



Menú del día

Tageskarte

Weinempfehlung

Dr. LOOSEN Riesling (Mosel) 0,2L|0,75L 8,9|33

La Atalaya del Camino (Almansa) 0,2L|0,75L 9,5|35

Pan con tomate y mojama de atún

Getoastetes Weißbrot mit Tomate und luftgetrocknetem Thunfisch
5,5

Pincho con queso de cabra

Pincho mit Tomate, Salat und Ziegenkäse
3,8

2 Pinchos con vieras y setas

2 Pinchos mit Jakobsmuscheln und Steinpilzen
12,5

Solomillo de ternera con puré de patatas

Rinderfilet mit Schalotten-Rotwein-Sauce und Kartoffel-Püree
15,5

Helado de naranja

Orangeneis in der Fruchtschale
4,5

Comida y especiales hasta las 22h

BODEGUITA

Comida fría y caliente

kalte & warme Speisen



Albóndigas

Hackfleischbällchen vom Lamm in leicht pikanter Tomatensalsa (2 Stk.)
5,5

Chorizo al diablo

Pikante, spanische Paprika-Knoblauch-Wurst mit Brandy flambiert (a,b,c)
6,5

Dátiles con bacon

Datteln im Speckmantel (6 Stk. / b,c)
5,4

Pan tostado con ajo

Frisch getoastetes Weissbrot mit Knoblauch+Öl (veg.)
4,8

Pan tostado con aioli

Frisch getoastetes Weissbrot mit Knoblauchmajonaise
4,8

Tortilla de patatas

Spanisches Kartoffel-Omelette mit Kartoffeln und Zwiebeln (veg.) 5,8
gratinada con queso Manchego 6,8

Pimientos de Padrón

Grüne Mini-Paprika mit Rotweinmeersalz (veg.)
5,8

Zanahorias a la andaluza

Karotten nach andalusischer Art (veg.)
5,8

Pisto

Mediterranes Gemüse in Tomatensalsa (veg.)
5,5

Comida y especiales hasta las 22h

BODEGUITA

Comida fría y caliente

kalte & warme Speisen



Pan con tomate

Frisch getoastetes Weissbrot mit geriebener Tomate und Olivenöl (veg.)
4,5

Pan con tomate y jamón

Pan con tomate mit jamón Serrano belegt
5,4

Aceitunas

Mit Olivenöl und frischen Kräutern marinierte grüne Oliven (veg.)
4,8

Boquerones en vinagre

In Essig gebeizte und in Öl eingelegte Sardinen; hausgemacht
5,8

Queso de oveja

Milder Schafskäse mit Olivenöl und frischen Kräutern mariniert (veg.)
5,8

Jamón Serrano Gran Reserva

Luftgetrockneter Bergschinken; Zeit, Luft und Salz...sonst nix (mind. 18 Monate gereift),
10,8

Queso Manchego

Hartkäse aus „La Mancha“, 6-8 Monate gereift (b)
7,8

Mixto

Serranoschinken und Queso Manchego (b,c)
9,5

Pan

Brotkorb
1

Comida y especiales hasta las 22h

BODEGUITA

Postres

Desserts

Postres

Tarta de almendras

Saftiger, spanischer Mandelkuchen (a,b)
4,7

Trufas de chocolate

Sündhafte Schokoladentrüffel
4,8

Comida después 22h

Kleinigkeiten ab 22h

Küche zu...aber noch Hunger?

Calamares en su tinta

Calamares (kalt) in schmackhafter schwarzer Sauce
4,8

Mejillones en escabeche

Miesmuscheln (kalt) in Escabeche-Sauce
5

Tentáculos en aceite y limón

Tentakeln (geschnitten/kalt) in Öl mit Limette
5

Mixto

Serranoschinken und Queso Manchego (b,c)
9,5

Aceitunas

Mit Olivenöl und frischen Kräutern marinierte grüne Oliven (veg.)
4,8

...und sonst so???



Wir feiern Euch...immer samstags...

Auf der Suche nach einer Location zum Feiern für ca. 30-50 Personen? Sprechen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine Email an

info@bodeguita.bar

Gerne stellen wir Ihnen ein entsprechendes Angebot für Ihre Privat- oder Firmenveranstaltung zusammen. Die BODEGUITA ist samstags für geschlossene Veranstaltungen reserviert.

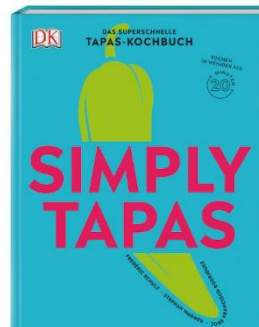
Folgt uns:



bodeguita.bar



bodeguitamuenchen



Das BODEGUITA-Kochbuch ist da („Simply Tapas“): „Fernweh? Dann kochen Sie sich mit diesem Tapas-Kochbuch in den Süden. Holen Sie sich mediterrane Aromen und das entspannte Flair der Tapas-Bars zu sich nach Hause.“ Im März 2020 erschienen. Mehr Infos unter www.dorlingkindersley.de

Für Informationen über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken wenden Sie sich bitte an unser Bar-Team.

Gekennzeichnete Inhaltsstoffe:

a, mit Farbstoff | b, mit Konservierungsstoff | c, mit Antioxidationsmittel