la bod ega

Restaurant

MENÚ ALMUERZO

ENTRANTES

Carpaccio de ternera con rúcula, parmesano y aceite de oliva virgen		16,-
Pimientos de padrón con sal Maldon VEGAN		7,-
Papas arrugadas vegan con mojo picón majorero		8,-
Tartar de aguacate y salmón marinado	₩ 🐠	15,-
Gambas al ajillo con chile	@ &	13,-
Pulpo a la gallega con su aceite y pimentón ahumado	@	14,-
Tomate brucheta VEGAN	Ů.	7,-
Pan con ajo Vegan	i i i	8,-
Pan con mojo (Por persona)	\$ #	2,-
SNACKS		
Sandwich Pastrami con brioche Ternera, vinagreta de mango, rucula, pepinillo y queso cheddar		16,-
Hamburguesa brioche estilo Bodega Ternera del pais, pepinillo, mermelada de bacon, cebolla crujiente, salsa cheddar, lechuga, tomate y mayonesa trufada		18,-
Hamburguesa brioche estilo italiano Ternera del país, queso provolone frito cebolla encurtida, rúcula y pesto rojo	## 1	18,-
Hamburguesa brioche de cerdo cochinita pibil y mayonesa de aguacate	*#=	17,-
Hamburguesa brioche Vegana vegana de champiñones, cebolla y remolacha, con lechuga, tomate de la isla, pepinillos y salsa burger vegana	ģģ.	15,-
ENSALADAS		
Ensalada César Selección de lechugas, tomate Cherry, crutones, pollo crujiente, parmesano y salsa César	₩ 🗐 👁	14,-
Ensalada Bodega Selección de lechugas, tomates Cherry, aceitunas negras, pimientos asados, burrata fresca, frutos secos y pesto rojo	Ø	14,-
Ensalada Capri Selección de lechugas, tomates canarios, cebolla caramelizada, rulo de cabra, nueces, dátiles y mermelada de mango	Ø JA	13,-

NUESTRAS PASTAS

Pesto verde Wyegetarian		14,-
Boloñesa	% (&)	15,-
Carbonara	10	14,-
Napolitana M VEGAN	学	12,-
Putanesca	● 等	13,-
Champiñones y tartufo WYEGETARIAN	3 0	14,-
Gambas, tomates secos y ajo	(A) (M)	15,-
Elegir entre Fetuccini, Espaguetis, pennes y ñoquis		
Lasaña de verdura	* # 1	14,-
Lasaña de carne	## 1 7	15,-

DEL MAR

Salmon a la plancha con quinoa y verdura asada (♣) ◆ 19,-

POKE BOWL

Elegir entre arroz o quinoa

Poke Bowl con Tofu WEGAN @ 12,-Pepino, mango, aguacate, rábano, Wakame y sésamo

DE LA TIERRA

Entrecôte de ternera

con papas asadas y verdura de temporada

Vueltas de solomillo

con papas asadas y verdura de temporada

Salsa de champiñones o pimienta

WOK de verdura salteadas

VEGAN

18,
19,
2,
WOK de verdura salteadas

VEGAN

14,
con salsa de jengibre

NUESTROS RISOTTOS

Risotto Bodega 16,de espinacas y gambas

Risotto de trufa y setas 16,-

PIZZAS

Margarita Wueeetarian Tomate, mozzarella y albahaca	\$# 3	12,-		
4 estaciones Tomate, mozzarella, aceitunas, alcachofas, jamón york y champiñones	** 1	14,-		
Napoli Tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas negras y alcaparras	⊗ ₩ 🖥 Φ	14,-		
Di Parma Tomate, mozzarella, jamón de Parma y rúcula	i i	15,-		
Di Mare Tomate, mozzarella, atún, gambas y mejillones	& *# ¶ ◆ @	3 15,-		
Vegetarian Tomate, mozzarella y verdura al grill	*/ 3	14,-		
Cuatro quesos (MUEGETARIAN) Tomate, mozzarella, parmesano, rulo de cabra y gorgonzola	* # 3	14,-		
BBQ Tomate, mozzarella, bacon, cebolla y salsa barbacoa	& # 1	14,-		
Prosciutto Tomate, mozzarella y jamón york	** 1	13,-		
Hawaiiana Tomate, mozzarella, jamón york y piña	** =	14,-		
Capricciosa Tomate, mozzarella, champiñones, alcachofas y jamón york	** =	14,-		
Diavola Tomate, mozzarella y pepperoni		13,-		
POSTRES				
Tiramisú de pistacho casero VEGETARIAN	८ ₩¶Ø	9,-		
Tarta de queso majorero casera	0 🗱	8,-		
Fantasía de chocolate con helado de vainilla y coulis de mango	o 🎉 🗐	8,-		
Macedonia de fruta VEGAN con sorbete de limón		8,-		

Alérgenos

















