



# La Bodega

RESTAURANTE





## ENTRANTES · STARTERS

<b>Gazpacho Andaluz con su guarnición (cebolla, tomate, pepino, pimiento y pan)</b> "Gazpacho Andaluz" Cold tomato soup with garnish (onion, tomato, cucumber, pepper and bread)	<b>10€</b>
<b>Salmorejo</b> "Salmorejo" Cold tomato soup of tomato, bread, oil, garlic and salt	<b>11€</b>
<b>Ensalada de queso de cabra, crujiente de jamón ibérico y cebolla caramelizada</b> Salad (mézclum, crispy ham, caramelized onion and goat cheese)	<b>16€</b>
<b>Ensalada César (queso parmesano, queso fresco, cherry, bacon ahumado y pollo crujiente)</b> Caesar salad (parmesan cheese, fresh cheese, cherry, smoked bacon and crispy chicken)	<b>14€</b>
<b>Tomate de la huerta aliñado y lomo de ventresca</b> Marinated tomato and ventresca loin	<b>14€</b>
<b>Carpaccio de pulpo con chip de mar</b> Octopus carpaccio with sea chip	<b>14€</b>
<b>Carpaccio de buey con parmesano</b> Beef carpaccio with parmesan cheese	<b>13€</b>
<b>Tosta de alboronía (boquerones en vinagre y anchoas)</b> "Alboronía" toast (anchovies in vinegar and anchovies)	<b>12€</b>
<b>Ensaladilla templada de pulpo</b> Warm octopus salad	<b>11€</b>





## ENTRANTES · STARTERS

<b>Croquetas de carabineros</b> Red shrimp croquettes	<b>14€</b>
<b>Croquetas de rabo de toro</b> Oxtail croquettes	<b>11€</b>
<b>Tortillitas de camarones</b> Shrimp omelet	<b>3€/unidad</b>
<b>Flor de retinto (Tapa ganadora Ruta del Retinto 2023)</b> Retinto flower (Winning "tapa" "Retinto" route 2023)	<b>16€</b>
<b>Suspiro de atún (Tapa ganadora Ruta del Atún 2024)</b> Tuna sigh (Winning "tapa" Tuna route 2024)	<b>16€</b>



## PRINCIPALES · MAIN DISH

<b>Solomillo de ternera con salsa al oloroso</b> Beef tenderloin with fragrant wine sauce	<b>23€</b>
<b>Lomo bajo de vaca frixona a la parrilla</b> Grilled frixona beef tenderloin	<b>25€</b>
<b>Chuletón de Wagyü Nacional a la parrilla</b> Grilled steak	<b>95€/kg</b>
<b>Hamburguesa de retinto, queso de cabra, cebolla roja caramelizada, tomate y mézclum</b> "Retinto" hamburger, goat cheese, caramelized red onion, tomato and salad	<b>18€</b>
<b>Presa ibérica al oloroso</b> Iberian prey in fragrant wine sauce	<b>22€</b>
<b>Rack de cordero lechal al ajo y tomillo</b> Lamb rack with garlic and thyme	<b>24€</b>
<b>Wok de noodles con verduras, soja y chili</b> (opción de añadir langostinos o presa ibérica, suplemento adicional de 2€) Noodle wok with vegetables, soya and chilli (option of adding prawns or iberian pork, additional charge of 2€)	<b>15€</b>



## PRINCIPALES · MAIN DISH

<b>Dorada o lubina abierta al aceite</b> Open sea bream or sea bass in oil	<b>18€</b>
<b>Pez espada a la plancha</b> Grilled swordfish	<b>18€</b>
<b>Salmón en papillote con verduritas</b> Salmon baked in parchment with small vegetables	<b>18€</b>

### ARROCES POR ENCARGO · RICE DISHES MADE TO ORDER *(Encargos antes de las 12:00 a.m.) (Book before 12:00 a.m.)*

<b>Arroz señorito</b> "Señorito" rice	<b>24€ / persona</b>
<b>Arroz con alistaos</b> Rice with "alistas" (prawns)	<b>30€ / persona</b>
<b>Arroz de ibéricos</b> Iberian rice	<b>18€ / persona</b>



## DE ALMADRABA · ALMADRABA TUNA

<b>Tosta de atún rojo trufado</b> Truffled red tuna toast	<b>17€</b>
<b>Sam de atún rojo picante</b> Spicy red tuna sam	<b>7€/unidad</b>
<b>Tartar de atún rojo</b> Red tuna tartare	<b>28€</b>
<b>Huevos rotos con atún encebollao</b> Scrambled eggs with tuna in onions	<b>14€</b>
<b>Costillas de atún rojo con barbacoa y kimchi</b> Red tuna ribs with barbecue and kimchi	<b>20€</b>
<b>Ventresca a la plancha</b> Grilled red tuna belly	<b>30€</b>
<b>Tarantelo a la plancha</b> Grilled tarantelo	<b>27€</b>
<b>Sashimi con ensalada de wakame</b> Sashimi with wakame salad	<b>33€</b>



## POSTRES · DESSERTS

<b>Vaina de cacao al caramelo</b> Cacao pod with Caramelo	<b>8€</b>
<b>Trio de sorbetes</b> Three sorbet flavours	<b>6,50€</b>
<b>Tiramisú</b> Tiramisu	<b>7€</b>
<b>Fondant de chocolate con helado de vainilla</b> Chocolate fondant with vanilla ice cream	<b>6,50€</b>
<b>Tarta de la casa</b> Home cake	<b>7€</b>
<b>Mosaico de fruta de temporada</b> Seasonal fruit Mosaic	<b>6€</b>

**Bajo petición le proporcionaremos un menú aparte con los alérgenos.**

Upon request we gladly provide you with separate menu with allergic labeling.

**Consultar con el personal los platos adaptados para dietas especiales (niños, celíacos, vegetarianos, hipocalóricos).**

Consult with the staff the dishes adapted for special diets (Children, celiac, vegetarian, hypocaloric).