



Pa' Empezar

TABLITA PA' COMPARTIR - \$25

Surtido de jamones curados, quesos, aceitunas al pimentón y mermelada del día

PULPO ESPAÑOL A NUESTRO ESTILO - \$25

Glaseado de parcha, salsa BBQ blanca y cebollas encurtidas

PIQUILLOS RELLENOS - \$18

Ropa vieja guisada, quesos gratinados de la casa, pico de gallo de aguacate y maduritos

MONTADITOS DE YUCA Y POLLO ESTOFADO - \$22

Pollo guisado, crocante de yuca y queso parmesano, aioli de ajíes dulces y recaó, chimichurri de cilantro y "crumbs" de viandas

MAC & CHEESE DE TRUFAS - \$16

Jamón serrano crujiente y aceite de trufas

PUNTITAS DE MIGNON - \$18

Reducción de Porto y "crumbs" de queso azul

PORK BELLY BAO BUNS - \$22

Salsa BBQ de tamarindo y repollo oriental

SETAS RELLENAS - \$15

Crema de queso manchego y vino, coulis de chorizo, láminas de queso parmesano, mermelada de higos y cerveza negra

SPICY TUNA TACOS - \$18

Aioli de chipotle, ensalada de "seaweed" y plantilla de malanga

ARANCINI DE SERRANO Y SETAS - \$16

Rellenas de setas surtidas, jamón serrano y queso manchego curado, aioli de miel y trufa negra

BOCADOS DE POLLO - \$16

Chicharrones de pollo rebozados, mojito de tomate, pico de gallo de aguacate con piña y queso del país

PATATAS BRAVAS - \$10

Papas con aioli de chipotle

ALBÓNDIGAS DE CORDERO - \$24

Gratinado de queso manchego y cebollas caramelizadas en brandy con tostadas de pan SOBAO

Locas

EN MASA DE PAN DE AGUA DE "SOBAO BAKERY"

ROPA VIEJA - \$21

Cerdo desmenuzado, queso mozzarella, cebolla morada, crema de cilantro y pico de gallo de aguacate

SERRANO - \$21

Láminas de jamón serrano, queso manchego, chalotas confitadas y reducción de Oporto

POLLO ESTOFADO Y CAMARONES - \$23

Pechuga guisada, hummus de alubias, camarones, quesos de la casa, "crumbs" de viandas y queso del país

VEGETALES - \$21

Pesto de tomates y cebollas perlas, quesos de la casa gratinados, ratatouille y mermelada de papaya

Ensaladas

ENSALADA DE PATO, ARÚGULA Y PERA - \$18

Arúgula mixta, prosciutto de pato, cebolla morada, "crumble" de cabra y nueces, peras con vinagreta de miel y trufas

ENSALADA CON ATÚN ESTILO BODEGUITA - \$28

Lechuga mixta, atún sellado con empanado de especias y capa de pistachos. Tomates "cherry", cebolla morada, calabacín a la parrilla, vinagreta de parcha y mangó, hummus de alubias, aioli de remolacha y manzana verde

ENSALADA DE BURRATA - \$18

Lechuga mixta, jamón serrano crujiente, Tomates rostizados, Láminas de queso parmesano y Crutones de mallorca

Principales

POLLO A LA BODEGUITA - \$29

Pechuga rellena de amarillos y queso Colby, crema de jamón serrano y tomates

DORADO DE ESTOS MARES - \$32

Capa de viandas, concassé de tomate, alubias y cebollas perlas confitadas, emulsión de aguacate y chimichurri de cilantro

BABY BACK RIBS - \$40

Costillas ibéricas cocidas lentamente con especias de la casa, salsa BBQ de guayaba y chicharrones de mero en tempura de cerveza y azafrán

CONGRÍ CON TO' - \$30

Masitas de "pork belly", ensaladilla de maduros y cilantro, aioli de chipotle y papitas crujientes

CHURRASCO BODEGUITA - \$42

Carne 100% Angus, demi-glace, escabeche con cebollas y pimientos piquillos

OSSOBUCO DE TERNERA - \$42

Cocido en sus propios jugos, vegetales guisados, crocante de yuca y queso parmesano

GNOCCHI DE PAPA & SHORT RIB - \$38

"Short rib" confitado, salsa cremosa de cheddar curado, ensaladilla de tomatitos clementinas y plátano maduro

STEAK PA' COMPARTIR - \$85

22oz filete de costilla a la parrilla, demi-glace, reducción balsámica, láminas de queso parmesano

**Incluye 2 acompañantes*

DEL MAR Y DE LA TIERRA - \$62

16 onz Kansas Steak con hierbas y especias, reducción de Oporto, camarones envueltos en jamón ibérico bañados en una salsa cremosa de queso gouda y mostaza, queso scarmoza ahumado y reducción de whiskey

AGNOLOTTIS DE SETAS Y CACAO - \$32

Rellenos de calabaza rostizada, "brown butter", "crumble" de nueces tostadas, queso manchego en trozos y reducción de jerez

FILETE MIGNON - \$42

"Grass fed", cebollas caramelizadas, queso brie, demi-glace y aceite de trufas

PESCA DEL DÍA - MKT PRICE

A la plancha, samfaina de vegetales sobre pisto manchego, aioli de remolacha y manzana verde

Hamburguesas

EN PAN SOBAO & "BODEGUITA FRIES"

ANGUS BURGER - \$20

Carne Angus, peras escalfadas, jamón serrano crujiente, queso brie, aioli y arúgula

BODEGUITA BURGER - \$20

Carne Angus, ropa vieja, aguacate, aioli de piquillo y ensalada

LA VEGANA BURGER - \$22

100 % Carne vegana, queso cheddar vegano, ratatouille, mézclum, hummus de alubias, emulsión de remolacha y manzana verde

PECHUGA BURGER - \$22

Pechuga empanada, marinada y adobada con especias de la casa, aioli de ajíes dulces y cilantro, ensalada, queso gouda con semillas de mostaza y láminas de tocineta ahumada

ACOMPÑANTES:

ARROZ BRAVO – ARROZ BLANCO Y HABICHUELAS O
FRIJOLES NEGROS – MAMPOSTEAO – CONGRÍ – MAJADO
DEL DÍA – "BODEGUITA FRIES" – ENSALADA- VEGETALES
MADURITOS – PAPAS BRAVAS – PAPAS TRUFADAS*
TOSTONES DE PLÁTANO – TOSTONES DE PANA**

* +\$5

** por temporada +\$2

Postres

CHURROS - \$8

Churros empanados en azúcar morena y blanca, salsa mocha, caramelo salado, crema de limón y vainilla

BUDÍN DE MIEL - \$8

“Honey sweet bread”, caramelo y mantecado de “vanilla bean”

TEJA DE COCO - \$10

Crocante de caramelo, mantecado de coco, dulce de lechosa, crema inglesa de limón y queso del país

TARTA VASCA - \$12

Mermelada de guayaba y espuma de coco, frutos del bosque

CREMA CATALANA DE CHOCOLATE - \$10

Crujiente de caramelo, compota de moras y láminas de chocolate blanco