



Pa' Tapear

TABLITA PA' PICAR - \$22

Surtido de Jamones, Queso, Aceitunas al Pimentón y Mermelada del Día

PULPO ESPAÑOL A LA PARRILLA - \$19

Glaseado de Parcha, Salsa Blanca BBQ y Cebollas Encurtidas

CHORIZOS PARILLEROS - \$15

Cebollitas Encurtidas, Aioli de Dijon y Miel, Crispy Onions y Tostadas (Agua o Sobao)

MAC'N CHEESE DE TRUFAS - \$15

Serrano Crujiente

PUNTITAS DE MIGNON - \$15

Reducción de Oporto y Queso Azul

PORK BELLY BAO BUNS - \$18

Salsa BBQ de Tamarindo y Repollo

SETAS RELLENAS - \$15

Queso Crema Manchego, Coulis de Chorizo, Mermelada de Higo y Cerveza Negra

SPICY TUNA TACOS - \$16

Chipotle Aioli, Seaweed Salad y Plantilla de Malanga

CROQUETAS DE MANCHEGO Y PAPA - \$12

Aioli de Serrano, Shallots Confitados y Reducción de Moras

PIQUILLOS RELLENOS - \$16

Short Rib Confitado, Majado de Viandas y Mezcla de Quesos de la Casa

PATATAS BRAVAS - \$8

Cubitos de Papa y Alioli de Chipotle

Cocas

EN MASA DE PAN DE AGUA DE "SOBAO"

ROPA VIEJA - \$18

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

SERRANO - \$18

Láminas de Serrano, Manchego, Chalotes Confitados y Reducción de Oporto

CHORIZO Y CAMARONES - \$18

Láminas de Chorizo, Camarones, Mozzarella Ahumada, Salsa de Tomates, Cebollas Perlas y Piquillos Rostizados

VEGETALES - \$16

Crema Burrata y Ricotta, Quesos de la Casa, Zucchini, Seta, Berenjena, Cebolla y Mermelada de Tomate

PICADILLO CUBANO - \$17

Picadillo Cubano, Quesos de la Casa, Aioli de Ajíes Dulces, Cebolla Morada y Maduritos

Ensaladas

ESPINACA ORGÁNICA - \$14

Queso Azul, Cranberries Secas, Almendras Tostadas, Cherry Tomato y Vinagreta Balsámica

ENSALADA CALIENTE - \$14

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

ENSALADA TROPICAL - \$14

Espinaca, Mézclum, Queso del País, Cebolla Morada, Crutones Sobao, Hummus de Alubias, Vinagreta de Albahaca, Limón y Mostaza Dijon

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, Concasse con Almendras y Pearl Onions, Emulsión de Aguacate y Alcaparras

LAMB SHANK - \$36

Confitado Lentamente, Oporto de Dijon, Crocante de Papa, Maíz y Manchego

CHURRASCO - \$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

OSSO BUCCO DE TERNERA - \$34

"Demi-Glace" de Hierbas y Cerveza Rubia y Vegetales Rostizados Lentamente

GNOCCHI DE PAPA/SHORT RIB - \$34

Short Rib Confitado, Salsa Cremosa de Sharp Cheddar, Ensaladilla de Tomatitos Clementinas y Diced Maduritos

STEAK PA' COMPARTIR - \$70

22 oz Filete de Costilla a la Parrilla, Mantequilla de Trufas Negras, Hierbas y Demi Glaze de Bourbon (2 Acompañantes)

MAR & TIERRA "BODEGUITA" - \$45

Ribeye y Raviolis de Langosta, Salsa Cremosa de Queso Mimolette, Pancetta a la Parrilla y Ensaladilla de Tomates

TORTELLINE - \$26

Rellenos de Butternut Squash, Beurre Blanc de Setas, Láminas de Parmesano y Reducción de Balsámico

FILET MIGNON - \$38

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

PESCA DEL DÍA - MKT . \$

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

TOMAHAWK - \$80

2lbs Steak a la Parrilla, Papas y Vegetales Ahumados, Ensalada con Vinagreta de la Casa, Parmesano, Reducción Balsámico y Demi Glaze de Moras y Romero

Hamburguesas

EN PAN SOBAO & "BODEGUITA FRIES"

EL MEJOR ANGUS Y PUNTO - \$18

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

"LA BODEGUITA" - \$18

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

LA VEGANA - \$22

8oz Carne 100% Vegana, Concasse de Tomates, Puré de Aguacate, Hummus de Alubias, Cebollas Fritas, Maduro y Lechuga

WAGYU BURGER - \$22

8oz Carne, Guava BBQ Sauce, Setas en Tempura de Cerveza, Pancetta Glaseada en Miel y Cheddar Ahumado

ACOMPAÑANTES:

ARROZ BRAVO - ARROZ BLANCO Y HABICHUELAS PINTAS O
FRIJOLES - MAMPOSTEAO - CONGRÍ - MAJADO DEL DÍA -
"BODEGUITA FRIES" - ENSALADA - VEGETALES - MADURITOS -
PAPAS BRAVAS - TOSTONES DE PLÁTANO O PANA (*POR
TEMPORADA +1)

Postres

CHURROS - \$8

(NO HAY CHURROS COMO ÉSTOS)

Caramelo Salado / Mocha / Chocolate Blanco / Azúcar-Canela

BUDÍN DE MIEL - \$8

(NO HAY QUIÉN LO SAQUE DEL MENÚ, FAVORITO DE MATEO)

Honey Sweet Bread / Caramelo / Mantecado de Vanilla Bean

TEJA DE COCO - \$10

(ESTÁ COMO COCO)

Crocante de Caramelo / Mantecado de Coco / Dulce de Lechosa /
Queso del país / Crema Inglesa

CRÉEME BRULÉE - \$9

(NO ES EL TÍPICO CRÉEME BRULÉE)

Crema Irlandesa / Coco Rallado / Almendras / Compota de Piña

PANNA COTTA DE CHOCOLATE - \$9

(LA COMBINACIÓN IDEAL)

Compota de Moras / Galletas de Graham y Avellanas

CREPA ESTILO BODEGUITA - \$12

(EL CHEF LA SACÓ FUERA DEL PARQUE)

Manzanas Caramelizadas / Crema de Yogur Griego y Mascarpone /
Caramelo Salado / Mantecado de Vainilla / Almendras Caramelizadas