



# Wochenkarte

## **Weinempfehlung**

Flor de Vetus (Toro) 0,2L|0,75L

7,5|28,5

## **Pincho del dia**

Getoastetes Weißbrot | Rinderfilet | Rotweinjus | Salat  
5,5

## **Sopa de batatas**

Pikantes Süßkartoffelsüppchen  
4

## **Col romanesco a la plancha con salsa chimichurri**

Romanescokohl gegrillt | Chimichurri-Sauce  
4,5

## **Pulpo a la Gallega**

Octopus | Kartoffeln | Olivenöl  
16

## **Crema Catalana**

5

Comida y especiales hasta las 22.00h

BODEGUITA

# Comida fría y caliente

## kalte & warme Speisen



### Albóndigas

Hackfleischbällchen vom Lamm in leicht pikanter Tomatensalsa (3 Stk.)  
6

### Chorizo al diablo

Pikante, spanische Paprika-Knoblauch-Wurst mit Brandy flambiert (a,b,c)  
7

### Dátiles con bacon

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

### Pan tostado con ajo

Frisch getoastetes Weissbrot mit Knoblauch+Öl (veg.)  
4,5

### Pan tostado con aioli

Frisch getoastetes Weissbrot mit Knoblauchmajonaise  
5

### Tortilla de patatas

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

### Pimientos de Padrón

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

### Pisto

Mediterranes Gemüse in Tomatensalsa (veg.)  
6

Comida y especiales hasta las 22.00h

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  
4,5

### **Aceitunas**

Mit Olivenöl und frischen Kräutern marinierte grüne Oliven (veg.)  
4,5

### **Boquerones en vinagre**

In Essig gebeizte und in Öl eingelegte Sardinen; hausgemacht  
6,5

### **Queso de oveja**

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

### **Jamón Serrano Gran Reserva**

Luftgetrockneter Bergschinken; Zeit, Luft und Salz...sonst nix (mind. 18 Monate gereift),  
10,5

### **Queso Manchego**

Hartkäse aus „La Mancha“, 6-8 Monate gereift (b)  
7,5

### **Mixto**

Serranoschinken und Queso Manchego (b,c)  
10

### **Pan**

Brotkorb  
1

Comida y especiales hasta las 22.00h

BODEGUITA



## Postres Desserts

### Postres

---

#### **Tarta de almendras**

Saftiger, spanischer Mandelkuchen (a,b)  
4,5

#### **Trufas de chocolate**

Sündhafte Schokoladentrüffel  
5

## Comida enlatado

**Essen in Dosen???...ja aber in lecker!!!...und auch nach  
22.00**

---

#### **Calamares en su tinta**

Calamares (kalt) in schmackhafter schwarzer Sauce  
5

#### **Mejillones en escabeche**

Miesmuscheln (kalt) in Escabeche-Sauce  
5

#### **Tentáculos en aceite y limón**

Tentakeln (geschnitten/kalt) in Öl mit Limette  
5

Comida y especiales hasta las 22.00h

BODEGUITA

## ...und sonst so???

**Wir feiern Euch...immer samstags...**

**Auf der Suche nach einer Location zum Feiern für max. 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.**

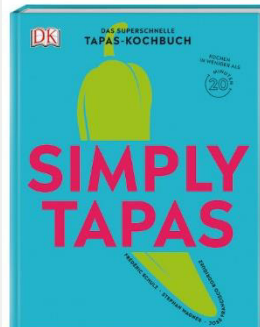
**Folgt uns:**



**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](http://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