

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 queso Idiazabal	14.50€
Ostras Especial Fine de Claire con sus aliños (2u.)	7.50€
Navajas con escabeche suave de tomate asado (4u.)	9.50€
Fileteado de vieiras, caviarolí de arbequina y ponzu de mandarina	12.50€
Tártar de atún rojo con aguacate, leche de tigre y mango	16.00€
Steak tartar con cremoso de mostaza verde y parmesano	15.00€
Espárragos verdes a la brasa con romesco y alioli de chipotle	14.00€
Coca de presa ahumada con ceps e higos frescos.	12.50€
Burratina con espuma de Bloody Mary y anguila ahumada	12.50€
Pan di Cacio (queso a la brasa) con confitura de chiles	14.50€
Las Bravas de la bodeguilla	8.50€
Huevo a baja temperatura con salsa de foie y trufa de verano	13.50€
Croquetas melosas de Guijuelo (6u.)	9.50€
Calamares fritos a la andaluza	15.00€
Pulpo a la parrilla, patata asada y alioli de piquillos	17.50€
Cangrejos crujientes con mango y algas	15.00€
Gambas rojas al ajillo	18.50€
Pluma ibérica a la brasa, puerro ahumado, mostaza y pistachos	16.50€
Molleja corazón con berenjena miso y pimientos al moscatel	14.50€
Pan con tomate y aceite de oliva virgen extra	4.50€

ARROCES y Pescados

—

“Arroç del Senyoret” al Jospet (vieira, carabinero y navaja)	22.50€
Caldereta de bogavante con arroz acuarello (mínimo 2 personas) (<i>precio por persona</i>)	29.50€
Bacalao confitado, crema de puerro a la brasa, tomate y mousse de berenjena	22.50€
Lomo de atún, Vermut mallorquín, frambuesas y arroz salvaje	24.50€
Troncho de rodaballo salvaje con fideuá de sepionets	32.50€
Lubina con arroz de azafrán en costra y fideos de calamar	27.50€
Bogavante a la brasa con verduritas de temporada (500g.)	28.50€

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€
Costillar de black angus glaseado con emulsión de calabaza y espárragos verdes	24.50€
Solomillo de ternera a la brasa con verduritas de temporada y trufa de verano	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.

Tapas

Iberian cured ham Juan Manuel 2014 Guijuelo (80gr)	19.50€
Beef cured ham with grilled artichokes and Idiazabal cheese	14.50€
Special Fine de Claire oysters with their dressings (2u)	7.50€
Razor shell with pickled soft roasted tomato sauce (4u)	9.50€
Filled scallops, Arbequina oil caviar and tangerine ponzu	12.50€
Red tuna tartare with avocado , ceviche sauce and mango	16.00€
Steak tartare with a green mustard cream sauce and parmesan cheese	15.00€
Char -grilled green asparagus with romesco sauce and chipotle allioli	14.00€
Smoked pork flatbread with ceps and fresh figs	12.50€
Burrata with Bloody Mary foam and smoked eel	12,50€
Pan di Cacio (char-grilled cheese) with chili jam	14.50€
La Bodeguilla's brava potatoes	8.50€
Low-temperature cooked egg with a foie and summer truffle sauce	13.50€
Cured ham croquettes (6u.)	9.50€
Battered deep-fried squid	15.00€
Char-grilled octopus, baked potato and red pepper allioli	17.50€
Crunchy crabs with mango and seaweed	15.00€
Red shrimps with garlic	18.50€
Grilled Iberian pork shoulder, smoked leeks, mustard and pistachios	16.50€
Beef gizzards with miso aubergine and peppers with muscatel	14.50€
Tomato-rubbed bread with extra-virgin olive oil	4.50€

Rices & Fishes

—

“Arroç Senyoret” Rice dish cooked in Jospes (scallop, shrimp and razor shell)	22.50€
Lobster stew with Acquarello rice (minimum 2 people) (price per person)	29.50€
Cod confit, cream of smoked leeks, vine tomatoes and aubergine mousse	22.50€
Tuna steak, Majorcan vermouth, raspberries and wild rice	24.50€
Trunk of wild Turbot with cuttlefish fideuà	32.50€
Seabass with crusted saffron rice and squid noodles	27.50€
Char-grilled lobster with seasonal vegetables (500gr)	28.50€

Meat

—

La Bodeguilla’s roast suckling pig (Majorcan black pig) with panadera chips and green salad	25.00€
Roast shoulder of milk-fed lamb with honey and rosemary, baked potato and a green salad	27.50€
Glazed Black Angus ribs with pumpkin emulsion and green asparagus	24.50€
Char-grilled beef sirloin (250gr) with seasonal vegetables and summer truffle	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.

Tapas

Ibérico-Shinken aus Eichelmast Juan Manuel 2014, D.O Guijuelo (80g)	19.50€
Rauchfleisch mit gegrillten Artischocken und Idiazabal-Käse	14.50€
Austern "Special Fine de Claire" mit Marinade (2St.)	7.50€
Messermuscheln in feiner Marinade aus Grilltomaten (4St)	9.50€
Filetierte Jakobsmuscheln, Arbequina-Kaviar und Mandarinen-Ponzu-Sauce	12.50€
Thunfisch-Tatar mit Avocado, Zitrus-Fischsauce und Mango	16.00€
Tatarbeefsteak mit grünem Senf und Parmesan	15.00€
Gegrillter grüner Spargel mit Romesco-Sauce und Chipotle-Aioli	14.00€
Coca mit geräuchertem Schweinefleisch, Steinpilzen und frischen Feigen	12.50€
Burratina mit Bloody-Mary-Schaum und Räucheraal	12.50€
Pan di Cacio (Grillkäse) mit Chili-Konfitüre	14.50€
Kartoffelecken "La Bodeguilla"	8.50€
Pochiertes Ei mit Foie-Gras Sauce und Sommertrüffel	13.50€
Schinken Kroketten (6St)	9.50€
Gebackene Tintenfischringe	15.00€
Gegrillter Tintenfisch Ofenkartoffel und Paprika-Aioli	17.50€
Knusprige Krebse mit Mango und Algen	15.00€
Rote Knoblauch-Garnelen	18.50€
Gegrillter Iberico-Schweinerücken geräucherter Lauch, Senf und Pistazien	16.50€
Kalbsbries mit Miso-Auberginen und Paprika in Sherry-Sauce	14.50€
Brot mit Tomaten und Nativem Extra Virgin Olivenöl	4.50€

Reis und Fisch

—

“Arròs del Senyoret” Reisgericht mit Jakobsmuschel, Feuergarnele und Messermuschel vom Jospet-Grill	22.50€
Hummer-Ragout mit Aquarello-Reis (mind. 2 Pers.) (Preis pro Person)	29.50€
Glasierter Kabeljau, Püree vom gegrillten Lauch, Tomate und Auberginenmousse	22.50€
Thunfischsteak, mallorquinische Wermutsauce, Himbeereb und Wildreis	24.50€
Wilder Steinbutt mit Sepia-Fideuà	32.50€
Wolfsbarsch mit Safranreiskruste und Tintenfisch-Nüdelchen	27.50€
Gegrillter Hummer mit Gemüse der Saison (500g)	28.50€

Fleisch

—

Spanferkel vom mallorquinischen schwarzen Schwein mit Bäckerinkartoffeln und grünen Sprossen	25.00€
Geschmorte Milchlammschulter mit Honig und Rosmarin, Bäckerinkartoffeln und grünen Sprossen	27.50€
Glasierte Rippchen vom Black-Angus-Rind mit Krübis-Emulsion und grünem Spargel	24.50€
Gegrilltes Rinderfilet mit Gemüse der Saison und Sommertrüffel	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.
