

EST. **La** 1986

Bodeguilla

RESTAURANTE · TAPAS BAR

Tapas

Jamón ibérico de bellota Juan Manuel 2014 D.O. Guijuelo (80 g)	19.50€
Cecina artesana con alcachofas a la brasa y parmesano	14.50€
Foie a la sal con chutney de albaricoque y pan de frutos secos	14.50€
Ostra Especial Fine de Claire con sus aliños (u.)	3.75€
Tártar de atún rojo con aguacate, leche de tigre y mango	16.00€
Steak tartar, cremoso de mostaza verde y mahonés ahumado	15.00€
Carpaccio de ciervo braseado, aliño de piñones y frutos rojos	13.50€
Espárragos verdes a la brasa con romesco y alioli de chipotle	13.50€
Navajas de Finesterre y su pil-pil	14.50€
Vieiras con 'mongetes del ganxet' y jugo de cigala	14.50€
Coca de cebolla dulce, calamar de potera y 'butifarra del perol'	16.50€
Pan di Cacio (queso a la brasa) con confitura de chiles	13.50€
Las Bravas de la bodeguilla	8.50€
Huevo a baja temperatura con salsa de foie y trufa de verano	13.50€
Croquetas melosas de jamón de Guijuelo (6u.)	9.50€
Calamares fritos con alioli de ajo negro	14.50€
Pulpo a la parrilla, patata asada y alioli de piquillos	17.50€
Canelón de pollo campero con salsa de trompetas y manzana	12.50€
Pluma ibérica a la brasa, puerro ahumado, mostaza y pistachos	16.50€
Molleja corazón con alcachofas y setas de temporada	14.50€
Selección de quesos españoles, confituras, uvas y pan de higo	13.50€

Arroces

Arroz del “Senyoret” al Jospet con vieiras, navajas y gambas de Sóller	21.50€
Arroz caldoso de costilla ibérica y pato con alcachofas y setas de temporada	17.50€
Caldereta de bogavante con arroz acuarello (mínimo 2 personas) <i>(precio por persona)</i>	26.50€

Pescados

Taco de bacalao con calçots a la brasa y pimientos al moscatel	21.50€
Lomo de atún rojo de lonja con salsa de cítricos, pak choi y calabaza moscada	23.50€
Lubina salvaje al horno con picornells, gambita roja y “pancuit”	27.50€

Carnes

Cochinillo mallorquín de “porc negre” al horno con patatas panaderas y brotes verdes	25.00€
Paletilla de cordero lechal asada con miel y romero, patatas panaderas y brotes verdes	27.50€
Carrillera de ternera estofada, foie a la parrilla, membrillo y parmentier trufada	18.50€
Pato azulón con guiso de verduras de invierno y peras al vino tinto	22.50€
Solomillo de ternera al Jospet con mojo de setas y “papa arrugá”	26.50€
Txuleta de vaca vieja reposada 60 días a la brasa con guarnición (1kg. Ideal para 2 personas)	59.00€

*Servicio de pan y aceite de oliva virgen extra D.O. Mallorca 1.95€ por pers.
Pan con tomate y aceite de oliva virgen extra 4.50€*

*IVA INCLUIDO | COCINA ABIERTA DE 13.00H A 23.00H TODOS LOS DÍAS.
