

Francés

Tapas Bodeguita

Txistorra (Saucisses rouge basque)	9
Croquettes avec jambon ibérique (6 unités)	12
Croquettes avec moure (6 unités)	13,80
Anchouis du Cantabrico selectionné 0'0 (8 filets)	17,50
Jambon Ibérique du Guijuelo	19,50
Variété de Fromage artisanaux	15
Fromage "Manchego" du mouton	9,60
Salade Russe	7
Calamar grille avec sauce verte	17
Crevettes Rouges a l'ail	13,50
Moure frit avec ratatouille	16
Calamar frit en rundelle	17

Salades

Avec mais, Parmesan, aceto de Modena et cherry	12
Avec noix, Fromage de chèvre, aceto de Modena et cherry	12
Salade de tomates coupées avec du thon et oignon	13

Légumes

Artichauts grillés	9,5
Artichauts frits avec des cebes de jambon et des oeuf	14,50
Variété de legumes grillés	13
Asperges frits et croquantes con salsa Romescu	9,60
Aubergines frits avec du miel	9

Oeufs de ferme

Nido 1999 (purée, oeuf frite, jambon ibérique et des frites fines)	13,50
Huevos estrellados (oeufs de ferme avec saucisses rouge basque, frites et poivrons)	13,50
Omelette avec moure et oignon	9,50

Bodeguita 1999

Viandes Rouges

Côte de boeuf	55/Kg
Entrecote coupé premium	22
Filet coupé premium	24

Toutes les viandes son accompagné avec des frites

Suggestion: pour accompagner:

Petits poivrons rouges confiâtes	7
--	---

Poissons

Bar grillete avec garniture	17
Filet de Moure confit avec des legumes	17,90
Calamar grille avec garniture	17

Paellas

MIXTA (Poulet, calamar et crevettes)	15
Aux Fruits de mer	16
Avec du porc et des légumes	15
Fideuá aux fruits de mer (au lieu de riz des pâtes)	16

(Minimum 2 personnes, prix par personne, cela prend environ 30 minutes)

Desserts

Tarte de Fromage	6,50
Pain perdu caramélisé avec glace	8
Coulant au chocolat avec sorbet	6,50
Lait frit avec glace de nougat	6,50
Tarte d'Amandes et Noisettes avec crème	6,50