

EST. **La** 1986

Bodeguilla

RESTAURANTE · TAPAS BAR



Tapes

| | |
|--|--------|
| Pernil ibèric de gla Juan Manuel D.O. Guijuelo (80 g) | 23.50€ |
| Cecina, carxofes confitades a la brasa i Manchego curat (80g.) | 18.50€ |
| Foie a la sal, pa de vi negre y albercoc de Porreres | 17.50€ |
| Ostra seleccionada al natural (u.) | 3.95€ |
| Ostra amb suc de cireres i ajoblanco (u.) | 4.75€ |
| Ostra a la brasa, consomé de escalibada i pernil de bellota (u.) | 4.95€ |
| Carpaccio de gambes, emulsió de fonoll marí, suc dels caps | 23.50€ |
| Seitó marinat amb vinagre de vermut i piparra | 12.50€ |
| Tàrtar de tonyina amb avocat i aguachile de préssec | 18.50€ |
| Steak tàrtar, cremós de mostassa verda i maonès fumat | 16.50€ |
| Burrata, aubergini al carbó, tomàquet semi sec i pesto de pistatxo | 18.50€ |
| Navalles a la paella amb escabetx tebi de chardonnay | 16.50€ |
| Espàrrecs verds a la brasa amb allioli de calçots i romesco | 14.50€ |
| Les Braves de La Bodeguilla | 12.50€ |
| Ou a baixa temperatura amb salsa de foie i trufa fresca | 14.50€ |
| Croquetes meloses de pernil de Guijuelo (6u.) | 14.50€ |
| Calamars fregits amb allioli de julivert i tap de cortí | 16.50€ |
| Cocotxes de lluç al pilpil amb el seu fideuà a banda | 22.50€ |
| Pop rostit amb ou, papada ibèrica i patata a l'all | 21.50€ |
| Caneló de pollastre camperol, salsa de trompetes i poma | 16.50€ |
| Ploma ibèrica a la brasa, porro fumat, mostassa i festucs | 23.50€ |

Peix

| | |
|---|--------|
| Arròs del 'Senyoret' amb vieira, gamba vermella i calamà | 24.50€ |
| Caldereta de llamàntol amb arròs del Delta ecològic (<i>mín 2 pax</i>) (<i>preu per persona</i>) | 35.50€ |
| Llamàntol a la brasa amb verdures de temporada | 36.50€ |
| Bacallà amb pilpil de pebrots rostits i rovell a 65° | 26.50€ |
| Lubina a la brasa amb verdures a la mallorquina i 'beurre' blanca de trufa | 29.50€ |
| Llenguado sencer a la brasa amb amaniment d'allis i bitxo (<i>amb ceba fregida i tomàtiga rostida</i>) | 34.50€ |

Carn

| | |
|--|--------|
| Porcella mallorquina de porc negre al forn amb patates forneres i brots verds | 28.50€ |
| Espatlla de xai de llet rostida amb mel i romaní, patates forneres i brots verds | 29.50€ |
| Filet de vedella (<i>250gr</i>) a la brasa amb salsa als cinc prebes, mostassa dolça i patata lletja | 32.50€ |
| Txuleta de vaca seleccionada (<i>1kg</i>) reposada 4,5 dies a la brasa (<i>amb prebes de piquillo rostits al vermouh</i>) (<i>ideal per compartir</i>) | 68.00€ |
| <i>Servei de pa, oli d'oliva verge extra ecològic i olives amanides 3,50€ per persona Pa amb tomàtiga i oli d'oliva verge extra 5,50€</i> | |



Tapas

| | |
|--|--------|
| Jamón ibérico de bellota Juan Manuel D.O. Guijuelo (80 g) | 23.50€ |
| Cecina, alcachofas confitadas a la brasa y manchego curado (80g.) | 18.50€ |
| Foie a la sal, pan de vino tinto y albaricoque de Porreras | 17.50€ |
| Ostra seleccionada al natural (u.) | 3.95€ |
| Ostra con jugo de cerezas y ajoblanco (u.) | 4.75€ |
| Ostra a la brasa, consomé de escalibada y jamón de bellota (u.) | 4.95€ |
| Carpaccio de gambas, emulsión de sus cabezas, hinojo marino y ajo | 23.50€ |
| Boquerón marinado con vinagre de vermut y piparra | 12.50€ |
| Tártar de atún con aguacate y aguachile de melocotón | 18.50€ |
| Steak tartar, cremoso de mostaza verde y mahonés ahumado | 16.50€ |
| Burrata, berenjena al carbón, tomate semi seco y pesto de pistacho | 18.50€ |
| Navajas a la sartén con escabeche tibio de chardonnay | 16.50€ |
| Espárragos verdes a la brasa con alioli de 'calçots' y romesco | 14.50€ |
| Las Bravas de La Bodeguilla | 12.50€ |
| Huevo escalfado con foie y trufa fresca | 14.50€ |
| Croquetas melosas de jamón de Guijuelo (6u.) | 14.50€ |
| Calamares fritos con alioli de perejil y tap de cortí | 16.50€ |
| Cocochas de merluza al pilpil con su fideuá a banda | 22.50€ |
| Pulpo asado con huevo, papada ibérica y patata al ajo | 21.50€ |
| Canelón de pollo campero, salsa de trompetas y manzana | 16.50€ |
| Pluma ibérica a la brasa, puerro ahumado, mostaza y pistachos | 23.50€ |

Pescados

| | |
|---|--------|
| Arroz del “Senyoret” con vieira, gamba roja y calamar | 24.50€ |
| Caldereta de bogavante con arroz del Delta ecológico(mín 2 pax) <i>(precio por persona)</i> | 35.50€ |
| Bogavante a la brasa con verduras de temporada | 36.50€ |
| Bacalao con pilpil de pimientos asados y yema a 65 ° | 26.50€ |
| Lubina a la brasa con verduras a la mallorquina y beurre blanc de trufa | 29.50€ |
| Lenguado entero a la brasa con aliño de ajos y guindilla <i>(con cebolla frita y tomate asado)</i> | 34.50€ |

Carnes

| | |
|---|--------|
| Cochinillo mallorquín de “porc negre” al horno con patatas panaderas y brotes verdes | 28.50€ |
| Paletilla de cordero lechal asada con miel y romero, patatas panaderas y brotes verdes | 29.50€ |
| Solomillo de ternera (250gr) a la brasa con salsa a las cinco pimentas, mostaza dulce y patata fea | 32.50€ |
| Txuleta de vaca seleccionada (1kg) reposada 4,5 días a la brasa <i>(con pimientos de piquillo asados al vermouth)</i> <i>(ideal para compartir)</i> | 68.00€ |
| <i>Servicio de pan, aceite de oliva virgen extra ecológico y aceitunas aliñadas 3,50€ por persona</i> | |
| <i>Pan con tomate y aceite de oliva virgen extra 5,50€</i> | |



Tapas

| | |
|--|--------|
| Iberian cured ham Juan Manuel Guijuelo (8ogr.) | 23.50€ |
| “Cecina” with grilled candied artichokes and cured manchego (8og.) | 18.50€ |
| Salt-cured foie gras, red wine bread and apricot from Porreras | 17.50€ |
| Natural oyster (u.) | 3.95€ |
| Oyster with cherry juice and “ajoblanco” (u.) | 4.75€ |
| Grilled oyster, escalibada consommé and acorn-fed ham (u.) | 4.95€ |
| Shrimp carpaccio, head emulsion, sea fennel and fried garlic | 23.50€ |
| Anchovy marinated with vermouth vinegar and piparra | 12.50€ |
| Tuna tartar with avocado and peach aguachile | 18.50€ |
| Steak tartare, creamy green mustard and smoked mayonnaise | 16.50€ |
| Burrata, grilled aubergine, semi-dried tomato and pistachio pesto | 18.50€ |
| Pan-seared razor clams with warm chardonnay marinade | 16.50€ |
| Char-grilled green asparagus with calçots and romesco sauce | 14.50€ |
| La Bodeguilla’s brava potatoes | 12.50€ |
| Low-temperature egg with a foie and truffle sauce | 14.50€ |
| Cured ham croquettes (6u.) | 14.50€ |
| Deep-fried calamari with parsley aioli and tap de cortí | 16.50€ |
| Pilpil hake ‘cocochoas’ with its ‘fideuá’ a banda | 22.50€ |
| Roast octopus with egg, Iberian jowls and garlic potato | 21.50€ |
| Cannelloni stuffed with free-range chicken and mushroom sauce | 16.50€ |
| Grilled Iberian pork shoulder, smoked leeks and mustard | 23.50€ |

Fish

| | |
|---|--------|
| “Senyoret” rice with scallop red shrimp and squid | 24.50€ |
| Lobster stew with Delta eco rice <i>(min 2 pax) (price per person)</i> | 35.50€ |
| Grilled lobster with seasonal vegetables | 36.50€ |
| Cod with roasted pepper pilpil and yolk at 65° | 26.50€ |
| Grilled sea bass with vegetables Mallorcan and beurre blanc truffle | 29.50€ |
| Grilled whole sole with garlic dressing and chilli pepper <i>(with fried onion and roasted tomato)</i> | 34.50€ |

Meat

| | |
|--|--------|
| La Bodeguilla’s roast suckling pig (Majorcan black pig) with panadera potatoes and green salad | 28.50€ |
| Roast lamb shoulder with honey and rosemary, panadera potatoes and green salad | 29.50€ |
| Josper-cooked sirloin steak (250gr) with five pepper sauce, sweet mustard and potato | 32.50€ |
| Char grilled beef chop <i>(1kg)</i> aged 45 días <i>(with roasted peppers in vermouth)</i> <i>(ideal to share)</i> | 68.00€ |

Bread service, organic extra virgin olive oil

and seasoned olives €3,50 per person

Bread with tomato and extra virgin olive oil €3,50



Tapas

| | |
|--|--------|
| Ibérico-Shinken aus Eichelmast Juan Manuel, D.O Guijuelo (80g) | 23.50€ |
| Cecina, gegrillte kandierte Artischocken und gepökelter Manchego(80g.) | 18.50€ |
| Gesalzene Foie, Rotweinbrot und Aprikosen aus Porreras | 17.50€ |
| Natural Austern (St.) | 3.95€ |
| Auster mit Kirschsaff und Ajoblanco (u.) | 4.75€ |
| Gegrillte Auster, Escalibada-Consommé und Eichelschinken (u.) | 4.95€ |
| Garnelencarpaccio, Kopffemulsion, Seefenchel und Knoblauch | 23.50€ |
| Mit Wermutessig und Piparra marinierte Sardelle | 12.50€ |
| Thunfisch-Tartar mit Avocado und Pfirsich-Aguachile | 18.50€ |
| Tatarsteak, cremiger grüner Senf und geräucherter Mahonés-Käse | 16.50€ |
| Burrata, Aubergine, halbtrocknete Tomaten und Pistazien-Pesto | 18.50€ |
| Gebratene Schwertmuscheln mit warmer Chardonnay-Marinade | 16.50€ |
| Gegrillter grüner Spargel mit Calçots und Romesco-Sauce | 14.50€ |
| Kartoffelecken "La Bodeguilla" | 12.50€ |
| Pochiertes Ei mit Foie-Gras Sauce und Trüffel | 14.50€ |
| Schinken Kroketten (6St.) | 14.50€ |
| Gebratener Tintenfisch mit Petersilien-Aioli und Tap de Cortí | 16.50€ |
| Seehecht 'cocochoas' mit Pilpil-Sauce und ihre 'fideuá a banda' | 22.50€ |
| Gebratener Oktopus mit Ei, iberischer Wamme, Knoblauchkartoffel | 21.50€ |
| Canelloni vom Freilanhähnchen mit Trichterling-Apfel-Sauce | 16.50€ |
| Gegrillter Iberico-Schweinerücken geräucherter Lauch und Pistazien | 23.50€ |

Fisch

| | |
|---|--------|
| 'Senyoret' Reis mit Jakobsmuschel rote Garnelen und Tintenfisch | 24.50€ |
| Hummereintopf mit Deltareis ökologisch (<i>min. 2 Personen</i>) (<i>Preis pro Person</i>) | 35.50€ |
| Gegrillter Hummer mit Gemüse Jahreszeit | 36.50€ |
| Kabeljau mit geröstetem Pfeffer Pilpil und Eigelb bei 65° | 26.50€ |
| Gegrillter Wolfsbarsch mit Gemüse Mallorquinisch und Trüffel Beurre Blanc | 29.50€ |
| Ganze Seezunge Jospet mit Knoblauchdressing Chilischote (<i>mit gebratenen Zwiebeln und gerösteten Tomaten</i>) | 34.50€ |

Fleisch

| | |
|---|--------|
| Spanferkel vom mallorquinischen schwarzen Schwein mit Bäckerinkartoffeln grüner Salat | 28.50€ |
| Geschmorte Lammschulter mit Honig und Rosmarin und Bäckerinkartoffeln grüner Salat | 29.50€ |
| Rinderlende Jospet (250 g) mit Fünf-Pfeffer-Sauce, süßem Senf und Kartoffeln | 32.50€ |
| Gegrilltes Rinderkotelett, (<i>1kg</i>) 45 Tage abgehangen- brasa (<i>mit gerösteten Piquillo-Paprikaschoten in Wermut</i>) (<i>ideal zum Teilen</i>) | 68.00€ |

*Brötchenservice, Bio-Olivenöl extra vergine
und gewürzte Oliven 3,50 € pro Person
Brot mit Tomaten und nativem Olivenöl extra 5,50 €*



