

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.

Tapas

Iberian cured ham Juan Manuel 2014. Guijuelo (8ogr)	19.50€
Cured beef with grilled artichokes and parmesan cheese	14.50€
Salt-cured foie with apricot chutney and nuts bread	14.50€
Special Fine de Claire oyster with its dressings (u.)	3.75€
Red tuna tartare with avocado , ceviche sauce and mango	16.00€
Steak tartare, green mustard cream sauce and smoked cheese	15.00€
Grilled venison carpaccio with a pine nut and red fruit dressing	13.50€
Char -grilled green asparagus, romesco sauce and chipotle allioli	13.50€
Finesterre razor clams and 'pil-pil' sauce	14.50€
Scallops with 'mongetes del ganxet' and langoustine juice	14.50€
Coca bread topped with sweet onion, squid and 'perol' sausage	16.50€
Pan di Cacio (char-grilled cheese) with chili jam	13.50€
La Bodeguilla's brava potatoes	8.50€
Low-temperature egg with a foie and summer truffle sauce	13.50€
Cured ham croquettes (6u.)	9.50€
Deep fried calamari with a black garlic alioli	14.50€
Char-grilled octopus, baked potato and red pepper allioli	17.50€
Cannelloni stuffed with free-range chicken and mushroom sauce	12.50€
Grilled Iberian pork shoulder, smoked leeks, mustard and pistachios	16.50€
Beef gizzards with artichokes, and seasonal wild mushrooms	14.50€
Selection of Spanish cheeses, jams, grapes and figs bread	13.50€

Rices

“Arroç Senyoret” Rice dish cooked in Jospet with scallops, razor clams and Sòller shrimps	21.50€
Brothy rice with Iberian pork ribs, duck, artichokes and seasonal wild mushrooms	17.50€
Lobster stew with Acquarello rice (minimum 2 people) (price per person)	26.50€

Fishes

Cod with char-grilled ‘calçots’ and peppers in Moscatel	21.50€
Red Tuna steak from the fish market with a citrus sauce, pak choi and butternut squash	23.50€
Oven-baked wild sea bass with hedgehog wild mushrooms, red prawns and ‘pancuit’	27.50€

Meat

La Bodeguilla’s roast suckling pig (Majorcan black pig) with panadera chips and green salad	25.00€
Roast lamb shoulder with honey and rosemary, panadera chips and green salad	27.50€
Stewed veal cheeks, grilled foie, quince jelly and truffled potato Permancier	18.50€
Wild duck with a winter vegetable stew and pears in red wine	22.50€
Jospet-cooked veal tenderloin with a wild mushroom sauce and salt-wrinkled potatoes	26.50€
Old cow T-Bone aged 60 days with its garnish (1kg, ideal for 2 people)	59.00€

Bread and D.O Majorca extra-virgin olive oil 1.95€ per Pers.

Tomato-rubbed bread with extra-virgin oil 4.50€

*V.A.T. INCLUDED | KITCHEN OPEN FROM 13.00 UNTIL 23.00 HOURS EVERY DAY

Tapas

Ibérico-Shinken aus Eichelmast Juan Manuel 2014, D.O Guijuelo (80g)	19.50€
Rauchfleisch mit gegrillten Artischocken und Parmesan	14.50€
Gesalzene Foie gras, Aprikosen-Chutney und Nussbrot	14.50€
Austern "Special Fine de Claire" mit Marinade (St.)	3.75€
Thunfisch-Tatar mit Avocado, Zitrus-Fischsauce und Mango	16.00€
Tatarbeefsteak mit grünem Senf und geräuchertem Mahon-Käse	15.00€
Carpaccio vom Hirsch, gegrillt, mit Pinienkern-Beeren-Dressing	13.50€
Gegrillter grüner Spargel mit Romesco-Sauce und Chipotle-Aioli	13.50€
Messermuscheln aus Finesterre in 'pil-pil'-Sauce	14.50€
Jakobsmuscheln mit Bohnen in Kaisergranat-Sud	14.50€
Coca mit süsser Zwiebel, Kalamar und Botifarra	16.50€
Pan di Cacio (Grillkäse) mit Chili-Konfitüre	13.50€
Kartoffelecken "La Bodeguilla"	8.50€
Pochiertes Ei mit Foie-Gras Sauce und Sommertrüffel	13.50€
Schinken Kroketten (6St)	9.50€
Gebackene Tintenfischringe mit Schwarzer Knoblauch-Mayonnaise	14.50€
Gegrillte Krake, Ofenkartoffel und Paprika-Alioli	17.50€
Canelloni vom Freilanhähnchen mit Trichterling-Apfel-Sauce	12.50€
Gegrillter Iberico-Schweinerücken geräucherter Lauch, Senf und Pistazien	16.50€
Kalbsbries mit Artischocken und Pilzen der Saison	14.50€
Spanische Käseplatte mit Konfitüre, Trauben und Feigenbrot	13.50€

Reis

‘Arròs del Senyoret’ Reisgericht mit Jakobsmuschel, Messermuschel und Garnelen vom Joser-Grill	21.50€
Reis in Brüche mit Iberico-Schweinerippchen, Ente und Pilzen der Saison.	17.50€
Hummer-Ragout mit Aquarello-Reis (mind. 2 Pers.) (Preis pro Person)	26.50€

Fisch

Kabeljausteam mit gegrillten Calçots und Paprika-Muskateller-Sauce	21.50€
Thunfischsteak, frisch vom Fischmarkt, mit Zitrusauce, Pak Choi und Muskatkürbis	23.50€
Wilder Wolfsbarsch aus dem Backofen mit Pfifferlingen, roten Garnelen und Knoblauchsuppe	27.50€

Fleisch

Spanferkel vom mallorquinischen schwarzen Schwein mit Bäckerinkartoffeln und grünen Sprossen	25.00€
Geschmorte Lammschulter mit Honig und Rosmarin, Bäckerinkartoffeln und grünem Sprossen	27.50€
Rinderbäckchen in Sauce mit gegrillter Foie gras, Quittengelee und getrüffeltem Permantier	18.50€
Stockente mit Wintergemüse-Eintopf und Rotwein-Birnen	22.50€
Rinderfiletsteak vom Joser-Grill mit Pilz-Mojo und gekochten Kartoffeln ‘papa arrugá’	26.50€
Gegrilltes Rinderkotelett, 60 Tage abgehangen, mit Beilage (1 kg, ideal für 2 Personen)	59.00€

Brot und Natives Olivenöl Extra, D.O. Mallorca 1,95€ pro Pers.

Brot mit Tomaten und Nativem Extra Virgin Olivenöl 4,50€

*M.W.S.T. INKLUSIVE | KÜCHE TÄGLICH VON 13.00 BIS 23.00 H GEÖFFNET
