

EST. **La** 1986

# Bodeguilla

RESTAURANTE · TAPAS BAR

## Tapas

Jamón ibérico de bellota Gran Selección D.O. Guijuelo (80 g)	19.50€
Cecina de león con alcachofas a la brasa y queso Idiazábal	14.50€
Ensaladilla de txangurro y langostinos	9.50€
Salmorejo tradicional con huevo de codorniz y jamón de bellota	8.50€
Carpaccio de vieiras, aceite aubocassa y ponzu de mandarina	12.50€
Ostras al natural con sus aliños (6 unidades)	18.00€
“Xapadillo” del delta con alioli de mortero	12.50€
Tartaro de atún rojo con aguacate, leche de tigre y mango	15.00€
Foie a la sal, chutney de albaricoques y pan de frutos secos	15.00€
Steak tartar con cremoso de mostaza verde y patatas fritas	15.00€
Huevo a baja temperatura con salsa de foie y trufa de verano	12.50€
Espárragos verdes a la brasa con romescu y alioli de chipotle	14.00€
Croquetas melosas de Guijuelo	9.50€
Las patatas bravas de la bodeguilla	8.50€
Platillo de almeja gorda gallega con ceps y jamón	18.00€
Los cangrejos crujientes	16.00€
Puplo a la parrilla, patata asada y alioli de piquillos	17.50€
Calamares fritos a la andaluza	14.50€
Gambas rojas al ajillo con Josper	18.50€
Pluma ibérica a la brasa, puerro ahumado, mostaza y pistachos	16.50€
Pan con tomate y aceite de oliva virgen extra	4.50€

## Pescado

Ensalada Mediterranea de bogavante	17.50€
Arroz meloso de carabinero y almejas gordas	21.50€
Lubina Salvaje al horno, cremoso de hinojo, butifarrón y frito de setas	27.50€
Taco de Bacalao confitado, crema de puerro ahumado, tomate de ramallet y mousse de berenjena	23.50€
Lomo de atún, vermut Muntaner, frambuesas y arroz salvaje	24.50€
Bogavante a la brasa con verduritas de temporada y aceite alberquina (500 g)	28.50€
Caldereta de bogavante con arroz acuarello (mínimo 2 personas) (precio por persona)	29.50€

## Carnes

Nuestro Cochinillo asado de “Porc Negre” mallorquín al horno con patatas panaderas y ensalada verde	24.50€
Paletilla de cordero lechal asada con miel y romero, patatas panaderas y ensalada verde	27.50€
Solomillo de ternera a la brasa (250 gr) con verduritas de temporada y trufa de verano	26.50€
Magret de pato con piña asada, apio-nabo y salsifi	21.50€
Costillar de black angus a la brasa con calabaza y espárragos verdes	23.50€
Txuleta de vaca vieja reposada 60 días (precio por kg) con patatas fritas y parrillada de verduras	57.00€

*Servicio de pan y aceite de oliva virgen extra D.O. Mallorca 1.95€ por Pers.*

\*IVA INCLUIDO | COCINA ABIERTA DE 12.45H A 23.00H.

## Tapas

Ham Gran Reserve D.O. Guijuelo “The world’s best ham”	19.50€
Cured beef with char-grilled artichokes and Idiazabal cheese	14.50€
Ensaladilla	9.50€
Salmorejo	8.50€
Carpaccio	12.50€
Ostras	18.00€
Txapadillo	12.50€
Tuna tartar mediterranean style	15.00€
Our steak tartar with creamy green mustard and parmesan	13.50€
Our Sa Pobla arròs brut (soupy rice dish)	11.50€
Grilled asparagus with home made romesco sauce	8.50€
Poached egg with foie-gras and black truffle sauce	7.50€
Ham croquettes	12.50€
Spicy potatoes “Alibravas”	14.50€
Crunchy squid	11.50€
Garlic prawns	14.50€
Meatballs with sautéed black chanterelles and baby squid	14.50€
Finisterre razor clams in demi-glace sauce	13.50€
Grilled octopus with potatoes foam and peppers sauce	14.50€
Oxtail cannelloni, emulsion of apple and boletus sauce	12.50€
Charcoal baked glazed beef sweetbreads	3.850€

Char-grilled pork rib with a fig and almond crust

## Fish

Cod “pilpil” style with “ratatouille”	21.50€
Autumn rice with octopus, scallops and artichoke	23.50€
Trunk of hake, Basque-style roasted peppers and calçot onions	26.50€
Grilled lobster with vegetables roasted to the Jospet (500 g)	26.50€
Mediterranean style lobster soup (Classic or with rice) (Minimum 2 people) ( <i>Price per person</i> )	27.50€

## Meat

Roasted suckling pig from Mallorca (with baked potatoes and green salad)	23.50€
Roasted baby lamb shoulder with honey and rosemary (with baked potatoes and green salad)	27.50€
Beef sirloin (250 gr) with foie gras, smoked onion compote and truffle juice	26.50€
Duck magret with roasted pineapple, turnip and black salsify	21.50€
Griddled Iberian pork (1kg) (with baked potatoes and grilled vegetables)	39.50€
Grilled T- bone steak (1kg) (with baked potatoes and grilled vegetables)	45.50€

*Cutlery and Bread 1.95€ per Pers.*

\*V.A.T. INCLUDED | KITCHEN OPEN FROM 12.45 UNTIL 23.00 HOURS

## Tapas

---

Schinken Gran Reserva, D.O. Guijuelo „der beste Schinken der Welt“	18.50€
Rauchfleisch vom Ochsen mit gegrillten Artischocken und Idiazabal-Käse	14.50€
Kabeljau mit Erbsen und Petersilie „pil-pil“	12.50€
Toast mit Aal, Landei und Maipilzen	12.50€
Entenleberpastete mit Rotweibirnen und Früchtebrot	14.50€
Thunfisch-Tartar Mediterranen Stil	14.50€
Unser Steak Tartar mit und cremigen grünen Senf und parmesan	14.50€
Arròs brut de Sa Pobla – mallorquinisches Reis-Eintopfgericht	8.50€
Gegrillte Spargeln mit haus gemachte Romescusaue	13.50€
Pochiertes Ei mit Sauce von Foie gras und schwarzem Trüffel	11.50€
Schinkenkroketten	8.50€
Kartoffelecken mit scharfer Sauce „Alibravas“	7.50€
Knuspriger Tintenfisch	12.50€
Garnelen in Knoblauchöl	14.50€
Fleischbällchen mit Toten-Trichterling und kleinen, gebratenen Tintenfischen	11.50€
Gegrillte iberische Messermuscheln aus Finisterre	14.50€
Gegrillte Krake und Kartoffelschaum mit Paprikagewürz	14.50€
Ochschwanz Cannelloni, emulsion des Apfels und Soße von boletus	13.50€
Glasierte Kalbsbrieschen „Josper“	14.50€
Gegrilltes Rippchen mit Feigen-Mandel-Kruste	12.50€
Brot mit Tomaten und Virgin Oliven-öl	3.850€

## Fisch

---

Kabeljau „pil pil“ (traditionelle baskische Sauce auf Olivenölbasis) mit Ratatouille	21.50€
Herbstlicher Reis mit Tintenfisch, Jakobsmuscheln und Artischocken	23.50€
Steinbutt mit geschmorten Paprika nach Art Bilbaos und Calçots	26.50€
Gegrillter Hummer mit gemüse röstete zum Josper (500 g)	26.50€
Suppe des Hummers zum Mittelmeerischen Stil (Classic or mit Reise)	27.50€

## Fleisch

---

Gebratenes Spanferkel aus Mallorca (Backkartoffeln und Grüner Salat)	23.50€
Geröstete Lammschulter mit Honig und Rosmarin (Backkartoffeln und Grüner Salat)	27.50€
Rinderfilet (250 gr) mit Foie gras, Räucherzwiebelkompott und Trüffelsauce	26.50€
Entenbrustfilet mit gebratener Ananas, Sellerie und Schwarzwurzel	21.50€
Iberische Kammscheiben (1 kg) (Backkartoffeln und Gegrilltes Gemüse)	39.50€
T-Bone-Steak (1 kg) (Backkartoffeln und Gegrilltes Gemüse)	45.50€

---

*Gedeck, Brot und Olive Oil Pro Person 1,95€*

\*M.W.S.T. INKLUSIVE | KÜCHE OPEN 12.45 BIS 23.00 H.

