

la bodega

Restaurant

MENÚ

TAPAS

- Ensalada de Batata | 12.50

Con gambas, mayonesa, anchoas, y aceite de ajo confitado


- Hummus de Garbanzos | 7.50

Servido con pan de pita


- Papas Arrugadas | 8.50

“Arrugadas” con los tradicionales mojos canarios (salsas típicas de la isla).


- Pimientos de Padrón | 6.50


- Croquetas de Champiñones | 9.50

Artesanales servidas con alioli.


- Gambas al Ajillo | 14.50

Salteado con ajo y guindillas


- Pulpo a la “Feria” | 21

Servido con papas y aliñado con aceite de oliva y pimentón dulce.


- Zamburiñas | 21

A la plancha con salsa bearnesa y perfumado con aceite de hierbas



HAMBURGUESA

- Hamburguesa de Angus | 17.50

Pan brioche, queso cheddar, tomate de Fuerteventura, hojas verdes de nuestro huerto y pepinillo


- Hamburguesa vegana | 14.50

Pan brioche, ensalada de col y tomate



POKE BOWLS

- César | 14.50

Lechuga de nuestro huerto, pollo, anchoas, picatostes y salsa César


- Rulo de cabra | 14.50

A la plancha, acompañado de hojas verdes aderezadas con vinagreta de miel de palma y frutos secos


- El Cotillo | 14

Atún, arroz, aguacate, nueces, cebollino y teriyaki



PASTA

- Fetuccini | 14

Salsa a base de albahaca, nueces ajo, parmesano y aceite de oliva


- Spaghetti | 13

Aglío e olio (ajo y aceite)


- Raviolis | 15.50

De setas en salsa trufada y parmesano


- Lasaña | 16.50

Artesanal de carne boloñesa



PESCADO

- Salmon Atlántico | 24.50

En salsa bearnesa y verdura de temporada


- Cherne Canario | 22

En cama de gofio escaldado, cebolla encurtida y espinacas salteadas


- Pulpo Barbacoa | 24

Parmentier de papa y gel de pimientos asados



PIZZA

- Margarita | 12

Tomate, mozzarella, albahaca


- Napoli | 13

Tomate, mozzarella, anchoa


- Bresaola | 14

Tomate, mozzarella, bresaola, rúcula


- Vegetal | 14

Tomate, mozzarella, verduras, ensalada de rúcula


- Hawaiana | 14

Tomate, mozzarella, piña


- Pepperoni | 14.50

Tomato, mozzarella, pepperoni



CARNE

- Solomillo de ternera | 27

Demi-glace de pimientas, espuma de papas, chalotas


- Costillar de cerdo | 19.50

Cerdo canario con ensalada de col y papas rústicas


- Paletilla de cordero | 25.50

Con mantequilla de hierbas y ensalada de papas canarias



PAELLA & RISOTTO

- Risotto La Bodega | 18

Gambas, cebolla, espárragos


- Paella de marisco* | 21 (x2 pax)


- Paella de carne* | 19 (x2 pax)
- Paella vegetal* | 16 (x2 pax)



*(disponible sólo dede las 18:30 a 21:00h)

POSTRES

- 
- Coulant de chocolate | 8.50
- Brownie | 8.50
- Tarta de queso | 8.50

CAVA & CHAMPAGNE

Blanc de Blacs BRUT	4.50/18
Cava Prosecco	6.50/27
Fexeinet Rosé	22
Moët Chandon	85

VINO BLANCO

Campo Nuevo Viura - D.O. Navarra	4.50/18
Principe Viana Chardonnay - D.O. Navarra	5/20
40 Vendimias Sauvignon blanc - D.O. Rueda	22
Contrapunto Albariño - D.O. Rías Baixas	32
La Gota Negramoll, Vijariego - D.O. La Palma	29
Panza de Burro Listán de blanco - D.O. Tenerife	29
Mencey Chasna Listán blanco - D.O. Tenerife	28

VINO ROSADO

Campo Nuevo Garnacha - D.O. Navarra	4,50/18
Vivanco Tempranillo y Garnacha - D.O. Rioja	22
Mencey Chasna Listan Negro - D.O. Tenerife	28

VINO TINTO

Campo Nuevo Tempranillo, Garnacha - D.O. Navarra	4.50/18
Principe Viana Shiraz Roble Shiraz Roble - D.O. Navarra	19
Edulis Crianza Tempranillo - D.O. Rioja	5.50/21.50
Rioja Vega Crianza Tempranillo, Garnacha - D.O. Rioja	29
Vivanco Reserva Tempranillo - D.O. Rioja	42
Enate Roble Cabernet Sauvignon, Merlot - D.O. Somontano	24
Marqués de Velilla Tempranillo Merlot - D.O. Ribera del Duero	36
Matarromera Crianza Tempranillo - D.O. Ribera del Duero	59
Altanza Reserva Tempranillo - D.O. Rioja	36
Peñamonte Tinta de Toro - D.O. Toro	22.50
Viña Norte Tradicional Listán negro - D.O. Tacoronte-Acentejo	28
Cumbre vieja Negramoll, Badoso negro - D.O. La Palma	29
Mencey Chasna Listán negro - D.O. Tenerife	28

CAFÉ & TÉ

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
Chocolate caliente	5
Té caliente	2.50
Frappe Café Playitas	5
Irish Coffee	7.50
Barraquito	5.50

BRANDY & COGNAC

Carlos Imperial	9
Carlos 3	5
Magno	6
Courvoisier VSOP	11

WHISKY

J&B	6
Johnnie Walker Black L.	9
Johnnie Walker Red L.	7
Jameson	7
Glenfiddich	8
Jack Daniel's	7
Canadian Club	9

LICORES

Baileys	5
Khalua	5
Jagermeister	5
Orujo	5
Licor 43	5
Amaretto Di Saronno	5.50
Frangelico	5.50
Chupitos	4

REFRESCOS

Agua con y sin gas	2.50
Nestea	3.50
Redbull	4.50
Tonic Water	3.50/5.20
Sprite	3.50/5.20
Fanta	3.50/5.20
Coca Cola/Zero	3.50/5.20
Zumos: Naranja, Manzana, piña	3.50/5.20

APERITIVOS

Martini bianco/rosso/dry	4.50
Aperol Spritz	8
Campari Spritz	8
Martini Royal	8.50

CERVEZA

Tropical "Grifo"	3.50/5.20
Dorada Especial	3.50
Dorada sin alcohol	3.50
Erdinger Weiss 0.50 cl	5.90
Erdinger Weiss sin alcohol 0.33 cl	2.50
Coronita 0.33 cl	4.50

VODKA & TEQUILA

Smirnoff	6
Moskovskaya	6
Absolut	6.50
Josè Cuervo Dorado	5

GINEBRAS

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

RON

Bacardi	4.50
Ron Miel Km0	4.50
Arehucas Blanco Km0	4.50
Arehucas Oro Km0	5
Havana 7	7
Captain Morgan	7