

# Comida fría y caliente

## kalte & warme Speisen



### **Albóndigas**

Hackfleischbällchen vom Lamm in leicht pikanter Tomatensalsa (2 Stk.)  
6,2

### **Chorizo al diablo**

Pikante, spanische Paprika-Knoblauch-Wurst mit Brandy flambiert (a,b,c)  
6,9

### **Dátiles con bacon**

Datteln im Speckmantel (6 Stk. / b,c)  
5,4

### **Pan tostado con ajo**

Frisch getoastetes Weissbrot mit Knoblauch+Öl (veg.)  
4,8

### **Pan tostado con aioli**

Frisch getoastetes Weissbrot mit Knoblauchmajonaise  
4,9

### **Tortilla de patatas**

Spanisches Kartoffel-Omelette mit Kartoffeln und Zwiebeln (veg.) 5,8  
gratinada con queso Manchego 6,8

### **Pimientos de Padrón**

Grüne Mini-Paprika mit Rotweinmeersalz (veg.)  
5,9

### **Zanahorias a la andaluza**

Karotten nach andalusischer Art (veg.)  
5,8

### **Pisto**

Mediterranes Gemüse in Tomatensalsa (veg.)  
5,8

Comida y especiales hasta las 22.30h

BODEGUITA

# Comida fría y caliente

## kalte & warme Speisen



### **Pan con tomate**

Frisch getoastetes Weissbrot mit geriebener Tomate und Olivenöl (veg.)  
4,7

### **Pan con tomate y jamón**

Pan con tomate mit jamón Serrano belegt  
5,9

### **Aceitunas**

Mit Olivenöl und frischen Kräutern marinierte grüne Oliven (veg.)  
5,2

### **Boquerones en vinagre**

In Essig gebeizte und in Öl eingelegte Sardinen; hausgemacht  
5,8

### **Queso de oveja**

Milder Schafskäse mit Olivenöl und frischen Kräutern mariniert (veg.)  
5,9

### **Jamón Serrano Gran Reserva**

Luftgetrockneter Bergschinken; Zeit, Luft und Salz...sonst nix (mind. 18 Monate gereift),  
10,8

### **Queso Manchego**

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

### **Mixto**

Serranoschinken und Queso Manchego (b,c)  
10,5

### **Pan**

Brotkorb  
1

Comida y especiales hasta las 22.30h

BODEGUITA

# Postres

## Desserts

### Postres

---

#### Tarta de almendras

Saftiger, spanischer Mandelkuchen (a,b)  
4,7

#### Trufas de chocolate

Sündhafte Schokoladentrüffel  
4,8

## Comida después 22.30h

### Kleinigkeiten ab 22.30h

### Küche zu...aber noch Hunger?

---

#### Calamares en su tinta

Calamares (kalt) in schmackhafter schwarzer Sauce  
5,2

#### Mejillones en escabeche

Miesmuscheln (kalt) in Escabeche-Sauce  
5,2

#### Tentáculos en aceite y limón

Tentakeln (geschnitten/kalt) in Öl mit Limette  
5,2

#### Mixto

Serranoschinken und Queso Manchego (b,c)  
10,5

#### Aceitunas

Mit Olivenöl und frischen Kräutern marinierte grüne Oliven (veg.)  
5,2

# ...und sonst so???



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

**Auf der Suche nach einer Location zum Feiern für (aktuell) max. 25 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.**

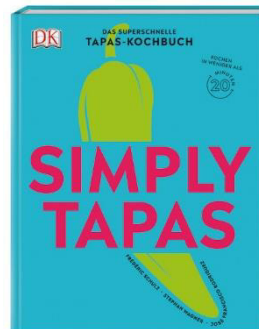
**Folgt uns:**



**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