

la bodega

Restaurant

MENÚ CENA

ENTRANTES

Selección de tapas

Jamón, queso, tomates aliñados, gambas, pulpo a la gallega y papas arrugadas

 24,-

Tabla de quesos canarios

 13,-

Tabla de jamón ibérico

14,-

Pulpo frito con mojo y papas

 15,-

Carpaccio de ternera

con rúcula, parmesano y aceite de oliva virgen

 16,-

Pimientos de padrón con sal Maldon

7,-

Papas arrugadas

con mojo picón majorero

8,-

Tomates majoreros aliñados

7,-

Tartar de aguacate y salmón marinado

 15,-

Gambas al ajillo con chile

 11,-

Pulpo a la gallega

con aceite de oliva y pimentón ahumado

 14,-

Tomate brucheta

 7,-

Pan con ajo

 8,-

Pan con mojo (Por persona)

 2,-

SNACKS

Hamburguesa brioche estilo Bodega

Ternera del país, pepinillo, mermelada de bacon, cebolla crujiente, salsa cheddar, lechuga, tomate y mayonesa trufada

 18,-

Hamburguesa brioche Vegana

de champiñones, cebolla y remolacha, con lechuga, tomate de la isla, pepinillos y salsa burger vegana

 15,-

ENSALADAS

Ensalada César

Selección de lechugas, tomate Cherry, crutones, pollo crujiente, parmesano y salsa César

 14,-

Ensalada Bodega

Selección de lechuga, tomates Cherry, aceitunas negras, pimientos asados, burrata fresca, frutos secos y pesto rojo

 14,-

Ensalada Capri

Selección de lechugas, tomates canarios, cebolla caramelizada, rulo de cabra, nueces, dátiles y mermelada de mango

 13,-

NUESTRAS PASTAS

Pesto verde			14,-
Boloñesa			15,-
Carbonara			14,-
Napolitana			12,-
Putanesca			13,-
Champiñones y tartufo			14,-
Gambas, tomates secos y ajo			15,-

Elegir entre Fettuccini, Espaguetis, penne y ñoquis

Lasaña de verdura			14,-
Lasaña de carne			15,-

DE LA TIERRA

Solomillo de ternera			23,-
con papas asadas y verdura de temporada			
Entrecôte de ternera			18,-
con papas asadas y verdura de temporada			
Vueltas de solomillo			19,-
con papas asadas y verdura de temporada			
Salsa de champiñones o pimienta			2,-
Costillar de cerdo			18,-
con salsa Barbacoa y papas fritas			
WOK de verdura salteadas			14,-
con salsa de jengibre			

DEL MAR

Salmon a la plancha		19,-
con quinoa y verdura asada		
Atún a la plancha		18,-
con papas arrugadas y ensalada de temporada		
Calamar al grill		19,-
con papas arrugadas y ensalada de temporada		

NUESTROS ARROCES

Risotto Bodega		16,-
de espinacas y gambas		
Risotto de trufa y setas		16,-
Paella de carne *		14,-
Paella de verdura *		12,-
Paella de pescado *		15,-

*Paella para mínimo 2 personas y necesita 45 minutos de preparación

PIZZAS

Margarita

Tomate, mozzarella y albahaca

  12,-

4 estaciones

Tomate, mozzarella, aceitunas, alcachofas, jamón york y champiñones

  14,-

Napoli

Tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas negras y alcaparras

   14,-

Di Parma

Tomate, mozzarella, jamón de Parma y rúcula

  15,-

Di Mare

Tomate, mozzarella, atún, gambas y mejillones

    15,-

Vegetarian

Tomate, mozzarella y verdura al grill

  14,-

Cuatro quesos

Tomate, mozzarella, parmesano, rulo de cabra y gorgonzola

  14,-

BBQ

Tomate, mozzarella, bacon, cebolla y salsa barbacoa

  14,-

Prosciutto

Tomate, mozzarella y jamón york

  13,-

Hawaiana

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

   9,-

Tarta de queso majorero casera

  8,-

Fantasia de chocolate

con helado de vainilla y culis de mango

  8,-

Macedonia de fruta

con sorbete de limón

8,-

Alérgenos



Sésamo



Huevo



Frutos secos



Gluten



Lácteos



Marisco



Pescado



Sulfitos



Mostaza



Apio