

EL BODEGÓN

RESTAURANTE / BAR



ENTRANTES

APPETIZERS

El Pan Artesanal Gallego, Aceite de Oliva Extra Virgen The Artisan Galician Bread, Extra Virgin Olive Oil	3.50
Jamón Ibérico de Bellota D.O., corte a mano Iberian Ham D.O., cut by hand	39
Ensalada de Queso de Cabra, Cebolla Caramelizada y Piñones con Vinagreta de Hongos Goat Cheese Salad with Caramelized Onion, Pine Nuts, and Mushroom Vinaigrette	13
Carpaccio de Solomillo, Lascas de Parmesano y Aceite de Oliva Extra Virgen Beef Carpaccio, Parmesan Shavings, and Extra Virgin Olive Oil	12
Carpaccio de Atún Rojo, Lascas de Parmesano, Vinagreta de Nuez, Rúcula y Piñones Tostados Red Tuna Carpaccio, Parmesan Shavings, Nut Vinaigrette, Arugula and toasted Pine Nuts	12
Sopa de Tomate con Salpicón de Langosta y Huevas de Salmón Cold Tomato Soup with Lobster “Salpicón”, and Salmon Roe	12
Potaje de la Semana Spoon Stew of the Week	12
Crema de Fabes, Langostino y Conchuela a la Parrilla sobre Brandada de Bacalao White Bean Cream Soup with Grilled Prawn and Scallion over Cod Brandade	13
Pulpo Estilo Feria con Cachelos Traditional Galician Style Octopus with Potatoes	18
Pimientos del Piquillo Rellenos de Corvina y Calamar Encebollado Corvina and Squid with Onions Stuffed “Piquillo” Peppers	13
Croquetas de Jamón Serrano Gran Reserva “Gran Reserva” Serrano Ham Croquets	9
Lasaña Vegetal con Salsa de Queso Manchego Vegetable Lasagna with Manchego Cheese Sauce	8

EL BODEGÓN

RESTAURANTE / BAR



CARNES

TURF

Cochinillo Local Asado al Estilo Castellano Local Roasted Suckling Pig, Castilian Style	45
Chuletas de Cordero Marinadas en Chimichurri, y Patatas a la Pobre Marinated Lamb Chops with Chimichurri, and “a la Pobre” Potatoes	34
Solomillo de Res a la Parrilla con Milhojas de Papa y Zanahoria Grilled Medallion of Beef Tenderloin with Potato and Carrot Strudel	23
Entraña US Prime 10oz a la Parrilla con Pimiento Asado Grilled Skirt US Prime 10oz, with Roasted Bell Pepper	32
Rib Eye US Choice 10oz a la parrilla, con Espárragos Trigueros Grilled Rib Eye US Choice 10oz, with Green Asparagus	33
New York US Choice 10oz a la parrilla con Salteado de Cebolla y Pimentón Grilled New York US Choice 10oz, with Sautéed Onion and Bell Pepper	25
Chuleta de Ternera 14oz a la Parrilla o con Salsa de Hongos Grilled Veal Chop over your choice of Mushrooms Sauce	36

EL BODEGÓN

RESTAURANTE / BAR



PESCADOS

SURF

Langostinos al Whiskey, y Arroz Whiskey Sautéed Prawns, with Rice	25
Langosta del Caribe en Temporada Seasonal Caribbean Lobster	S/M
Zarzuela de Pescado y Mariscos Traditional Spanish Seafood Stew	23
Corvina en Salsa Verde “Bodegón” Corvina in Green Sauce “Bodegón”	18
Róbalo Asado, Cebolla con Alcaparras y Mantequilla del Maître Grilled Bass, Sautéed Onions and Capers with Maître Butter	18
Pargo Rojo Asado, Patata Fondant y Espinacas a la Catalana Grilled Red Snapper with Potato Fondant, and “a la Catalana” Spinaches	23
Bacalao Confitado, Salsa Purrusalda, Almejas y Tirabeques a la Parrilla Cod Confit with Vasque Leedk Sauce, Clams and Grilled Snow Peas	19
Atún con Dulce de Tomate, Praliné de Piñones y Salsa Asiática Tuna with Tomato Sweet, Pine Nut Praline, and Asian Sauce	25
Salmón Noruego a la Parrilla, Espinacas a la Crema y Salsa Bernesa Grilled Norwegian Salmon, Creamy Spinaches, and Béarnaise Sauce	22

ARROCES

RICE DISHES

Arroz mixto, Pollo y Mariscos en Paella Mixed Surf and Turf Rice (chicken and seafood), in Paella Dish	17
Arroz Negro con Calamares en Paella Black Rice with Calamari, in Paella Dish	19
Arroz Caldoso Marinero Fisherman’s Soupy Rice	20

Tiempo de Preparación: 35 minutos
Precio por persona – mínimo 2 personas

Preparation time: 35 minutes
Price per diner – Minimum 2 diners

EL BODEGÓN

RESTAURANTE / BAR



POSTRES

DESSERTS

Crema Catalana Catalan Style Creme Brulée	5
Flan de Coco y Helado de Vainilla Coconut Crème Caramel with Vanilla Ice Cream	5
Macedonia de Frutas Natural Natural Fruit Salad	5
Cremoso de Guanábana con Chocolate Blanco y Frutos del Bosque Soursop Cream with White Chocolate and Wild Berries	7
Fondant de Chocolate con Helado de Guanábana Chocolate Fondant with Soursop Ice Cream	7
Nuestra Tarta Casera de Manzana y Helado de Vainilla Our Homemade Apple Pie with Vanilla Ice Cream	7
Tiramisú con Crujiente de Canela y Salsa de Crema de Whiskey Tiramisú with Crunchy Cinnamon Chips, and Whiskey Cream Sauce	7
Helados y Sorbetos Ice Creams and Sorbets	3.50