



TAPAS													
Jamón ibérico de bellota Juan Manuel D.O. Guijuelo													
Ostra nº2 al natural													
Ostra a la brasa con gamba roja al ajillo													
Cecina de wagyu, alcachofas y almendra frita													
Carpaccio de gamba roja, hinojo marino													
Tartar de atún, tomate y aguacate													
Steak tartar de lomo bajo madurado													
Tomate de temporada, ajoblanco y bacalao													
Burrata de Búfala, calçot y setas													
Alcachofas a la brasa, holandesa y alcaparras													
Vieira, cremoso de coliflor y lomo ibérico													
Espárragos verdes con romescu casero													
Huevo escalfado con foie y trufa													
Croquetas melosas de jamón de Guijuelo													
Calamares fritos con alioli de padrón													
Fideuá con Kokotxas de merluza al pilpil													
Pulpo a la parrilla con huevo ecológico													
Albóndigas de ibérico con calamar													
Canelón de pollo con bechamel de trompetas													
Pluma ibérica, puerro ahumado y mostaza													
ARROCES Y PESCADOS													
Arroz del Senyoret con gamba, vieira y calamar													
Arroz meloso de Bogavante													
Bogavante a la brasa													
Lubina salvaje a la brasa													
Lenguado salvaje a la brasa													

CARNES

Cochinillo mallorquín de porc negre									
Paletilla de cordero con miel y romero	●			●			●		●
Solomillo de vaca gallega seleccionada	●					●		●	●
Costillas de cordero a la brasa									
Chuletón de vaca seleccionada (1kg)			●		●	●			●

GUARNICIONES

Olivas mediterráneas									
Alioli casero									
Pan rústico Triticum	●								
Pan con tomate y AOVE	●					●			
Ensalada verde									
Pimientos del piquillo asados									
Patatas fritas / Panaderas									
Bimi fresco a la parrilla									

POSTRES

Tarta de queso	●	●		●	●				
Tarta de chocolate	●	●		●	●				●
Torrija de brioche con helado de tiramisú	●	●		●					
Surtido de quesos nacionales	●			●	●				

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, informe a nuestro personal. Reglamento (UE) N° 1169/2011

La Bodeguilla



Gluten



Crustaceans



Eggs



Fish



Peanuts



Soy



Dairy



Nuts



Celery



Mustard



Sesame



Sulphites



Lupin



Molluscs

TAPAS

Iberian cured ham Juan Manuel Guijuelo																			
Selected natural oyster nº2																			
Grilled oyster with garlic red prawn																			
Wagyu cured beef, artichokes and fried almonds																			
Red prawn carpaccio, sea fennel																			
Tuna tartar, tomato and avocado																			
Matured sirloin steak tartare																			
Seasonal tomato, ajoblanco and cod																			
Bufala burrata, calçot and mushrooms																			
Grilled artichokes, hollandaise and capers																			
Scallop, cauliflower and Iberian pork loin																			
Green asparagus with romescu sauce																			
Low-temperature egg with foie and truffle																			
Cured ham croquettes																			
Fried calamari with Padrón alioli																			
Fideuá with hake kokotxas in pil-pil																			
Grilled octopus with organic egg																			
Iberian pork meatballs with squid																			
Chicken cannelloni with mushroom béchamel																			
Iberian pork shoulder, smoked leeks, mustard																			

RICE & FISH

Senyoret rice with prawn, scallop and squid																			
Creamy Lobster Rice																			
Grilled lobster																			
Grilled wild sea bass																			
Grilled wild sole																			

MEATS

Roast suckling pig (Majorcan black pig)

Roast lamb shoulder with honey and rosemary

Selected Galician beef sirloin

Grilled lamb ribs

Selected beef chop (1kg)

SIDES

Mediterranean olives

Homemade alioli

Rustic wheat bread

Bread with tomato and EVOO

Green salad

Roasted piquillo peppers

French fries / Baked potatoes

Fresh grilled bimi

DESSERTS

Cheesecake

Chocolate cake

Brioche French toast with tiramisú ice cream

Selection of national cheeses

If you have any food allergy or intolerance, please inform our staff. EU Regulation No 1169/2011

La Bodeguilla



TAPAS													
Pernil ibèric de gla Juan Manuel D.O. Guijuelo													
Ostra seleccionada nº2 al natural													
Ostra a sa brasa amb gamba vermella a l'all													
Cecina de wagyu, carxofes i ametlla fregida													
Carpaccio de gamba vermella, fonoll marí													
Tàrtar de tonyina, tomàtiga i alvocat													
Steak tàrtar de llom baix madurat													
Tomàquet de temporada, ajoblanco i bacallà													
Burrata de Bufala, calçot y bolets													
Carxofes a la brasa, holandesa i tàperes													
Vieira, cremós de coliflor i llom ibèric													
Espàrrecs verds amb romesco casolà													
Ou a baixa temperatura amb foie i trufa													
Croquetes meloses de pernil de Guijuelo													
Calamars fregits amb allioli de Padró													
Fideu amb Kokotxas de lluç an es pilpil													
Pop a ses esgraelles amb ou ecològic													
Mandonguilles d'ibèric amb calamar													
Caneló de pollastre amb beixamel de trompetes													
Ploma ibèrica, porro fumat i mostassa													
ARROSSOS I PEIXOS													
Arròs des Senyoret amb gamba, vieira i calamar													
Arròs melos de Llamàntol													
Llamàntol a sa brasa													
Llobarro salvatge a sa brasa													
Llenguado salvatge a la brasa													

CARNS

Porcella mallorquina de porc negre									
Espatlla de xai rostida amb mel i romaní	•		•			•			•
Filet de vaca gallega seleccionada	•				•		•	•	
Costelles de xai a sa brasa									
Chuletó de vaca seleccionada (1kg)		•		•	•				•

GUARNICIONS

Olives mediterrànies									
Alioli casolà									
Pa rústic Triticum	•								
Pa amb tomàquet i AOVE	•					•			
Amanida verda									
Prebes des piquillo rostits									
Patates fregides / Forneres									
Bimi fresc a ses esgraelles									

POSTRES

Pastís de formatge	•	•		•	•				
Pastís de xocolata	•	•		•	•				•
Torrija de brioche amb gelat de tiramisú	•	•		•					
Assortiment de formatges nacionals	•			•	•				

Si teniu cap al·lèrgia o intolerància alimentària, informau el nostre personal. Reglamento (UE) N° 1169/2011

La Bodeguilla



TAPAS													
Ibérico-Schinken aus Eichelmast Juan Manuel													
Natural Austern													
Gegrillte Auster mit roten Garnelen													
Wagyu-Rindfleisch, Artischocken und Mandeln													
Garnelencarpaccio, Seefenchel													
Thunfisch-Tartar, Tomate und Avocado													
Gereiftes Rinderfilet-Tartar													
Tomaten, Knoblauch und Kabeljau													
Burrata, Calçot und Pilze													
Artischocken, Hollandaise und Kapern													
Jakobsmuscheln, Blumenkohl und Schweinelendenbraten													
Grüner Spargel mit Romescu													
Pochiertes Ei mit Foie-Gras und Trüffel													
Schinken Kroketten													
Tintenfisch mit Padrón-Mayonnaise													
Fideuà mit Seehecht-Kokotxas al pil pil													
Oktopus mit Ei und Knoblauchkartoffel													
Schweinefleisch Bällchen mit Tintenfisch													
Cannelloni mit Béchamelsauce und Pilzen													
Iberico-Schweinerücken, Lauch und Pistazien													
REIS & FISCH													
Senyoret Reis mit Garnelen und Tintenfisch													
Cremiger Hummerreis													
Gebratener Hummer													
Gegrillter Wolfsbarsch													
Gegrillte Seezunge													

FLEISCH

Spanferkel vom schwarzen Schwein							
Lammschulter mit Honig und Rosmarin	•		•		•		•
Rinderlendensteak vom galicischen Rindfleisch	•			•	•	•	
Gegrillte Lammrippchen							
Rinderkotelett (1 kg)		•		•	•		•

BEILAGEN

Mediterrane Oliven							
Hausgemachte Aioli							
Rustikales Triticum-Brot	•						
Brot mit Tomate und Olivenöl	•			•			
Grüner Salat							
Geröstete Piquillo-Paprika							
Pommes frites / Ofenkartoffeln							
Frisch gegrilltes Bimi							

NACHSPEISEN

Käsekuchen	•	•	•	•			
Schokoladenkuchen	•	•	•	•			•
Brioche-Torrija mit Tiramisu-Eis	•	•	•	•			
Auswahl nationaler Käsesorten	•		•	•			

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Personal. EU-Verordnung Nr. 1169/2011