


la bodega



Restaurant





BREAD/ COUVERT BASKET

- Pan. 1'50,- 
- Bread.
- Pan sin gluten. 2'50,-
- Gluten-free bread.

LA BODEGA

18:30 – 21:30

- Tabla de quesos canarios. 13,- 
- Canarian cheese board.
- Tabla de jamón ibérico. 17,-
- Iberian ham board.
- Plato mixto de jamón ibérico y queso canario. 22,- 
- Mixed plate of Iberian ham and Canarian cheese

- Tartar de salmón con aguacate. Salmon tartar with avocado. 14'50,- 
 - Camarones con ajo y chile. Shrimps with garlic and chilli. 12,- 
 - Calamares al ajillo. Squid with garlic. 17,- 
 - Dorada fresca a la parrilla. Fresh grilled dorada. 17,- 
 - Filete de ternera a la parrilla 200gr (Solomillo). Grilled fillet of beef 200gr (sirloin steak). 16,-
- | | | | | |
|-------------------|---------------------|------------|-------------|-----------------|
| Paella (min. 2 p) | Verduras/Vegetables | Carne/Meat | Mixta/Mixed | Marisco/Seafood |
| | 13,- | 14,- | 16,- | 18,- |

SAUCE

- Mojo rojo. 1'50,- 
- Red mojo.
- Mojo verde. 1'50,- 
- Green mojo.
- Salsa de hongos. 1'50,- 
- Mushroom sauce.
- Salsa de pimienta negra. 1'50,- 
- Black pepper sauce.

VEGGIE










- Pimientos de Padrón. Padron Peppers. 4'20,-
- Espinacas. 2'50,-
- Spinach.
- Parrillada de verduras. Grilled vegetables. 4'20,-

SIDE

- Papas fritas. 2'50,-
- French fries.
- Papas arrugadas. 3'20,-
- Canarian potatoes.
- Arroz. Rice. 2'80,-

PASTA

Elija su pasta/ Choose your pasta

- Fetuccine, Penne, Spaguetti, Gnocchi  13,-
- Pesto Verde. Green pesto.  
- Bolognesa Vegana. Vegan bolognese. 
- Carbonara.  
- Verduras Variadas. Mixed vegetables. 
- Bolognesa. Bolognese. 
- Cacio e Pepe. 

HEALTHY FOOD




- Little Italy. Bruschettas con tomate, cebolla, albahaca, ajo y aceite de oliva. Bruschettas with tomato, onion, basil, garlic and olive oil. 7,- 
- G-gentle Burger. Hamburguesa de lentejas, ensalada iceberg, cebolla morada, tomate, pepinillos, queso, mayonesa, ketchup, mostaza. Lentil burger, iceberg salad, red onion, tomato, gherkins, cheese, mayonnaise, ketchup, mustard. 10'50,- 
- No strings attached. Espaguetis de calabacín. Courgette spaghetti. 13,-
- Ultimate makeover Ensalada César, pollo, lechuga, parmesano y tomates cherry. Caesar salad, chicken, lettuce, parmesan, cherry tomatoes. 12'50,- 
- Protein Power Bank. Envoltura vegetariana hummus, aguacate y col. Vegetarian wrap, hummus, avocado and cabbage. 12,- 
- El Cotillo. Poke bowl, cebollín, nuez, aceite teriyaki, arroz, aguacate, con atún o pollo. Poke bowl, scallion, walnut, teriyaki oil, rice, avocado, with tuna or chicken. 14,- 
- La Isla. Fideos ramen, aceite de chile, cebolleta, judías verdes, jengibre, semillas de sésamo, espinacas. Ramen noodles, chilli oil, spring onion, green beans, ginger, sesame seeds, spinach. 12'50,- 

PIZZA

- Margherita. Salsa tomate, mozzarella y orégano. Tomato sauce, mozzarella and oregano. 11,- 
- Prosciutto. Salsa tomate, mozzarella y jamón cocido. Tomato sauce, mozzarella and cooked ham. 12,- 
- Bianco vegana. Alcachofas, calabacín, feta vegano. Bianco vegan. Artichokes, zucchini, vegan feta. 14,- 
- Hawaiana. Salsa tomate, mozzarella, piña y jamón cocido. Tomato sauce, mozzarella, pineapple and cooked ham. 12,- 

CHEF'S SPECIAL

DESSERT

- Tarta de queso. Cheesecake. 6,- 
- Crema catalana. 6,- 
- Fantasia de chocolate. Chocolate fantasy. 7,- 

la bodega

Restaurant

REFRESCOS/ SOFT DRINKS

Still water/ Sparkling water 2'50,-
Nestea 3'50,-
Redbull 4'50,-
Tonic Water 3'50,-
Sprite 3'50,-
Fanta 3'50,-
Coca Cola, Cola Zero 3'50/5'20,-
Juices/ Orange, Apple, Pineapple 3'50,-

CAFÉ Y TÉ/ COFFEE & TEA

Espresso 2'50,-
Double Espresso 3'50,-
Café con leche 3'50,-
Americano 2'50,-
Cortado 3,-
Descafeinado 2'50,-
Latte Macchiato 4,-
Capuccino 4,-
Hot Chocolate 5,-
Tea 2'50,-
Frappe Coffee Playitas 5,-
Irish Coffee 5,-
Ice Coffee 5,-

GINEBRAS/ GIN/ PREMIUM GIN'S

Gordons 6,-
Hendrick's 12,-
Beefeater 24 9,-
G-Vine 12,-
Citadelle 10,-
Martin Miller's 11,-
Bombay Sapphire 7,-
GinMare 10,-
Monkey 47 13,-

VODKA

Smirnoff 6,-
Moskovskaya 6,-
Absolut 6'50,-

APERITIVOS/ APERITIVE

Martini Bianco/ Rosso/ Dry 4'50,-
Campary Spritz or Aperol Spritz 8,-
Martini Royal 8'50,-

CERVEZA/ BEER

Tropical "Draft" 3'50/5'20,-
Dorada Especial 3'50,-
Dorada No alcohol 3'50,-
Franziskaner Weissbier 5,-
Coronita 4'50,-

SANGRIA

Sangria Playitas (Red, White, Cava) 6/18,-

CAVA/ CHAMPAGNE

Cava Blanc de Blancs Brut Nature 4'50/17,-
Cava Prosecco 5/20.50,-
Bellini 6,-
Mimosa 6,-
Codorniu Pinot Noir Rosé 30,-
Moët Chandon 75,-

WHISKY

J&B 6,-
Johnnie Walker Black Label 9,-
Johnnie Walker Red Label 7,-
Jameson 7,-
Glenfiddich 8,-
Tullamore 10 y.o. 10,-
Jack Daniel's 7,-
Canadian Club 9,-

TEQUILA

Jose Cuervo Blanco 4,-
Jose Cuervo Dorado 5,-

LICORES/ LIQUEURS

Baileys/ Khalua/ Jagermeister/ 5,-
Orujo/ Licor 43
Amaretto Disaronno/ Frangelico 5'50,-
Chupitos/ Shots 4,-

RON

Bacardi 4'50,-
Ron Miel Km0 4'50,-
Arehucas Blanco Km0 4'50,-
Arehucas Oro Km0 5,-
Havana 7 7,-
Captain Morgan 7,-
Matusalen 15 8,-

VINO TINTO/ RED WINE

Campo Nuevo 4/17,-
Tempranillo, Garnacha - D.O. Navarra
Principe Viana Shiraz Roble 18,-
Shyrah - D.O. Navarra
Edules Crianza 4'50/19,-
Tempranillo - D.O. Rioja
Rioja Vega Crianza 20,-
Tempranillo, Garnacha, D.O. Rioja
Vivanco Reserva 39,-
Tinta de Toro D.O. Toro
Enate 23,-
Tempranillo - D.O. Somontano
Balbas Roble 24,-
Tempranillo, Tinta Fina - D.O. Ribera del Duero
Pesquera Crianza 52,-
Tempranillo - D.O. Ribera del Duero
Los Bayones 30,-
Tinta de Toro D.O. Toro
Baigorri Crianza 42,-
Tempranillo, Garnacha - D.O. Rioja
Balbas Crianza 57,-
Tempranillo, Cab. Sau. - D.O. Ribera del Duero
Grifo 26,-
Listán Negra - D.O. Lanzarote

VINO BLANCO/ WHITE WINE

Campo Nuevo 4/17,-
Viura - D.O. Navarra
Principe Viana 4'50/19,-
Chardonnay - D.O. Navarra
Granbazán Ambar
Albariño - D.O. Rias Baixas 35,-
Viña Arese 21,-
Listen, Moscatel - D.O. Tenerife
Vega Norte 22,-
Albillo Criollo, Listán Blanco - D.O. La Palma
El Grifo
Malvasía Volcánica - D.O. Lanzarote 22,-

VINO ROSADO/ ROSE WINE

Campo Nuevo 4'50/17,-
Garnacha - D.O. Navarra
Tombú 21,-
Prieto Picudo - V.T. Castilla y León
El Grifo 22,-
Malvasía Volcánica - D.O. Lanzarote

BRANDY & COGNAC

Carlos Imperial 9,-
Carlos 3 5,-
Magno 6,-
Courvoisier VSOP 11,-

BEBIDAS/ DRINKS

**play
itas**
Free your mind

healthy food
by

**play
itas**