EST. La 1986

Bodeguilla

RESTAURANTE · TAPAS BAR


RESTAURANTE · TAPAS BAR · ESI. 1986 ·

Tapes

Pernil ibèric de gla Juan Manuel D.O. Guijuelo (80g)	29.50€
Ostra nº2 al natural (u.)	5.50€
Ostra seleccionada nº2 a sa brasa amb gamba vermella a l'all	9.50€
Vieira a sa brasa, vinagre Chardonnay i picadet d'all i julivert	13.50€
Carpaccio de gamba vermella, fonoll marí i emulsió des seus caps	26.00€
Tàrtar de tonyina, tomàtiga, alvocat a sa brasa i algues	24.50€
Steak tàrtar de llom baix madurat amb pa a sa brasa	25.00€
Amanida de tomàtiga amb all verd de festucs i formatge maonès	21.00€
Burrata amb préssec, vinagre balsàmic i tomàtigues amanides	22.50€
Albergínia a sa brasa amb iogurt d'ovella, pinyons i olives negres	19.50€
Espàrrecs verds a sa brasa amb romesco casolà	18.50€
Ou escalfat amb foie i tòfona fresca	19.50€
Croquetes meloses de pernil D.O. Guijuelo (6u.)	19.50€
Calamars fregits amb allioli de prebes de Padrón	24.50€
Llampuga laquejada amb tomàquet rostit i picornells	23.50€
Pop a ses esgraelles amb ou ecològic, patata a s'all i torrezno	29.50€
Calamar de bou amb sobrassada	26.50€
Caneló de pollastre de pagès amb beixamel de ceps	24.00€
Ploma ibèrica a sa brasa, porro fumat, mostassa i festucs	29.50€

Arrossos i Peixos

Arròs des "Senyoret" amb gamba vermella, vieira, calamar i allioli de julivert	34.00€
Arròs melós de Llamàntol (en greixonera per 2 persones) *(preu per persona)*	42.00€
Llamàntol a sa brasa amb alls tendres i bitxo fresc *(800g)*	54.00€
Llobarro a sa brasa amb salsa de vi blanc Prensal blanc	38.50€
Rèmol a sa brasa amb mantega negra i tàperes	40.00€

Carns

Porcella mallorquina de porc negre al forn	36.00€
Espatlla de xai rostida amb mel i romaní	42.00€
Filet de vaca gallega seleccionada amb pebre verd i mostassa	38.00€
Costelles de xai a sa brasa amb all fregit i romaní	35.00€
Llom de cérvol amb salsa Périgord i préssec de vinya	34.00€

Guarnicions

Amanida verda d'enciam fresc, ceba i piparra 6.00€

Saltejat de bolets de temporada 8.00€

Patates fregides / Patates forneres 6.00€

Bimi fresc a ses esgraelles 8.00€

Olives mediterrànies 3.95€ / Allioli casolà 3.95€

Pa rústic Triticum (u.) 6.85€ / Pa de vidre rústic amb tomàquet ramellet i oli d'oliva verge extra 8.75€

TOTS ELS PREUS INDICATS SÓN AMB IVA INCLÒS

Tapas

Jamón ibérico de bellota Juan Manuel D.O. Guijuelo (80g)	29.50€
Ostra nº2 al natural (u.)	5.50€
Ostra seleccionada nº2 a la brasa con gamba roja al ajillo	9.50€
Vieira a la brasa, vinagre Chardonnay y picadillo de ajo y perejil	13.50€
Carpaccio de gamba roja, hinojo marino y emulsión de sus cabezas	26.00€
Tartar de atún, tomate, aguacate a la brasa y algas	24.50€
Steak tartar de lomo bajo madurado con pan a la brasa	25.00€
Tomates de temporada, ajo verde de pistacho y queso mahonés	21.00€
Burrata con melocotón, vinagre balsámico y tomates aliñados	22.50€
Berenjena a la brasa, yogur de oveja, piñones y aceitunas negras	19.50€
Espárragos verdes a la brasa con romesco casero	18.50€
Huevo escalfado con foie y trufa fresca	19.50€
Croquetas melosas de jamón Ibérico D.O. Guijuelo (6u.)	19.50€
Calamares fritos con alioli de pimientos de Padrón	24.50€
“Llampuga” laqueada con tomate asado y “picornells”	23.50€
Pulpo a la parrilla con huevo ecológico, patata al ajo y torrezno	29.50€
Calamar de bou con migas de sobrasada	26.50€
Canelón de pollo campero con bechamel de ceps	24.00€
Pluma ibérica a la brasa, puerro ahumado, mostaza y pistachos	29.50€

Arroces y Pescados

Arroz del "Senyoret" con gamba roja, vieira, calamar y alioli de perejil	34.00€
Arroz meloso de Bogavante *(en cazuela para 2 personas) (precio por persona)*	42.00€
Bogavante a la brasa con ajos tiernos y guindilla fresca (800g)	54.00€
Lubina a la brasa con salsa de vino blanco Prensal blanc	38.50€
Rodaballo a la brasa con mantequilla negra y alcaparras	40.00€

Carnes

Cochinillo mallorquín de "porc negre" al horno	36.00€
Paletilla de cordero asada con miel y romero	42.00€
Solomillo de vaca gallega seleccionada con pimienta verde y mostaza	38.00€
Costillas de cordero a la brasa con ajos fritos y romero	35.00€
Lomo de ciervo con salsa "Périgord" y melocotón de viña	34.00€

Guarniciones

Ensalada verde de lechuga fresca, cebolla y piparra 6.00€

Salteado de setas de temporada 8.00€

Patatas fritas / Patatas panaderas 6.00€

Bimi fresco a la parrilla 8.00€

Olivas mediterráneas 3.95€ / Alioli casero 3.95€

Pan rústico de Triticum (u.) 6.85€ / Pan con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra 8.75€

TODOS LOS PRECIOS INDICADOS SON CON IVA INCLUIDO

Tapas

Acorn-fed Iberian ham Juan Manuel D.O. Guijuelo (80g)	29.50€
Natural oyster nº2 (each)	5.50€
Grilled selected oyster nº2 with garlic red prawn	9.50€
Grilled scallop, Chardonnay vinegar, garlic and parsley	13.50€
Carpaccio of red prawns, sea fennel and emulsion of their heads	26.00€
Tuna tartare, tomato, grilled avocado and seaweed	24.50€
Matured sirloin steak tartare with grilled bread	25.00€
Tomato salad with pistachio green garlic and Mahón cheese	21.00€
Burrata with peach, balsamic vinegar and dressed tomatoes	22.50€
Grilled aubergine with sheep's yogurt, pine nuts and black olives	19.50€
Char-grilled green asparagus with romesco sauce	18.50€
Poached egg with foie gras and fresh truffle	19.50€
Creamy Iberian cured ham croquettes D.O. Guijuelo (6pcs)	19.50€
Deep-fried calamari with 'Padrón' pepper alioli	24.50€
Lacquered "Llampuga" with roasted tomato and "picornells"	23.50€
Grilled octopus with organic egg, garlic potato and "torrezno"	29.50€
Majorcan Squid with crumbled sobrassada	26.50€
Free-range chicken cannelloni with mushroom béchamel	24.00€
Grilled Iberian pluma, smoked leek, mustard and pistachios	29.50€

Rice & Fish

"Senyoret" rice with red prawn, scallop, squid and parsley alioli	34.00€
Creamy Lobster Rice (casserole dish for 2 people) *(price per person)*	42.00€
Grilled lobster with spring garlic and fresh chili pepper *(800g)*	54.00€
Grilled sea bass with Prensal blanc white wine sauce	38.50€
Grilled turbot with black butter and capers	40.00€

Meats

Roast suckling pig (Majorcan black pig)	36.00€
Roast lamb shoulder with honey and rosemary	42.00€
Selected Galician beef tenderloin with green peppercorn and mustard sauce	38.00€
Grilled lamb ribs with fried garlic and rosemary	35.00€
Venison loin with "Périgord" sauce and vineyard peach	34.00€

Sides

Green salad of fresh lettuce, onion and pickled peppers 6.00€

Sautéed seasonal mushrooms 8.00€

French fries / Baked potatoes 6.00€

Fresh grilled Bimi 8.00€

Mediterranean olives 3.95€ / Homemade Alioli 3.95€

Rustic Triticum bread (u.) 6.85€ / Bread with ramallet tomato and extra virgin olive oil 8.75€

ALL PRICES ARE WITH V.A.T. INCLUDED

Tapas

Ibérico-Schinken aus Eichelmast Juan Manuel D.O. Guijuelo (80g)	29.50€
Auster nº2 natur (St.)	5.50€
Gegrillte ausgewählte Auster nº2 mit roter Garnele in Knoblauch	9.50€
Gegrillte Jakobsmuschel, Chardonnay-Essig, Knoblauch	13.50€
Carpaccio von roter Garnele, Seefenchel und Emulsion aus den Köpfen	26.00€
Thunfisch-Tartar mit Tomate, gegrillter Avocado und Seetang	24.50€
Gereiftes Roastbeef-Tartar mit gegrilltem Brot	25.00€
Tomaten Salat mit Pistazien-Knoblauchgrün und Mahón-Käse	21.00€
Burrata mit Pfirsich, Balsamico-Essig und angemachten Tomaten	22.50€
Gegrillte Aubergine mit Schafjoghurt, Pinienkernen	19.50€
Gegrillter grüner Spargel mit Romesco	18.50€
Pochiertes Ei mit Foie Gras und frischem Trüffel	19.50€
Cremige Ibérico-Schinken-Kroketten D.O. Guijuelo (6 St.)	19.50€
Frittiert Tintenfisch mit 'Padrón'-Paprika-Alioli	24.50€
"Llampuga", lackiert mit gerösteten Tomaten und "Picornells"	23.50€
Gegrillter Oktopus mit Bio-Ei, Knoblauchkartoffel und "Torrezno"	29.50€
Mallorquinischer Tintenfisch mit Sobrasada	26.50€
Cannelloni mit Freilandhähnchen und Béchamel aus Steinpilze	24.00€
Gegrillte Ibérico-Pluma, geräucherter Lauch, Senf und Pistazien	29.50€

Reis & Fisch

'Senyoret'-Reis mit roter Garnele, Jakobsmuschel, Tintenfisch und Petersilien-Alioli	34.00€
Cremiger Hummerreis (Auflauf für 2 Personen) *(Preis pro Person)*	42.00€
Gegrillter Hummer mit jungem Knoblauch und frischer Chili *(800g)*	54.00€
Gegrillter Wolfsbarsch mit Weißweinsauce Prensal blanc	38.50€
Gegrillter Steinbutt mit brauner Butter und Kapern	40.00€

Fleisch

Spanferkel vom mallorquinischen schwarzen Schwein	36.00€
Gebratene Lammschulter mit Honig und Rosmarin	42.00€
Rinderfilet vom galicischen Rind mit grüner Pfefferkorn-Senf-Sauce	38.00€
Gegrillte Lammrippchen mit gebratenem Knoblauch und Rosmarin	35.00€
Hirschrücken mit Périgord-Sauce und Pfirsich	34.00€

Beilagen

Grüner Salat aus frischem Kopfsalat, Zwiebeln und Piparra 6.00€

Gebratene Pilze der Saison 8.00€

Pommes frites / Ofenkartoffeln 6.00€

Frisch gegrilltes Bimi 8.00€

Mediterrane Oliven 3.95€ / Hausgemachte Alioli 3.95€

Rustikales Triticum-Brot (St.) 6.85€ / Rustikales Brot mit Ramallet-Tomate und nativem Olivenöl extra 8.75€

ALLE ANGEGEBENEN PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

LA-BODEGUILLA LABODEGUILLA1986