

EST. **La** 1986

Bodeguilla

RESTAURANTE · TAPAS BAR

Tapas

Jamón ibérico de bellota Gran Selección D.O. Guijuelo (80 g)	18.50€
Cecina Juan Manuel con almendras mallorquinas e Idiazabal	12.50€
Tártaro de atún rojo con espuma de mango	14.50€
Foie a la sal, chutney de albaricoques y pan de frutos secos	14.50€
Steak tartar con cremoso de mostaza verde y queso parmesano	14.50€
Espárragos verdes a la brasa y romesco	13.50€
Huevo escalfado con salsa de foie-gras y trufa de invierno	12.50€
Crema de hongos con papada y langostinos	9.80€
Croquetas melosas de Guijuelo	8.50€
Patatas bravas "Alibravas"	8.75€
Navajas de Finisterre al "JOSPER" con panceta ibérica	14.50€
Carabineros con capipota y picornells	16.50€
Chipirones, alcachofas, huevo campero y jamón ibérico	12.50€
Pulpo a la parrilla, patata asada y ali-oli de piquillos	14.50€
Calamares a la andaluza	14.50€
Gambas rojas al ajillo	18.50€
Pluma ibérica a la brasa, puerro ahumado y pistachos	14.50€
Mollejas de ternera, habitas tiernas y trompetas de la muerte	15.00€
Canelón de pintada con colmenillas a la crema	13.50€
Pan con tomate y aceite de oliva virgen extra	3.95€

Arroces

Caldereta de arroz acuarelo con bogavante (500 g) (mínimo 2 personas) <i>(precio por persona)</i>	28.50€
Pichón de Bresse con arroz de setas y anguila ahumada	25.00€
Arroz meloso de carabinero y rape con verduritas de temporada	17.50€

Pescado

Lubina salvaje al horno, cremosos de hinojo y frito de setas	25.00€
Taco de bacalao confitado con alcachofas y pulpo	23.50€
Troncho de rape con panceta Joselito, espinacas y jugo de txangurro	24.50€
Bogavante a la brasa con parrillada de verduras	28.50€

Carnes

Cochinillo de "Porc Negre" mallorquín al horno con guarnición de panaderas y ensalada verde	26.50€
Paletilla de cordero lechal asada con miel y romero con guarnición de panaderas y ensalada verde	27.50€
El rabo de toro sin trabajo con espuma de boletus y foie a la parrilla	18.50€
Solomillo de ternera a la brasa con verduritas de temporada y trufa de invierno	25.00€
Txuleta extra de vaca reposada 50 días a la brasa (1 kg) con patatas y verduras de temporada asadas al "JOSPER"	46.00€
Lomo alto de Black Angus Premium a la brasa (800 g) con patatas fritas y verduras asadas al "JOSPER"	59.00€

Servicio de cubierto: Pan, aceite de oliva virgen extra D.O. Mallorca y aceitunas aliñadas 2.50€ por pers.

Tapas

Ham Gran Reserve D.O. Guijuelo “The world’s best ham”	18.50€
Juan Manuel cured beef with Mallorcan almonds and Idiazabal cheese	12.50€
Red tuna tartar with mango foan	14.50€
Foie gras “a la sal”, apricot chutney and nut bread	14.50€
Our steak tartar with creamy green mustard and parmesan	14.50€
Grilled asparagus with home made romesco sauce	13.50€
Poached egg with foie-gras and winter truffle sauce	12.50€
Mushroom cream with devlap and crayfish	9.80€
Juicy Guijuelo ham croquettes	8.50€
Spicy potatoes “Alibravas”	8.75€
Grilled Finisterre razor clams with iberian bacon	14.50€
Carabineer with “capipota” and Mallorcan mushrooms	16.50€
Baby squid with artichokes, egg and Iberian ham	12.50€
Grilled octopues, baked potatoe and “piquillo” pepper ali-oli	14.50€
Crunchy squid	14.50€
Red prawns “al ajillo” style	18.50€
Grilled iberian steak, smoked leek and pistachios	14.50€
Beef gizzard, broad beans and mushrooms	15.00€
Cannelloni of “pintada” and a morel mushroom cream	13.50€
Bread with tomato and virgin olive oil	3.95€

Rices

Lobster acuarello rice stew (500 g) (minimum 2 persons) (<i>price per person</i>)	28.50€
Bresse Pigeon with mushrooms rice and smoked eel	25.00€
Carabineer and monkfish creamy rice with seasonal vegetables	17.50€

Fish

Wild sea bass, fennel cream and fired wild mushroom	25.00€
Trunk of slow-cooked cod with artichokes and octopus	23.50€
Trunck of monkfish with Joselito bacon, spinach and txangurro sauce	24.50€
Grilled lobster with roasted vegetables	28.50€

Meat

Roasted suckling pig from Mallorca (with baked potatoes and green salad)	26.50€
Roasted baby lamb shoulder with honey and rosemary (with baked potatoes and green salad)	27.50€
Oxtail boneless with boletus foam and grilled foie	18.50€
Grilled beef sirloin with seasonal vegetables and winter truffle	25.00€
Grilled T- bone steak in “JOSPER” (1kg) (with baked potatoes and grilled vegetables)	46.00€
Black Angus Premium short loin in “JOSPER” (800 g) with french fries and vegetables	59.00€

Cutlery service including bread, extra D.O. Mallorca olive oil and olives 2,50€ per pers.

Tapas

Schinken Gran Reserva, D.O. Guijuelo „der beste Schinken der Welt“	18.50€
Rauchfleisch „Juan Manuel“ mit mallorquischen Mandeln und Idiázabal Käse	12.50€
Thunfisch-Tartar Mediterranen Stil	14.50€
Gesalzene Foie gras, Aprikosen-Chutney und Nussbrot	14.50€
Unser Steak Tartar mit und cremigen grünen Senf und parmesan	14.50€
Gegrillte Spargeln mit haus gemachte Romescusause	13.50€
Pochiertes Ei mit Sauce von Foie gras und schwarzem Trüffel	12.50€
Plizcremesuppe mit Schweinehals und Riesengarnelen	9.80€
Schinkenkroketten	8.50€
Kartoffelecken mit scharfer Sauce, Alibravas“	8.75€
Gegrillte Messermuscheln aus Fisterra mit Speck und Speck	14.50€
Feuergarnelen mit Capipota-Eintopf und Pfifferlingen	16.50€
Kleine Tintenfische, Artischocken, Freilande und Iberico-Schinken	12.50€
Gegrillter Oktopus, Ofenkartoffel und Paprika-Aioli	14.50€
Knuspriger Tintenfisch	14.50€
Garnelen in Knoblauchöl	18.50€
Iberico-Schweinerücken vom Holzkohlegrill, Räucherlauch und Pistazien	14.50€
Kalbsbries, Böhnchen und Toten-Trichterlinge	15.00€
Cannelloni vom Perlhuhn mit Morchelrahmsauce	13.50€
Brot mit Tomaten und Virgin Oliven-öl	3.95€

Reis

Reis-Ragout mit galicischem Hummer (500 g) (mind. 2 Pers.) (Preis pro Pers.)	28.50€
Poularde de Bresse mit Pilzreis und Räucheraal	25.00€
Saftiger Reis mit Feuergarnelen, Seeteufel und Gemüse der Saison	17.50€

Fisch

Wolfsbarsch gebacken, cremiger Fenchel und gebratene Pilze	25.00€
Glasiertes Kabeljausteam mit Artischocken und Oktopus	23.50€
Seeteufel mit Joselito-Sèck und Spinat im Meeresfrüchte-sud	24.50€
Gegrillter Hummer mit gemüse röstete	28.50€

Fleisch

Gebratenes Spanferkel aus Mallorca (Backkartoffeln und Grüner Salat)	26.50€
Geröstete Lammschulter mit Honig und Rosmarin (Backkartoffeln und Grüner Salat)	27.50€
Ochschwanz mit Steinpilzschaum und gegrillter Foie gras	18.50€
Rinderfilet vom Holzkohlegrill mit Gemüse der Saison und Wintertrüffel	25.00€
T-Bone-Steak zum „JOSPER“ (1 kg) (Backkartoffeln und Gegrilltes Gemüse)	46.00€
Lendenstück vom Black Angus Premium zum „JOSPER“ (800 g) mit Pommes frites und Gemüse der Saison	59.00€

Gedeck: Inkl. Brot, Olivenöl Extra Virgin D.O. Mallorca, Oliven 2,50 € pro Pers.

*M.W.S.T. INKLUSIVE | KÜCHE OPEN 12.45 BIS 23.00 H - TÄGLICH GEÖFFNET

