

BODEGUITA

...en tiempos especiales

TAPAS – PORTIONEN*

Aceitunas 3,5

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

Queso de oveja 4,5

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

Boquerones 4,5

In Essig gebeizte und in Öl eingelegte Sardinen

Dátiles con bacon Stk. 0,7

Datteln im Speckmantel

Zanahorias 4,5

Karotten nach andalusischer Art (veg.)

Tortilla de patatas 3,7

Spanisches Kartoffel-Omelette mit Kartoffeln und Zwiebeln (veg.)

Chorizo 5

Pikante, spanische Paprika-Knoblauch-Wurst

Albóndigas (3 Stk.) 4,5

Hackfleischbällchen vom Lamm in leicht pikanter Tomatensalsa

*auch im Vakuumbutel für zu Hause

BEBIDAS

Diverse Cocktails, Sangria blanca, Café, Vinos, Cervezas, Refrescos y mas...

!!!Weitere Gerichte und Getränke auf Vorbestellung möglich...sprechen Sie uns an!!!

EMBUTIDOS Y QUESO

(ca. 100g)

Aus Spanien importiert und frisch, hauchdünn, für Sie aufgeschnitten

Jamón Serrano Gran Reserva 6

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

Jamón Pata Negra „cebo“ 9

Feiner, nussiger Schinken vom iberischen „schwarzen Schwein“

Chorizo ibérico de Bellota 4,5

dünn aufgeschnittene Chorizo vom iberischen „schwarzen Schwein“

Queso Manchego (pro 100g) 3,5

spanischer Hartkäse „am Stück“ aus der Region „La Mancha“, 100% pasteurisierte Schafsmilch

TOSTADAS

Tostada Jamón y queso 4,5

Warmer Toast mit Serranoschinken und geschmolzenem Manchegokäse

Tostada Vegetariana 3,7

Warmer Toast mit verschiedenem, gegrilltem Gemüse und geschmolzenem Manchegokäse

BOCADILLOS

Sagt uns was ihr gerne drauf hättet...wir belegen das Bocadoillo dann frisch für euch...da lohnt es sich doch ein paar Minuten zu

warten 😊

BODEGUITA

Donnerstag und Freitag 17-21 Uhr

Samstag 14-21 Uhr

Fragen und Vorbestellungen an

mail: info@bodeguita.bar

instagram: [bodeguita.bar](https://www.instagram.com/bodeguita.bar)