

CHARCOAL GRILL



SPAIN



SPAIN



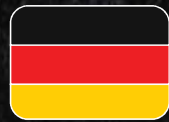
ENGLAND



NEDERLANDS



NORWAY



GERMANY



DENMARK



ITALY



SWEDEN



FRANCE

Welcome to
Bodeguilla & Grill

the place to serve
authentic Canarian
food and grilled
meat Jospers with
charcoal





CHARCOAL GRILL



TAPAS

Pan con Tomate.....	5,90 €
Pan con alioli	3,50 €
Aceitunas aliñadas.....	3,90 €
Atún marinado <i>(atún, ajo, especias, mayonesa y cebolla)</i>	9,50 €
Papas arrugadas con mojo de aguacate <i>(aguacate, ajo, comino, leche y sal)</i>	6,50 €
Papas arrugadas gratinadas con mojo rojo y Almogrote	7,90 €
<i>(Queso curado, ajo, pimiento rojo, comino y sal)</i>	
Choriza barbcoa saleado y flambeado con ron y miel.....	14,50 €
<i>(chorizo, ron de miel y miel de palma)</i>	
Gambas al ajillo con pan	14,50 €
9. Pimientos Padrón	9,50 €
10. Calamares fritos	18,90 €
11. Croquetas mixtas	11,90 €
12. Dátiles con bacon	8,90 €
13. Salpicón de pulpo <i>(Pimientos, Cebolla, Ajo y Mostaza)</i>	15,90 €
14. Mejillones a la marinera	19,90 €
15. Pulpo a la Gallega	17,90 €
16. Aceitunas fritas	7,90 €
17. Jamon Iberico	22,00 €

NUESTROS QUESOS CANARIOS

18. Queso de cabra con salsa de cilantro y ajo de Pajonales	13,90 €
19. Queso de oveja a la sartén con vino moscatel, ajo y orégano	12,90 €
20. Queso de El Hierro ahumado, semicurado sobre mermelada de tomate tradicional	13,90 €
21. Island's Delight, una selección de quesos de leche de cabra y oveja, procedente de fresco a maduro, servido con frutas y almendras	21,90 €
22. Queso frito	10,90 €

ENSALADAS

23. Ensalada "Pastor"	16,90 €
<i>(Variedad de lechugas según temporada, frutos secos, tomate, fruta de temporada, rizo de chivo asado, cebollas caramelizadas acompañadas de aderezo de crema de vinagre balsámico y miel)</i>	
24. Ensalada "House Style"	12,90 €
<i>(Tomates asados, peras asadas, queso, albahaca y vinagre balsámico)</i>	
25. Ensalada de aguacate y gambas	14,90 €

SOPAS

26. Sopa de tomate frescos a las finas hierbas	9,90 €
<i>(Tomates, puerros, zanahorias y hierbas asados)</i>	
27. Sopa de mariscos	13,90 €





CHARCOAL GRILL



ESPECIALIDADES DE PESCADO Y MARISCO

28. Filetes de atún, "Nueva cocina canaria" 27,90 €
29. Langostinos grandes "Anthurium" 27,90 €
(*Patatas Canarias con Salsa de Mojo Rojo, Miel de Palma y Langostinos*)
30. Langostinos grandes pelados, con ajo, hierbas, Martini seco y agrio
salsade crema (Min.4 piezas) 27,90 €
31. Suprema Bacalao 27,90 €
(*Bacalao, calabacín, pimiento, puerro, patatas, nata, finas hierbas y queso herreño ahumado*)
32. Parriallada de Pescados y Mariscos a la Plancha 55,90 €
con 1 Guarnición a elegir (2 pers.)
33. Calamares fritos con 1 Guarnición a elegir 25,90 €
34. Pulpo a la plancha o frito con 1 Guarnición a elegir 25,90 €
35. Sardinas con 1 Guarnición a elegir 15,90 €
36. Salmón a la plancha con 1 Guarnición a elegir 24,90 €
37. Dorada grill con 1 Guarnición a elegir 24,90 €
38. Lenguado Walevski con 1 Guarnición a elegir 24,90 €
(*Bechamel, Mejillones y Champiñones*)

ARROZ

39. Arroz con Bogavante y Marisco (2 pers.) 64,90 €
40. Arroz Negro (*Gambas, Almejas, Sepia y Tinta de Calamar*) (min. 2 personas) 36,90 €

ESPECIALIDADES CÁRNICAS

41. Paletilla de Cordero cocida al horno a fuego lento con guarnición 56,90 €
(para dos personas)
42. "CARNE FIESTA" (*Solomillo de ternera salteado con ají y ajo*) 26,90 €
43. Chuleton con 1 guarnición a elegir 38,90 €
44. Entrecot a la plancha con 1 Guarnición a elegir 23,90 €
45. Filete de ternera con 1 Guarnición a elegir 28,90 €
46. Chateaubriand (2 Pers.) 59,90 €
47. Secreto Ibérico con 1 Guarnición a elegir 25,90 €
48. Costillas de cerdo con 1 Guarnición a elegir 21,90 €
49. Chuletas de cordero con 1 Guarnición a elegir 29,90 €
50. Carne de Cabra con 1 Guarnición a elegir 21,90 €
51. Pechuga de Pollo con 1 Guarnición a elegir 16,90 €
52. Muslo de pato con frutos rojos 24,90 €





CHARCOAL GRILL



TAPAS

1. Bread with Tomato 5,90 €
2. Bread with Ali-oli Garlic Mayonnaise 3,50 €
3. Olives in spicy marinade 3,90 €
4. Tuna marinated *(tuna, garlic, spices, mayonnaise and onion)* 9,50 €
5. Canarian potatoes with “mojo” of avocado *(avocado, garlic, cumin, milk and salt)* 6,50 €
6. Canarian Potatoes gratinated with red mojo sauce and “Almogrote” 7,90 €
(Cured cheese, garlic, red pepper, cumin and salt)
7. “Farmers Sausage” flambeed with honey rum 14,50 €
(“spicy sausage”, honey rum and palm honey)
8. Prawns in sizzling Garlic Oil 14,50 €
9. Padrón deep-fried Peppers 9,50 €
10. Fried squid 18,90 €
11. Assorted Croquettes 11,90 €
12. Dates with Bacon 8,90 €
13. Octopus Salad *(Bell Peppers, Onion, Garlic and Mustard)* 15,90 €
14. Mariner’s style Mussels 19,90 €
15. Gallega Octopus 17,90 €
16. Olives Frites 7,90 €
17. Iberian Ham 22,00 €

OUR CANARIAN CHEESES

18. Goat’s cheese with Coriander-garlic sauce from Pajonales 13,90 €
19. Sheep cheese to the pan with muscat wine, garlic and oregano 12,90 €
20. Smoked, half-ripe, El Hierro cheese on traditional tomato marmalade 13,90 €
21. Island’s Delight, a selection of Goat and Sheep’s milk cheeses, racing from fresh to mature, served with fruits and almonds 21,90 €
22. Fried cheese 10,90 €

SALADS

23. “Pastor” Salad 16,90 €
(Variety of lettuce according to season, nuts, tomato, seasonal fruit, roasted goat curl, caramelized onions accompanied by dressing of cream of balsamic vinegar and honey)
24. “House Style” Salad 12,90 €
(Roasted tomatoes, roasted pears, cheese, basil and balsamic vinegar)
25. Salad with avocado and prawns 14,90 €

SOUPS

26. Tomato Soup, freshly made with herbs and spices 9,90 €
(Roasted tomatoes, leeks, carrots and herbs)
27. Shellfish soup 13,90 €





CHARCOAL GRILL



FISH AND SEAFOOD SEPECIALITIES

28. Tuna fillets, "New Canarian kitchen style" 27,90 €
29. Large King Prawns "Anthurium" (Canarian Potatoes with Red "Mojo" Sauce, palm honey and prawns) 27,90 €
30. Large King Prawns, out of the shell, with garlic, herbs, dry Martini and sour cream sauce (Min. 4 pieces) 27,90 €
31. Supreme cod "La Bodeguilla" boneless baked 27,90 €
(Cod, courgette, pepper, leeks, potatoes, cream, fine herbs and smoked "Herreño" cheese)
32. Grilled Fish and Shellfish Platter with 1 Garnish of your choice 55,90 €
33. Fried squid with 1 Garnish of your choice 25,90 €
34. Grilled or fried Octopus with 1 Garnish of your choice 25,90 €
35. Sardines with 1 Garnish of your choice 15,90 €
36. Grilled salmon with 1 Garnish of your choice 24,90 €
37. Grilled Sea Bream with 1 Garnish of your choice 24,90 €
38. Sole Walewska with 1 Garnish of your choice (Bechamel, Mussels and Mushrooms) 24,90 €

RICE

39. Rice with lobster and Shellfish (2 pers.) 64,90 €
40. Black Rice (Prawns, Clams, Cuttlefish and Squid Ink) (min. 2 persons) 36,90 €

MEAT SPECIALITIES

41. Leg of Lamb "Canarian mountain style" slow baked in the oven with garnish 56,90 €
(for two persons)
42. "CARNE FIESTA" (Tenderloin beefsautéed with chilli species and garlic) 26,90 €
43. Chuleton with 1 Garnish of your choice 38,90 €
44. Grilled Entrecote with 1 Garnish of your choice 23,90 €
45. Fillet of veal with 1 Garnish of your choice 28,90 €
46. Chateaubriand (2 Pers.) 59,90 €
47. Iberian "Secreto" (a pork cut) with 1 Garnish of your choice 25,90 €
48. Pork ribs with 1 Garnish of your choice 21,90 €
49. Lamb cutlets with 1 Garnish of your choice 29,90 €
50. Goatmeat with 1 Garnish of your choice 21,90 €
51. Chicken Breast with 1 Garnish of your choice 16,90 €
52. Duck Leg with Berries 24,90 €

