

EST. **La** 1986

Bodeguilla

RESTAURANTE · TAPAS BAR

Tapas

Jamón ibérico de bellota Gran Selección D.O. Guijuelo (80 g)	18.50€
Cecina de buey con alcachofas a la brasa y queso Idiazabal	16.50€
Ostras al natural con sus tres aliños (6 unidades)	22.50€
Tártaro de atún rojo con espuma de mango picante	16.50€
Ensalada de burrata, tomates de temporada y pesto de almendras	9.85€
Gazpacho de frambuesas, langostinos y huevas de salmón	7.50€
Foie a la sal, chutney de albaricoques y pan de frutos secos	16.50€
Steak tartar con cremoso de mostaza verde y queso parmesano	15.00€
Espárragos verdes a la brasa y romesco	14.50€
Vieiras a la parrilla, sobrasada de "Porc Negre" e higos frescos	14.50€
Huevo escalfado con salsa de foie-gras y trufa negra	12.50€
Croquetas caseras de jamón de bellota	9.50€
Patatas bravas "Alibravas"	8.75€
Calamares a la "Andaluza"	14.50€
Gambas al ajillo con "JOSPER"	18.50€
Ventresca de atún rojo a la brasa con berenjena y humus de tomate seco	19.50€
Mejillones de roca abiertos a la brasa con salsa marinera	13.50€
Pulpo a la parrilla con patata mediterránea y alioli de piquillos	16.50€
Costillar a la brasa con costra de higos y almendras	14.50€
Navajas de Finisterre a la brasa con panceta y Joselito	14.50€
Pan con tomate y aceite de oliva virgen extra	4.85€

Pescado

Arroz meloso de erizos de mar y navajas	21.50€
Caldereta de arroz con bogavante gallego (500 g) (mínimo 2 personas) <i>(precio por persona)</i>	32.50€
Troncho de rodaballo con "fideua" negra de sepia mallorquina	27.50€
Lubina salvaje, cremoso de hinojo, frito de setas y butifarrón	27.50€
Taco de bacalao confitado con pisto manchego y pil-pil de guisantes	24.50€
Bogavante a la brasa con verduras asadas al "JOSPER" (500 g)	32.50€

Carnes

Cochinillo de "Porc Negre" mallorquín al horno con guarnición	26.50€
Paletilla de cordero lechal asada con miel y romero con guarnición	27.50€
Solomillo de ternera con foie, compota de cebolla ahumada y jugo trufado	28.50€
Magret de pato con piña asada, apio-nabo y salsifi	23.50€
Txuleta extra de vaca reposada 50 días a la brasa (1 kg) con patatas y verduras de temporada asadas al "JOSPER"	49.50€
Lomo alto de Black Angus Premium (800 g) con patatas fritas y verduras de temporada	65.00€

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

Tapas

Ham Gran Reserve D.O. Guijuelo “The world’s best ham”	18.50€
Cured beef with char-grilled artichokes and Idiazabal cheese	16.50€
Oysters “au naturel” with three dressings	22.50€
Red tuna tartar with spicy mango foan	16.50€
Burrata salad with tomatoes and Mallorcan almond pesto sauce	9.85€
Raspberry gazpacho with sautéed prawns and salmon caviar	7.50€
Foie gras “a la sal”, apricot chutney and nut bread	16.50€
Our steak tartar with creamy green mustard and parmesan	15.00€
Grilled asparagus with home made romesco sauce	14.50€
Char grilled scallops with sobrasada of “Porc Negre” and figs	14.50€
Poached egg with foie-gras and black truffle sauce	12.50€
Home made ham croquettes	9.50€
Spicy potatoes “Alibravas”	8.75€
Crunchy squid	14.50€
Garlic prawns	18.50€
Char-grilled red tuna belly, aubergine and sun-dried tomato hummus	19.50€
Marinated mussels	13.50€
Grilled octopus with potatoes foam and peppers sauce	16.50€
Char-grilled pork rib with a fig and almond crust	14.50€
Grilled Finisterre razor clams with bacon and Joselito	14.50€
Bread with tomato and virgin olive oil	4.85€

Fish

Sea anemone and razor clams rice	21.50€
Galician lobster rice stew (500 g) (minimum 2 persons) (<i>price per person</i>)	32.50€
Trunk of turbot with cuttlefish black “fideuá” noodles	27.50€
Wild sea bass, fennel cream, wild mushroom and botifarró sausage	27.50€
Chunk of slow-cooked salt cod with pisto and pea pil-pil	24.50€
Grilled lobster with roasted vegetables in “JOSPER” (500 g)	32.50€

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€
Beef sirloin with foie gras, smoked onion compote and truffle juice	28.50€
Duck magret with roasted pineapple, turnip and black salsify	23.50€
Grilled T- bone steak (1kg) (with baked potatoes and grilled vegetables)	49.50€
Black Angus Premium short loin (800 g) with french fries and vegetables	65.00€

Cutlery service including bread, extra D.O. Mallorca olive oil and arbequina olives 2,50€ 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 Käse	16.50€
Austern natur mit dreierlei Dressings	22.50€
Thunfisch-Tartar Mediterranen Stil	16.50€
Saisonaler Tomatensalat mit Burrata und Mandelpesto	9.85€
Erdbeer-Gazpacho mit Riesengarnelen und Lachsrogen	7.50€
Gesalzene Foie gras, Aprikosen-Chutney und Nussbrot	16.50€
Unser Steak Tartar mit und cremigen grünen Senf und parmesan	15.00€
Gegrillte Spargeln mit haus gemachte Romescusausage	14.50€
Gegrillte Jakobsmuscheln, Sobrassada vom schwarzen Iberico-Schwein und frische Feigen	14.50€
Pochiertes Ei mit Sauce von Foie gras und schwarzem Trüffel	12.50€
Schinkenkroketten	9.50€
Kartoffelecken mit scharfer Sauce, Alibravas“	8.75€
Knuspriger Tintenfisch	14.50€
Garnelen in Knoblauchöl	18.50€
Gegrilltes Thunfischfilet mit Auberginen und Hummus mit getrockneten Tomaten	19.50€
Geöffnete Mittelmeer-Miesmuscheln vom Grill mit Marinara-Sauce	13.50€
Gegrillte Krake und Kartoffelschaum mit Paprikagewürz	16.50€
Gegrilltes Rippchen mit Feigen-Mandel-Kruste	14.50€
Gegrillte Messermuscheln aus Fisterra mit Speck und Joselito-Schinken	14.50€
Brot mit Tomaten und Virgin Oliven-öl	4.850€

Fisch

Saftiger Reis mit Seeigeln und Messermuscheln	21.50€
Reis-Ragout mit galicischem Hummer (500 g) (mind. 2 Pers.) (Preis pro Pers.)	32.50€
Steinbutt mit schwarzer Sepia-Fideuà	27.50€
Wilder Wolfsbarsh, Fenchelpüree, knusprige Pilze und Botifarró (gewürzte Blutwurst)	27.50€
Kabeljausteam mit Pisto und „pil-pil“-Sauce mit Erbsen	24.50€
Gegrillter Hummer mit gemüse röstete zum “JOSPER” (500 g)	32.50€

Fleisch

Gebratenes Spanferkel aus Mallorca (Backkartoffeln und Grüner Salat)	26.50€
Geröstete Lammschulter mit Honig und Rosmarin (Backkartoffeln und Grüner Salat)	27.50€
Rinderfilet mit Foie gras, Räucherzwiebelkompott und Trüffelsauce	28.50€
Entenbrustfilet mit gebratener Ananas, Sellerie und Schwarzwurzel	23.50€
T-Bone-Steak (1 kg) (Backkartoffeln und Gegrilltes Gemüse)	49.50€
Lendenstück vom Black Angus Premium (800 g) mit Pommes frites und Gemüse der Saison	65.00€

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

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

