

Tapas Bodeguita

Txistorra artesanal de a la plancha 9
Croquetas cremosas de jamón ibérico (6 unidades)12
Croquetas de bacalao (6 unidades) 13,80
Anchoas del cantábrico seleccionadas 0'0 (8 filetes) 17,50
Jamón ibérico de Guijuelo 19,50
Tabla de quesos artesanales 15
Queso manchego curado de oveja9,60
Nuestra ensaladilla rusa7
Calamar nacional a la plancha con salsa verde 17
Gambas rojas al ajillo13,50
Lomos de bacalao a la romana con nuestro pisto casero 16
Calamares a la Andaluza con mayonesa verde 17

Ensaladas

Mezclum con maíz, parmesano, tomate cherry y balsámico 12
Mezclum con nueces, rulo de cabra, tomate cherry y balsámico 12
Tomate trinchado con Ventresca de Bonito y cebolla morada 13

Verduras

Alcachofas a la plancha9,50
Alcachofas Fritas con taquitos de jamón y huevo de caserio 14,50
Parrillada de verduras de la Vega Baja 13
Espárragos crujientes con salsa Romescu 9,60
Berenjenas fritas con miel de caña9

Huevos

Nido 1999 (puré de patatas, huevo, virutas de jamón ibérico y patatas paja) 13,50
Huevos estrellados (huevos, patatas, pimiento verde y chistorra) 13,50
Tortilla de bacalao 9,50

Bodeguita 1999

Carnes Rojas

Txuletón corte premium con ensalada verde (2 personas) 55/Kg
Entrecote corte premium a la plancha 22
Solomillo corte premium a la plancha 24

Todas las carnes van acompañadas de patatas fritas.

Sugerencia: Para disfrutar de nuestras carnes le recomendamos nuestros:

Pimientos del piquillo confitados a baja temperatura 7
--	---------

Pescados

Lubina a la espalda con patatas y verdura 17
Lomo de bacalao confitado con pimientos y cebolla 17,90
Calamar a la plancha con guarnición 17

Arroces

Paella mixta 15
Paella de marisco 16
Arroz con magro y verduras 15
Fideuá de marisco 16

(Mínimo 2 personas, precio por persona, tarda unos 30 minutos)

Postres caseros

Tarta de queso con frutos rojos 6,50
Torrija caramelizada con turrón 8
Coulant de Chocolate negro con helado 6,50
Leche frita con helado de turrón de Jijona 6,50
Pastel de crema de almendras estilo Donosti 6,50