



Pa' Tapear

TABLITA PA' PICAR - \$22

Surtido de Jamones, Quesos y Mermelada de Higos

CARPACCIO - \$22

Filete a la Sazón Sobao, Rúcula, Parmesano, Limón y Aceite de Trufas

ALCAPURRIAS CASERAS - \$14

Mini Alcapurrias de Masa de Guineo, Yuca y Yautía, Carne Molida y Salsa Criolla

"MAC AND CHEESE" CON TRUFAS - \$15

Serrano Crujiente y Aceite de Trufas

"SPICY TUNA TACOS" - \$16

Chipotle Aioli, Seaweed Salad y Plantilla de Malanga

PULPO ESPAÑOL A LA PARRILLA - \$19

Glaseado de parcha, Salsa BBQ Blanca y Cebollas Encurtidas

"PORK BELLY BAO BUNS" - \$18

Salsa BBQ de Tamarindo y Repollo

CHICHARRONES DE PATO - \$18

Pato con Piel Crocante, Sazonada y Papitas "Shoestring"

PUNTITAS DE MIGNON - \$15

Reducción de Oporto y Queso Azul

CROQUETAS HECHAS EN CASA - \$15

Jamón Serrano, Bacalao y Alioli de Piquillo

PATATAS BRAVAS - \$8

Cubitos de Papa y Alioli de Chipotle

Locas

EN MASA DE PAN DE AGUA DE "SOBAO"

ROPA VIEJA - \$18

Cerdo Desmenuzado, Mozzarella, Manchego, Cebolla Morada, Crema de Cilantro y Pico de Gallo de Aguacate

PICADILLO CUBANO - \$17

Picadillo Estilo Cubano, Plátano Maduro y Cilantro

SERRANO - \$18

Láminas de Serrano, Manchego, Chalotes Confitados y Reducción de Vino Porto

VEGETALES - \$16

Ricotta, Parmesano, Mozzarella, Manchego, Zucchini, Setas, Cebollas Caramelizadas y Aceite de Trufas

Ensaladas

ENSALADA CALIENTE - \$14

Mézclum, Espinaca, Zucchini, Setas, Pepino, Espárragos Salteados, Parmesano, Mermelada de Tomate y Vinagreta de la Casa

RÚCULA Y PERA - \$14

Lechuga Mixta con Rúcula, Queso de Cabra, Nueces Caramelizadas y Vinagreta de Champán

BURRATA - \$14

Lechuga Mixta, Serrano Crujiente, Tomates Rostizados, Parmesano y Crutones de Mallorca

Principales

CON 1 ACOMPAÑANTE

POLLO "BODEGUITA" - \$22

Pechuga Rellena de Amarillos, Queso Colby, Crema de Jamón Serrano y Tomates

DORADO "BODEGUITA" - \$26

Filete de 8oz, Crema de Aguacate y Limón

"SHORT RIBS" - \$34

Braceadas en Vino Tinto por más de 6 horas, "Demi-Glace" Casero y Espárragos a la Parrilla

SKIRT STEAK - \$36

"Angus", "Demi-Glace" y Cebollas en Escabeche

CONGRÍ CON TO' - \$25

Masitas de Cerdo o Res, Ensaladilla de Maduritos, Papitas Crujientes y Aioli de Chipotle

FETTUCCINE EN TINTA DE CALAMAR - \$38

Fettuccine de Tinta de Calamar, Camarones, Vieras, Salsa de Mantequilla y Albahaca

PAELLA DEL CAMPO - \$45

(2 Acompañantes)

Paella de Carnes (Para Compartir), Longaniza, Pollo, Res, Guisantes y Espárragos

STEAK PA' COMPARTIR - \$70

(2 Acompañantes)

22 oz Filete de Costilla a la Parrilla, Mantequilla de Romero

OSSO BUCCO DE TERNERA - \$34

A Fuego Lento, Papas Fingerling, Cebollas Perlas y Pegao de Guisantes Verdes

RAVIOLIS DE CALABAZA - \$28

Mantequilla Brown Con Salvia y Galleta de Amareto Desboronada

FILET MIGNON - \$38

"Grass Fed", "Brie", Cebollas Caramelizadas, "Demi-Glace" y Aceite de Trufas

CHULETÓN DE KOROBUTA - \$42

Sellado al Sartén, Reducción de Arándanos y Vino Tinto

PESCA DEL DÍA - MKT . \$

Envuelto en Serrano, Glaseado de Miel, Crema de Setas y Aceite de Trufas Blancas

PATA DE CORDERO - \$32

Guisada en sus Propios Jugos y Risotto de Parmesano

Hamburguesas

EN PAN SOBAO & "BODEGUITA FRIES"

EL MEJOR ANGUS Y PUNTO - \$18

8 oz Carne "Angus", Peras Escalfadas, Serrano Crujiente, Brie, Aioli y Rúcula

"LA BODEGUITA" - \$18

8 oz Carne "Angus", Ropa Vieja de Cerdo, Aguacate, Aioli de Piquillo, Lechuga y Tomate

LA VEGANA - \$22

"Patty" a base de Guisantes, Zanahorias, Pimientos Rojos (Empanado y Crocante), Espinaca, Tomate y Salsa Pesto

"CRISPY CHICKEN" - \$18

Filete de Pollo Crocante, Pan Brioche, "Sweet Chili Mayo", Queso Gouda Ahumado, Pepinillo Dulce y Lechuga del País

ACOMPAÑANTES:

ARROZ BRAVO- ARROZ BLANCO CON HABICHUELAS
O FRIJOLES NEGROS - MAMPOSTEAO - CONGRÍ - MAJADO
DEL DÍA - BODEGUITA FRIES - ENSALADA - VEGETALES
AMARILLOS - PAPAS BRAVAS - TOSTONES: PLÁTANO O
PANA* (*SEASONAL +\$1)



“Tapas”

CHARCUTERIE BOARD - \$22

Assorted Hams and Cheeses and Fig Marmalade Toasts

CARPACCIO - \$22

Seasoned Filet Mignon, Parmesan Cheese, Lemon, and Truffle Oil

HOMEMADE ALCAPURRIAS - \$14

Local Root Vegetable Fritters Stuffed with Ground Beef and Criolla Sauce

TRUFFLE MAC & CHEESE - \$15

Cheddar Cheese, Crispy Serrano Ham and Truffle Oil

SPICY TUNA TACOS - \$16

Chipotle Aioli, Seaweed Salad and Crispy Taro Root Shell

GRILLED OCTOPUS - \$19

Spanish Octopus, Passion Fruit Glaze, White BBQ Sauce and Pickled Onions

PORK BELLY BAO BUNS - \$18

Tamarind BBQ and Coleslaw

DUCK CRACKLINGS - \$18

Seasoned Duck Cracklings and Shoestring Potatoes

FILET MIGNON TIPS - \$15

Filet Mignon Tips, Port Wine Reduction and Blue Cheese

HOMEMADE “CROQUETAS” - \$15

Serrano Ham and Cod Fish Fritters and Red Pepper Aioli

“PATATAS BRAVAS” - \$8

Crispy Potato Diced and Chipotle Aioli

Locas

MADE ON “PAN DE AGUA” DOUGH FROM “SOBAO”

“ROPA VIEJA” - \$18

Shredded Pork, Mozzarella, Manchego Cheese, Red Onion, Cilantro Cream and Avocado "Pico de Gallo"

PICADILLO CUBANO - \$17

Cuban Style Ground Beef, Sweet Plantains and Pickled Onions

“SERRANO” - \$18

Sliced “Serrano” Ham, Manchego Cheese, Shallots Confit, Red Wine Reduction

VEGGIE - \$16

Ricotta, Parmesan, Mozzarella, Manchego, Zucchini, Mushrooms, Caramelized Onions and Truffle Oil

Salads

WARM SALAD - \$14

Grilled Broccoli, Zucchini, Mushrooms, Asparagus, Caramelized Nuts, Balsamic Vinaigrette and Goat Cheese

PEAR AND “RÚCULA” - \$14

Mixed Greens with “Rúcula”, Blue Cheese, Caramelized Walnuts and Champagne Vinaigrette

BURRATA - \$14

Mixed Greens, Crispy “Serrano” Ham, Roasted Tomatoes, Parmesan Cheese and Sweet Bread Croutons

Main Course

INCLUDES 1 SIDE

"BODEGUITA" CHICKEN - \$22

Sweet Plantain and Colby Stuffed Chicken Breast, Serrano Ham and Tomato Cream Sauce.

DORADO "BODEGUITA" - \$26

8oz. Filet, Avocado and Lemon Cream

SHORT RIBS - \$34

Braised on Red Wine for more than 6 hours, House Demi-Glace and Grilled Asparagus

SKIRT STEAK - \$36

Angus, Demi-Glace, Peppers and Onion "Escabeche"

"CONGRÍ CON TO" - \$25

Cuban Style Black Bean Rice, Pork or Beef Chunks, Sweet Plantains, Shoestring Potatoes and Chipotle aioli

SQUID INK FETTUCCINE - \$38

Shrimp and Scallops in Garlic and Wine Sauce and Fresh Basil

COUNTRY PAELLA - \$45

(2 sides)

Meat Paella (to share), Sausage, Chicken, Beef, Sweet Peas and Asparagus

STEAK TO SHARE - \$70

(2 sides)

22 oz Grilled Rib Eye Steak and Rose Mary Butter

VEAL OSSO BUCCO - \$34

Slow-Cooked Fingerling Potatoes, Pearl Onions and Sweet Pea Rice Cake

PUMPKIN RAVIOLI - \$28

Sage Brown Butter and Amaretto Cookie Crumble

FILET MIGNON - \$38

Grass-fed, Brie Cheese, Caramelized Onions, Demi-Glace and Truffle Oil

BERKSHIRE - \$42

Pan-seared Cutlet, Cranberry and Wine Reduction

CATCH OF THE DAY - MKT. \$

Chef's Creation

LAMB LEG - \$32

Braised on its own juices and Parmesan Risotto

Hamburgers

(BRIOCHE BREAD/ BODEGUITA FRIES)

BEST ANGUS - \$18

8 oz Angus beef, Caramelized Pears, Serrano Ham, Brie Cheese and Aioli

"LA BODEGUITA" - \$18

8 oz Angus Beef, Pulled Pork, Avocado, Red Pepper Aioli and Salad

VEGAN - \$22

Sweet Pea, Red Pepper, Carrot Patty, Spinach, Pesto and Sobao Bread

CRISPY CHICKEN - \$18

Breaded Chicken Breast, Brioche Bun, Sweet Chili Mayo, Smoked Gouda, Sweet Pickle and Local Lettuce

SIDES:

"BRAVO" RICE – WHITE RICE WITH RED OR BLACK BEANS
– "MAMPOSTEAO" RICE – "CONGRÍ" RICE – MASH OF THE
DAY - "BODEGUITA" FRIES – SALAD - VEGETABLES-SWEET
PLANTAINS – "PAPAS BRAVAS" "TOSTONES": PLANTAINS
OR BREADFRUIT (SEASONAL +\$1)

Postres

CHURROS - \$8

Salted Caramel / Mocha / White Chocolate / Cinnamon & Sugar

BUDÍN DE MIEL - \$8

Honey Sweet Bread / Caramel / Vanilla Bean Ice Cream

FLAN HECHO EN CASA - \$8

Chef's Creation Homemade Flan (Custard)

PAN DE GUINEO LOCAL - \$8

Local Banana Bread / White Chocolate / Vanilla Ice Cream / Caramelized Nuts

SUEÑO DE CHOCOLATE - \$12

Chocolate Soufflé / Belgian Chocolate Ice Cream / Powdered Sugar

CROQUETAS DE LIMÓN - \$8

Crunchy Lemon Fritters / Vanilla Ice Cream / Berry Sauce