

EST. **La** 1986
Bodeguilla

RESTAURANTE · TAPAS BAR

Tapas

Pernil ibèric de gla Juan Manuel D.O. Guijuelo (8og)	28.00€
Ostra seleccionada n°2 al natural (u.)	4.85€
Ostra a sa brasa amb gamba vermella a l'all	8.50€
Cecina de wagyu, carxofes a la brasa i ametlla fregida	25.00€
Carpaccio de gamba vermella, fonoll marí i emulsió dels seus caps	24.50€
Tàrtar de tonyina, tomàtiga, alvocat a sa brasa i algues	23.50€
Steak tàrtar de llom baix madurat	20.00€
Tomàquet de temporada, "ajoblanco" de pistatxo i bacallà	22.50€
Burrata de Bufala, calçot y bolets en escabetx	22.50€
Carxofes a la brasa amb porro, holandesa i tàperes	19.00€
Vieira, cremós de coliflor i llom ibèric	20.00€
Espàrrecs verds a sa brasa amb romesco casolà	18.50€
Ou a baixa temperatura amb salsa de foie i trufa fresca	18.50€
Croquetes meloses de pernil de Guijuelo (6u.)	18.50€
Calamars fregits amb allioli de prebes de Padró	23.50€
Fideu amb Kokotxas de lluç an es pilpil i carxofes	26.50€
Pop a ses esgraelles amb ou ecològic, patata a s'all i torrezno	28.00€
Mandonguilles d'ibèric amb calamar Mallorca a sa brasa	22.00€
Caneló de pollastre campero amb beixamel de trompetes	22.00€
Ploma ibèrica a sa brasa, porro fumat, mostassa i festucs	29.00€

Arrossos i Peixos

Arròs des “Senyoret” amb gamba vermella, vieira, calamar i all i oli de julivert	32.00€
Arròs melos de Llamàntol (en greixonera per 2 persones) <i>(preu per persona)</i>	38.00€
Llamàntol a sa brasa amb alls tendres i bitxo fresc	46.50€
Llobarro salvatge a sa brasa amb salsa de vi blanc Nounat	39.50€
Llenguado salvatge a la brasa (800 gr) (ideal per a 2 persones)	75.00€

Carns

Porcella mallorquina de porc negre al forn	34.00€
Espatlla de xai de llet rostida amb mel i romaní	38.00€
Filet de vaca gallega seleccionada amb pebre verd i mostassa	36.00€
Costelles de xai a sa brasa amb all i romaní	34.00€
Chuletó de vaca seleccionada (1kg)	95.00€

Guarnicions

<i>Amanida verda d'enciam fresc, ceba i piparra</i>	6.00€
<i>Prebes des piquillo rostits an es forn</i>	8.00€
<i>Patates fregides / Patates forneres</i>	6.00€
<i>Bimi fresc a ses esgraelles</i>	8.00€

Olives mediterrànies 3.50€ / Alioli casolà 3.85€

Pa rústic Triticum (u) 5.95€ / Pa de vidre rústic amb tomàquet ramillet i oli d'oliva verge extra 7.85€



Tapas

Jamón ibérico de bellota Juan Manuel D.O. Guijuelo (8og)	28.00€
Ostra nº2 al natural (u.)	4.85€
Ostra seleccionada nº2 a la brasa con gamba roja al ajillo	8.50€
Cecina de wagyu, alcachofas a la brasa y almendra frita	25.00€
Carpaccio de gamba roja, hinojo marino y emulsión de sus cabezas	24.00€
Tartar de atún, tomate, aguacate a la brasa y algas	24.50€
Steak tartar de lomo bajo madurado	23.50€
Tomate de temporada, ajo blanco de pistacho y bacalao	20.00€
Burrata de Bufala, calçot y setas escabechadas	22.50€
Alcachofas a la brasa con puerro, holandesa y alcaparras	19.00€
Vieira, cremoso de coliflor y lomo ibérico	20.00€
Espárragos verdes a la brasa con romescu casero	18.50€
Huevo escalfado con foie y trufa fresca	18.50€
Croquetas melosas de jamón de Guijuelo (6u.)	18.50€
Calamares fritos con alioli de pimientos de padrón	23.50€
Fideuá con Kokotxas de merluza al pilpil y alcachofas	26.50€
Pulpo a la parrilla con huevo ecológico, patata al ajo y torrezno	28.00€
Albondigas de ibérico con calamar Mallorquín a la brasa	22.00€
Canelón de pollo campero con bechamel de trompetas	22.00€
Pluma ibérica a la brasa, puerro ahumado, mostaza y pistachos	29.00€

Arroces y Pescados

Arroz del “Senyoret” con gamba roja, vieira, calamar y alioli de perejil	32.00€
Arroz meloso de Bogavante <i>(en cazuela para 2 personas) (precio por persona)</i>	38.00€
Bogavante a la brasa con ajos tiernos y guindilla fresca	46.50€
Lubina salvaje a la brasa con salsa de vino blanco Nounat	39.50€
Lenguado salvaje a la brasa (800gr) <i>(ideal para 2 personas)</i>	75.00€

Carnes

Cochinillo mallorquín de “porc negre” al horno	34.00€
Paletilla de cordero asada con miel y romero	38.00€
Solomillo de vaca gallega seleccionada con pimienta verde y mostaza	36.00€
Costillas de cordero a la brasa con ajos fritos y romero	34.00€
Chuletón de vaca seleccionada (1kg)	95.00€

Guarniciones

<i>Ensalada verde de lechuga fresca, cebolla y piparra</i>	6.00€
<i>Pimientos del piquillo asados al horno</i>	8.00€
<i>Patatas fritas / Patatas panaderas</i>	6.00€
<i>Bimi fresco a la parrilla</i>	8.00€

Olivas mediterráneas 3.50€ / Alioli casero 3.85€

Pan rústico de triticum (u) 5.95€ / Pan con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra 7.85€



Tapas

Iberian cured ham Juan Manuel Guijuelo (8og)	28.00€
Selected natural oyster n°2 (u.)	4.85€
Grilled n°2 selected oyster with garlic red prawn	8.50€
Wagyu cured beef, grilled artichokes and fried almonds	25.00€
Carpaccio of red prawns, sea fennel and emulsion of their heads	24.00€
Tuna tartar, tomato, grilled avocado and seaweed	24.50€
Matured sirloin steak tartare	23.50€
Seasonal tomato salad, pistachio green garlic and El Barquero cod	20.00€
Bufala burrata, “calçot” and pickled mushrooms	22.50€
Grilled artichokes with leek, hollandaise and capers	19.00€
Scallop, creamy cauliflower and Iberian pork loin	20.00€
Char-grilled green asparagus with romesco sauce	18.50€
Low-temperature egg with a foie and truffle sauce	18.50€
Cured ham croquettes (6u.)	18.50€
Deep-fried calamari with “Padron” peppers “allioli”	23.50€
“Fideuá” with hake kokotxas in pil-pil sauce and artichokes	26.50€
Grilled octopus with organic egg, garlic potato and pork belly	28.00€
Iberian pork meatballs with grilled Mallorcan squid	22.00€
Free-range chicken cannelloni with mushroom béchamel sauce	22.00€
Grilled Iberian pork shoulder, smoked leeks and mustard	29.00€

Rice & Fish

“Senyoret” rice with red prawn, scallop, squid and parsley aioli	32.00€
Creamy Lobster Rice (casserole dish for 2 people) (<i>price per person</i>)	38.00€
Grilled lobster with spring garlic and fresh chili pepper	46.50€
Grilled wild sea bass with white wine sauce Nounat	39.50€
Grilled wild sole (800 gr) (<i>ideal for 2 people</i>)	75.00€

Meats

La Bodeguilla's roast suckling pig (Majorcan black pig)	34.00€
Roast Majorcan lamb shoulder with honey and rosemary	38.00€
Sirloin steak from selected Galician beef with green peppercorn and mustard sauce	36.00€
Grilled lamb ribs with garlic and rosemary	34.00€
Selected beef chop (1kg)	95.00€

Sides

<i>Green salad of fresh lettuce, onion and pickled peppers</i>	6.00€
<i>Roasted piquillo peppers</i>	8.00€
<i>French fries / Baked potatoes</i>	6.00€
<i>Fresh grilled Bimi</i>	8.00€

Mediterranean olives 3.50€ / *Homemade Alioli* 3.85€
Rustic wheat bread (u) 5.95€ / *Bread with hanging tomato and extra virgin olive oil* 7.85€



Tapas

Ibérico-Shinken aus Eichelmast Juan Manuel, D.O Guijuelo (80g)	28.00€
Natural Austern (St.)	4.85€
Gegrillte Auster mit roten Garnelen eingelegt in Knoblauch (St.)	8.50€
Wagyu-Rindfleisch-Jerky, gegrillte Artischocken und gebratene Mandeln	25.00€
Garnelencarpaccio, Kopfemulsion und Seefenchel	24.00€
Thunfisch-Tartar mit Tomate, gegrillte Avocado und Seetang	24.50€
Gereiftes Rinderfilet-Tartar	23.50€
Tomaten Salat, Pistazien, Knoblauch und Kabeljau "El Barquero	20.00€
Burrata, "Calçot" und eingelegte Pilze	22.50€
Gegrillte Artischocken mit Lauch, Hollandaise und Kapern	19.00€
Jakobsmuscheln, cremiger Blumenkohl und Schweinelendenbraten	20.00€
Gegrillter grüner Spargel mit Romesco	18.50€
Pochiertes Ei mit Foie-Gras Sauce und Trüffel	18.50€
Schinken Kroketten (6St.)	18.50€
Gebratener Tintenfisch mit "Padrón"-paprika mayonnaise	23.50€
"Fideuà" mit Seehecht „kokotxas“ al pil pil	26.50€
Gebratener Oktopus mit Ei, iberischer Wamme, Knoblauchkartoffel	28.00€
Iberische Schweinefleisch Bällchen mit gegrilltem Tintenfisch	22.00€
Cannelloni mit Freilandhähnchen, Béchamelsauce und Kardonenpilzen	22.00€
Gegrillter Iberico-Schweinerücken geräucherter Lauch und Pistazien	29.00€

Reis & Fisch

‘Senyoret’ Reis mit Jakobsmuschel rote Garnelen und Tintenfisch	32.00€
Cremiger Hummerreis (Auflauf für 2 Personen) <i>(Preis pro Person)</i>	38.00€
Gebratener Hummer mit Knoblauch und Chili	46.50€
Gegrillter Wolfsbarsch mit “Nounat” Weißweinsauce	39.50€
Gegrillte Seezunge (800 g) <i>(ideal für 2 Personen)</i>	75.00€

Fleisch

Spanferkel vom mallorquinischen schwarzen Schwein	34.00€
Geschmorte Lammschulter mit Honig und Rosmarin	38.00€
Rinderlendensteak vom ausgewählten galicischen Rindfleisch mit grüner Pfefferkorn-Senf-Sauce	36.00€
Gegrillte Lammrippchen mit Knoblauch und Rosmarin	34.00€
Ausgewähltes Rinderkotelett(1 kg)	95.00€

Beilagen

<i>Zubereiteter grüner Salat mit Zwiebeln und eingelegten Paprika</i>	6.00€
<i>Geröstete Piquillo-Paprika</i>	8.00€
<i>Pommes frites/ Ofenkartoffeln</i>	6.00€
<i>Frisch gegrilltes Bimi</i>	8.00€

Mediterrane Oliven 3.50€ / Hausgemachte Aioli 3.85€

Rustikales Triticum-Brot(St.) 5.95€ / Rustikales Brot mit Tomate und nativem Olivenöl extra 7.85€

