



## BIENVENIDO

Restaurant Bodega heeft een originele kijk op de moderne mediterrane keuken die de traditionele tapasbar naar een hoger niveau tilt.

Geniet van verrassende 'shared dining' gerechten met Spaanse invloeden en een goed glas wijn.

Gerechten zijn formaat tussengerecht en wij adviseren 3-4 gerechten per persoon te kiezen

### LUNCH MENU tot 16:00 te bestellen

3-gangen lunchmenu 32.5 p.p.

Dit menu bestaat uit 4 verschillende gerechtjes geserveerd in 3 gangen.

A la carte bestellen ook mogelijk.

## MENÚ DEL CHEF

Onze chef heeft een heerlijk shared-dining menu samengesteld.

**49 p.p.**

Dit menu bestaat uit 6 verschillende gerechtjes geserveerd in 4 gangen.

*\*Menu is alleen per tafel te bestellen. Kaas i.p.v. dessert +5*

## BITES

<b>Ostras</b>	oesters met sjalotazijn en citroen (min. 2 stuks)	4
<b>Pintxo especial</b>	met ossenhaas, eendenlever en balsamico	12
<b>Pimientos de padrón</b>	met grof zeezout	7
<b>Pan con aioli</b>	barra rustica met traditionele aioli	6
<b>Pan con tomate</b>	barra rustica met tomatenspread   2 st	5
<b>Manchego D.O.P</b>	6 maanden   50 gr	8
<b>Jamón Ibérico</b>	Pata Negra   50 gr	10
<b>Huevo frito</b>	gefrituurd eigeel met truffel   2 st	9
<b>Croquetas</b>	van gamba's of Jamon Iberico   2 st	4
<b>Txistorra</b>	gebakken chorizo met romesco	8
<b>Pastrami de pato</b>	eendenborst op tostada met harissa, sjalot en groene kruiden	8



PLATITOS

**PLATITOS FRIOS**

*koude gerechten*

<b>Garbanzos con espinacas</b>	flan van spinazie met groene kruiden en krokante kikkererwt	15
<b>Gazpacho de berro</b>	gazpacho van waterkers met avocado en Idiazabal	8
<b>Atun Albacore</b>	gepekeld Albacore tonijn met escabeche en komkommer	18
<b>Gamba rojo</b>	met watermeloen, knoflook en Spaanse peper	20
<b>Bistec tartar</b>	steak tartaar, bospeen en aji amarillo	16
<b>Favorito</b>	croissant, gebakken eendenlever, Pata Negra en vijgenijs	22

**PLATITOS CALIENTES**

*warme gerechten*

<b>Tarte Tatin Berenjena</b>	Aubergine Tarte tatin met geitenkaas en piquillo peper	14
<b>Huevos Rotos</b>	krokante aardappel met gepocheerd ei, chorizo of aubergine	16
<b>Puerros a la BBQ</b>	prei van de BBQ, gerookte sardine, romesco en saus van dragon	16
<b>Bacalao</b>	gebakken kabeljauw met tomaat, steranijs en tortilla de camarones	18
<b>Brioche Rabo de Toro</b>	brioche met ossenstaart, sherry uitjes en pikante aioli	20
<b>Iberico Lomo</b>	rose gebraden met zwarte olijf en venkel	20
<b>Patatas bravas</b>	met aioli, bravas saus en krokante ui	7

POSTRES

<b>Crema Catalana</b>	op onze wijze met citrus, kaneel en karamel	10
<b>Leche frita</b>	gefrituurde melk met karamel en vanille ijs	10
<b>Arroz con Maracuya</b>	mousse van rijst, schapenyoghurt ijs, passievrucht en saffraan	10
<b>Catànies bonbons</b>	geroosterde amandel met praline en cacao	5
<b>Espresso Martini</b>	vodka, Kahlúa en espresso	12
<b>Selección de quesos</b>	vijf Spaanse kazen van L'Amuse	15