



## BIENVENIDOS

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.

## MENÚ DEL CHEF

Onze chef heeft een heerlijk shared-dining menu samengesteld.

**55 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

Vanaf 6 personen serveren wij standaard menú del chef.

## BITES

<b>Ostras</b> met sjalottenazijn en citroen		4 ps
<b>Pintxos</b> belegde broodjes   keuze van onze vitrine		3.9 ps
<b>Pan con aioli</b> barra rustica met aioli		6
<b>Pan con tomate</b> getoast barra rustica met tomaat		6
<b>Manchego</b> D.O.P 6 maanden	50 gr	10
<b>Jamón Ibérico</b> Pata Negra	50 gr	10
<b>Croquetas</b> gambas of Jamon Iberico	2 st	5.5
<b>Huevo frito</b> gefrituurd eigeel met truffel	2 st	9.5
<b>Pimientos de padron</b> groene pepertjes met grof zeezout		7



A LA CARTE

**Platitos frias** koude gerechten

<b>Ensalada verde</b> groene salade met geroosterde avocado, ingelegde tomaat en salsa verde	12
<b>Ajo Blanco</b> knoflook- amandelsoep met cantaloupe meloen, druiven en basilicum	12
<b>Cangrejo de rio</b> rivierkreeft met mini maïs, chipotle en ingelegde tomaat	16
<b>Pastrami de Pato</b> eendenborst met little gem, pompoen en appel in manzanilla ingelegd	15
<b>Croissant</b> Pata Negra, eendenlever 'foie royale', sjalot and vijgen sorbet	20

*signature by Rick May*

**Platitos calientes** warme gerechten

<b>Patatas bravas</b> met aioli, bravas saus en krokante ui	8
<b>Tarte de Setas</b> knolselderij met paddenstoelen, Baskische blauwe kaas en balsamico	15
<b>Bacalao</b> gebakken kabeljauw met tomaat, ansjovis en pijnboompit	18
<b>Filete de Rape</b> Zeeduivel met romesco van pistache, schorseneer en persillade	20
<b>Gallina de Guinea</b> Parelhoen met chorizo, BBQ sjalot, bospeen en olijven karamel	20
<b>'Dry aged' Ribeye a la plancha</b> 250 gr.	35

**Postres** desserts

<b>Catànies bonbons</b> geroosterde amandel met praliné en cacao	5
<b>Crema catalana</b> custardroom met citrus, vanille en gebrande suiker	10
<b>Brownie</b> brownie met cheesecake, dulce de leche en ijs van tonkaboon	10
<b>Selección de queso</b> selectie kazen met compote en kaasbrood	15
<b>Espresso Martini</b> vodka, Kahlúa en espresso	12