingelegte schwarze
und grüne Oliven..... 6,20

Queso Manchego -

Manchego-Käse,
dazu Aioli..... 7,20

Queso de cabra -

eingelegter Ziegenkäse
in Kräuteröl 6,90

Jamón serrano -

Serrano-Schinken,
dazu Aioli..... 7,60

Crema de atún -

hausgemachte
Thunfischcrème 7,50

Boquerones en vinagre -

in Essig eingelegte
Sardellenfilets..... 6,40

Fuet -

luftgetrocknete
Salami 6,80



PLATO DE TAPAS VARIADAS

Tapas-Variationen nach Laune des Kochs
(auf Wunsch auch vegetarisch)

Preis pro Person 18,60 €

Tapas ORO VERDE

2 Gambas in Knoblauchöl, mehlierte
Baby Sepia, Hähnchenspieß,
Serrano Schinken, Oktopus,
Salat, Aioli, Mojo-Rojo und
Mojo-Verde

..... 23,20

Tapas MARISCOS -

frittierte Sardellen, Krebscheren
im Teigmantel, Schwertmuscheln
in Weißweinsauce, 2 Gambas in
Tomatensauce, panierte
Tintenfischringe, Aioli

..... 24,90

ORO VERDE

TAPAS CALIENTES

Warme Tapas

Muslitos de mar - vier
Krebsscheren im Fischmantel
mit Aioli **6,20**

Boquerones fritos -
frittierte Sardellen **7,90**

Gambas al ajillo -
fünf Gambas (16/20) in
Knoblauchöl **10,20**

Gambas de tomate -
fünf Gambas (16/20) in
Tomatensoße **10,40**

Alubias blancas -
weiße Bohnen in
Sherry-Tomatensoße **5,80**

Champiñones al Jerez -
gebratene Champignons im
Rosmarin-Knoblauch-
Sherry-Sud **6,20**

Queso de oveja frito -
zwei gebackene
Hirtenkäse **5,90**

Papas arrugadas -
Runzelkartoffeln mit
Mojo-Rojo **6,20**

Patatas bravas -
frittierte, Kartoffelwürfel
mit Mojo-Rojo **6,20**

Pimientos de padrón -
gebratene grüne Mini-
Paprika **7,90**

Tortilla española -
Kartoffel-Omelette mit
Spinat **7,90**

Croquetas espinacas -
hausgem. Kartoffelkroketten
mit Spinat und Mojo-Rojo **6,90**

Ciruelas con bacon -
sieben Pflaumen im
Speckmantel **6,90**

Dátiles con bacon -
sieben Datteln im Speckmantel
gefüllt mit Hirtenkäse **8,10**

Chorizo Rosario -
Knoblauchwurst aus
dem Ofen **7,20**

Pincho de chistorras -
Spieß mit gebratenen
Würstchen **6,20**

Alitas de pollo -
5 frittierte Hähnchenflügel,
dazu milde Chilisoße **5,90**

Pincho de cerdo -
Schweinefiletspieß mit
Pimientos, Aioli und Salat **9,20**

Pincho de pollo -
Hähnchenspieß mit Aioli
und Salat **9,50**

Pincho de cadera -
Rumpsteakspieße mit
Mojo-Verde und Salat **12,20**

Albóndigas -
Rinderhackbällchen in
pikanter Tomatensoße **7,90**

ORO VERDE

TAPAS VARIADAS

Tapas Variationen

p.P. **20,90**

Alle Tapas Variationen werden mit Brot und unseren drei hausgemachten Dips serviert.
Sie können 7 Schalen aus den folgenden Tapas wählen:

Queso Manchego	Manchego-Käse
Queso de cabra	eingelegter Ziegenkäse
Queso de oveja frito	gebackener Hirtenkäse
Aceitunas mixtas	eingelegte schwarze und grüne Oliven
Guindillas	eingelegte Peperoni
Champiñones al Jerez	gebratene Champignons im Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud
Pimientos de padrón	gebratene grüne Minipaprika in Olivenöl mit Meersalz
Alubias blancas	weiße Bohnen in Sherry-Tomatensoße
Tortilla española	Kartoffelomelette
Croquetas espinacas	hausgemachte Kartoffelkroketten mit Spinat
Papas arrugadas	Runzelkartoffel
Fuet	kleine luftgetrocknete Salami
Jamon Serrano	Serrano Schinken
Albondigas	Rinderhackbällchen in Tomatensoße
Alitas de pollo	frittierte Hähnchenflügel mit Chilisoße
Pincho de cerdo	Schweinefiletspieß mit Pimientos
Pincho de Pollo	kleiner gegrillter Hähnchenspieß
Pincho de chistorras	Spieß mit gebratenen spanischen Würstchen
Chorizo Rosario	Knoblauchwurst in Weißwein aus dem Ofen
Dátiles con bacon	Datteln im Speckmantel gefüllt mit Hirtenkäse
Ciruelas con bacon	Pflaumen in Speckmantel
Boquerones fritos	frittierte Sardellen
Boquerones	in Essig eingelegte Sardellenfilets
Gambas al ajillo	Gambas in Knoblauchöl
Muslitos de mar	Krebsscheren im Fischmantel
Crema de atún	hausgemachte Thunfischpaste
Calamari fritos	frittierte Tintenfische

ORO VERDE

PASTAS Y PLATOS DE ARROZ

Nudeln & Reisgerichte

Pasta al horno -

Penne-Auflauf mit Lauch, Serrano-Schinken und Champignons, mit Käse überbacken, in Tomaten-Sahnesoße**14,50**

Pasta a la abuela -

gebratene Penne mit getrockneten Tomaten, Lauch und Knoblauch, dazu Rucola und geriebener Manchego-Käse**13,90**

Pasta con pollo -

Penne mit gebratener Hähnchenbrust, Lauch und Pilzen in Tomaten-Sahnesoße, dazu Rucola und Manchego-Käse**14,90**

Pasta con carne

Penne mit Rumpsteakstreifen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Rucola und Manchego-Käse**15,90**

Pasta Gambas

Spaghetti mit fünf Gambas (16/20) in Hummersoße**19,50**

Pasta Surf & Turf

frische Tagliarini mit gegrillten Rumpsteakstreifen und Shrimps in Harissasoße**18,90**

Arroz con verdura

Reispfanne mit frischen Zucchini, Paprika, Champignons, Erbsen und Blumenkohl in pikanter Tomatensoße, dazu einen Salat**17,90**

Arroz con pollo

süße Reispfanne mit Hähnchenstreifen, Rosinen, Mandeln, Ingwer, Karotten und Safran, dazu einen Salat**18,20**

Arroz con carne

Reispfanne mit Rumpsteakstreifen, Weißweinsauce und Cherrytomaten, dazu einen Salat**19,90**

Arroz con marisco

Reispfanne mit Meeresfrüchten, Karotten, Lauch, Zwiebeln und Erbsen in einer Tomaten-Weißweinsauce, dazu einen Salat**20,20**



ORO VERDE

PESCADO Y MARISCOS

Fisch & Krustentiere

Calamares fritos -

panierte Tintenfischringe
mit Aioli, dazu Brot und
einen Salat

..... 18,50

Gambas al ajillo -

acht gebratene Gambas (16/20)
in Knoblauchöl, dazu Brot,
Aioli und einen Salat

..... 18,90

Gambas en salsa de pilipi -

acht gebratene Gambas (16/20)
in pikanter Tomatensoße,
dazu Reis und einen Salat

..... 20,50

Guiso de pescado andaluz -

Andalusischer Fischeintopf
mit Gemüse in Tomaten-
Weißweinsoße, dazu Brot und
einen Salat

..... 22,90

Filete de salmón con espinaca-

gegrilltes Lachsfilet auf
Spinat, dazu Kartoffel-
spalten und einen Salat

..... 22,90

Filete dueto -

ein Doraden- und ein Zanderfilet
auf Bratreis mit Gemüse, Aioli
und einem Salat

..... 22,90

Salmon a la plancha con Gambas -

gegrilltes Lachsfilet mit drei
Gambas an Knoblauch, grünem
Pfeffer und Koriander, dazu
Reis und einen Salat

..... 24,90

Plato de pescados variados a la plancha -

gemischte Fischplatte
mit drei Sorten Fischfilets
und einer Gamba auf
gebratenem Gemüse, dazu
Kartoffelspalten, Aioli
und einen Salat

..... 25,90



ORO VERDE

CARNES Fleischgerichte

Pollo de mango / naranja -

Hähnchenbrustfilet an Mango- oder Orangensoße, dazu Kartoffelspalten und einen Salat **18,40**

Pollo con champiñones -

Hähnchenbrustfilet in Champignon-Sherrysoße, dazu Reis und einen Salat **19,20**

Pinchos de pollo -

drei Hähnchen-Spieße vom Grill, dazu Gemüse-Bratreis und einen Salat **18,20**

Albóndigas -

sechs Rinderhackbällchen in Safransoße, dazu Reis und einen Salat **14,90**

Lomo de cerdo -

Schweinefilet-Medaillons in Pfeffersoße dazu Kartoffelspalten und einen Salat **18,90**

Pinchos de cerdo -

kleine Schweinefilet-Spieße vom Grill, Kartoffelspalten, einen Salat und Mojo-Rojo **20,50**

Pinchos variados -

drei gegrillte Fleischspieße (Rind / Schwein / Hähnchen), dazu Pommes, einen Salat, Aioli und Mojo-Verde **23,90**

Lomo de cordero -

gegrillte Lammfilets mit Champignons und Zwiebeln, dazu Kartoffelspalten und einen Salat **25,20**

Cadera a la plancha -

Rumpsteak (ca.200g) vom Grill ohne Fettrand, dazu Kartoffeln, Mojo-Verde und einen Salat **23,50**

Carnes variadas -

ein kleines Rumpsteak, ein Schweinefiletmedaillon und ein Hähnchenfilet, dazu Kartoffelspalten, Aioli, Mojo-Verde und einen Salat **23,90**

Surf and Turf -

Rumpsteak (ca.200g) vom Grill ohne Fettrand mit drei Garnelen, dazu Kartoffelspalten, Mojo-Verde und einen Salat **24,90**

ORO VERDE

POSTRES Nachtisch

Magdalena de chocolate -

Schokoladenmuffin
mit Mangosoße

.....6,90

Crema catalana -

Milchcreme mit
Karamellkruste

.....6,20

Churros -

mit Zimt und Zucker und
einer Kugel Vanilleeis

.....6,90

Churros -

mit Nutella und einer
Kugel Vanilleeis

.....6,90

Mousse de chocolate -

Schokoladen-Mousse
mit Chili und Vanillesoße

.....8,90

Sorbete de limón -

Zitronensorbet mit
Früchten

.....9,90

HEISSGETRÄNKE

.....
Espresso.....3,00

Espresso Doppio4,20

Café Americano.....3,20

Cappuccino3,90

Cafe Cortado 3,20

TEE3,90

Darjeeling First Flush

Friesentee - schwarzer Tee / BIO

Grüner Tee / BIO

Rooibos Tee - Vanille / BIO

Insel der Sinne - Kräutertee Ingwer

Waldbeere - Aroma Früchtetee

Frischer Minztee

Frischer Ingwertee



ORO VERDE

GETRÄNKE

SCHAUMWEIN

Dibon Cava Brut Reserve -
Bodegas Pinord, Penedès

0,1l **6,20**
Fl. 0,75l **32,90**

Dibon Cava Brut Rosé -
Bodegas Pinord, Penedès -

0,1l **6,20**
Fl. 0,75l **32,90**

SPRIZZ

Aperol Sprizz **7,50**
Aperol / Cava / Soda / Orange

Déjà Vu mit: **7,50**

- Schweppes Tonic Water / Limette
- Schweppes White Peach / Orange
- Schweppes Pomegranate / Orange

-> gerne auch alkoholfrei mit Déjà Vu ZERO

Tinto de verano **7,50**
Rotwein / Zitronenlimonade /
Orange / Limette / Zitrone

Vermouth Tonic **7,50**
Vermouth rojo / Schweppes Tonic
Water / Orange

White Port Tonic **8,50**
Weißer Portwein / Limette /
Schweppes Tonic Water / Minze

Rebujito **8,50**
Lustau Manzanilla / Zitrone /
Zitronenlimonade / Minze

APERITIF

Sherry 0,05l

Manzanilla „Papirusa“ **5,90**

Fino de Jeréz En Rama **7,50**

Palo Cortado „Península“ **7,90**

Dry Oloroso „Don Nuño“ **7,60**

Cream „Capataz Andrés“ **6,50**

Moscatel „Emilín“ **7,50**

Pedro Ximénez San Emilio **7,50**

Port..... 0,04l

Quinta da Trovisca...

...Porto White Bio **5,50**

...Reserva Ruby Porto Bio **5,90**

...Tawny Porto Bio **5,90**

...LBV 2017 Porto Bio **6,50**

...Vintage Porto Bio 2017 **8,50**

Quinta do Bom Retiro...

...Ramos Pinto -
Tawny Port 20 anos **11,50**

ORO VERDE

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

.....

Wasser

Vilsa Gourmet medium oder naturelle	o,25l	2,90
	o,75l	6,90

Softdrinks

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix	o,20l	3,20
	o,40l	4,90

Schweppes

Indian Tonic / Dry Tonic / Original Bitter Lemon / American Ginger Ale / Ginger Beer / White Peach / Pomegranate	o,20l	3,50
---	-------	-------------

Vahinger Säfte & Nektare

Naturtrüber Apfel / Pink Grapefruit / Maracuja / Schwarze Johannisbeere / Traube / Pfirsich / Cranberry	o,30l	4,20
---	-------	-------------

Als Schorle	o,30l	3,90
--------------------	-------	-------------

BIERE VOM FASS

.....

Haake Beck Pils	o,30l	3,70
	o,40l	4,70

Haake Beck Kräusen	o,30l	3,90
--------------------	-------	-------------

San Miguel Especial	o,30l	3,90
	o,50l	5,20

FLASCHENBIERE

.....

Beck's Blue Alkoholfrei	o,33l	3,90
----------------------------	-------	-------------

Franziskaner Weißbier Hell	o,33l	3,90
-------------------------------	-------	-------------

Franziskaner Weißbier Alkoholfrei	o,33l	3,90
--------------------------------------	-------	-------------



ORO VERDE

GETRÄNKE

DIGESTIF

Brandy 0,04l

Cardenal Mendoza
Gran Reserva **7,50**

Bodegas Osborne –
Carlos I Imperial XO **9,50**

Luis Felipe
Premium Spirit **14,50**

Cognac 0,04l

Delamain Pale &
Dry XO **14,50**

Grappa 0,02l

Luce delle Vite - Luce
Grappa Invecchiata **6,50**

Ornellaia –
Eligo dell'Ornellaia **7,50**

Tequila 0,02l

Herradura Plata **4,50**

Herradura Reposado **4,50**

Herradura Anejo **5,50**

Obstbrände 0,02l

Prinz –

Alte Wald-Himbeere **4,50**

Alte Haselnuss **4,50**

Alte Marille **4,50**

SPIRITUOSEN

R(h)um 0,04l

Botucal
Reserve Exclusiva **9,00**

Rhum Neisson –
Le Rhum Blanc AOC **9,00**

Whisk(e)y 0,04l

Woodford
Reserve Bourbon **6,50**

Woodford
Reserve Rye **6,90**

Kavalan
Single Malt **9,90**

Kavalan Concertmaster
Port Cask Finish **9,90**

Kavalan Concertmaster
Sherry Cask Finish **9,90**

Gin 0,04l

Ford's Gin **6,50**

Gin Mare **6,50**

Brockmann's Gin **6,50**

ORO VERDE

WEIN

OFFENE WEINE ... WEISS

0,2L 0,75L

Vitivinícola del Ribeiro – Pazo Ribeiro

7,90 28,50

Palomino / Torrontés / Treixadura / 11% alc

Region: Ribeiro DOP, Gallizien; Spanien

Duft von Grapefruit und Limette / leicht blumig / sehr erfrischend / sehr gut ausbalanciert

Bodegas Iniesta – Corazón Loco Blanco

7,90 28,50

60% Verdejo / 25% Sauvignon Blanc / 15% Mucadet d' Alexandrie / 12,5% alc

Region: D.O. Manchuela; Spanien

Ananas / Litschi / Grapefruit / ausgewogene Säure

Weingut Joseph Ambts – Grauer Burgunder

8,50 32,50

100% Grauburgunder / 12,5% alc

Region: Kaiserstuhl, Baden; Deutschland

Frische und Schmelz / Birne / Quitte / klare, vielschichtige Nase / mineralische Anklänge

Bodegas Menade – Rueda Verdejo

9,50 34,50

100% Verdejo / 12,5% alc

Region: Rueda D.O., Castilla y León; Spanien

Stachelbeere / Maracuja / Mango / Holunderblüten / VEGAN / HISTAMINFREI#

Pago de los Capellanes – O Luar do Sil

9,50 34,50

100% Godello / 13,5% alc

Region: Valdeorras DOP; Spanien

Ausgewogen und frisch / grüner Apfel / Birne / mineralisch

Vitivinícola Arousana – Paco & Lola

9,80 36,50

100% Albarino / 13% alc

Region: Rías Baixas DOP; Spanien

Gelbes Kernobst / Ginster / ausgeglichener Säuregehalt / langanhaltender Nachklang

OFFENE WEINE ... ROSÉ

0,2L 0,75L

Family Owned Wineries – Bicicletas y Peces

8,50 32,50

100% Tempranillo / 13,5% alc

Region: Somontado D.O., Aragon; Spanien

Schwarze Johannesbeeren / leichte florale Noten / frisch und saftig / angenehme Säure / BIO

Weingut Schwedhelm – Blanc de Noir Gutswein

8,50 32,50

100% Spätburgunder / 12% alc

Region: Pfalz; Deutschland

Erdbeeren / schwarze Johannisbeere / dezente Würze / gut integrierte Säure / VEGAN

Weingut Andreas Unger – Kalk & Stein Rosé

8,90 32,90

Blauer Zweigelt / 12% alc

Region: Burgenland; Österreich

Erdbeere / Himbeere / Cranberry / elegant / belebend / langanhaltend

Weingut Heinrich – Naked Orange

9,50 34,50

Chardonnay / Weißburgunder / Grauburgunder / 12,5% alc

Region: Burgenland; Österreich

Herb-süßes Fruchtspiel / Orangenblüte / Grapefruit / frisch / leicht / BIO / VEGAN / DEMETER

ORO VERDE

WEIN

OFFENE WEINE ... ROT

0,2L 0,75L

Bodega Iniesta – Corazón Loco

90% Tempranillo / 10% Syrah / 13,5% alc
Region: La Mancha D.O. Manchuela; Spanien
Jung / dynamisch / leichte Noten von Blumen, Lakritze und Kakao / primär erinnert der Wein an Himbeeren und Kirschen

7,90 28,50

Bodegas Olarra – Anares Crianza

Tempranillo / Garnacha / Manzueto / Grasciano / 13,5% alc
Region: Rioja DOCa; Spanien
Erinnert an Schwarzkirsche / leichte Holunderbeeren / angenehme reife Tannine mit balsamischen Noten / Harmonie durch dezente Vanille Noten

7,90 28,50

Tierra de Falanis – Llenca Plana

70% Cariñena / 30% Garnacha Tinta / 14% alc
Region: D.O. Montsant; Spanien
Brombeere / Johannesbeere / Vanille / Pfeffer / saftig am Gaumen / langer angenehmer Nachklang

8,50 32,50

Bodegas Señorío de Barahonda – Crianza

75% Monastrell / 20% Syrah / 5% Petit Verdot / 14,5% alc
Region D.O. Yecla; Spanien
Weiches Eichenholz / getrocknete Blumen / in Likör eingelegte Früchte / kraftvoll / würzig / war im Mund

8,90 32,90

Castillo Perelada – 5 Finques Reserva

Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Merlot /
Garnacha negra / Monastrell / Samsó / Syrah / 15% alc
Region: Empordà DOP; Spanien
Schwarzkirsche / Holunderbeere / Vanille / Schokolade / Kaffee / geröstetes Eichenholz

11,50 41,50

OFFENE DESSERTWEINE

0,1L 0,5L

Bodegas Menade – Sauvignon Dulce

100% Sauvignon / 11% alc
Region: Vin de la Terra Rueda, Kastilien y Leon; Spanien
Williams Birne / Kiwi / Stachelbeere / grüne Paprika / deutliche Süße, ohne zu kleben / tolle Länge durch die Säure / BIO

7,00 32,00





Sie haben einen Wunsch,
der nicht auf der Karte steht?
Sie haben Fragen zu Inhaltsstoffen
oder spezielle Wünsche aufgrund einer
Lebensmittel-Unverträglichkeit?

Zögern Sie nicht uns anzusprechen!

Wir beantworten gerne Ihre Fragen
und versuchen alle Wünsche zu erfüllen.

Sie möchten gerne Ihre Feier in unseren
Räumlichkeiten ausrichten?
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Alle Preise in €
inklusive Mehrwertsteuer
und Service.



ORO VERDE

Tapas ♦ Wine ♦ More

Lortzingstraße 1 | 28209 Bremen
Tel: 0421 / 476 09 7 09 | info@oroverde-bremen.de

www.oroverde-bremen.de
Inhaber: S. Kandakoddathannal