

ETABL.

2008

LA BODEGA

KJØTTRETTER



Solomillo a la Bodega (F, SEL, SU) kr 449,-
Indrefilet av okse, stekt etter ønske, servert med bearnaisesaus, valgfri poteter og sauterte grønnsaker.

Solomillo de Cordero (M, SEL, SU) kr 439,-
Indrefilet av lam med skogssoppsaus. Valgfri poteter og sauterte grønnsaker.

Pollo la Bodega (M, N, SEL, SU) kr 375,-
Innbakt kyllingfilet med bacon, fylt med pesto og fersk mozzarella i kremet hvitvinsaus.
Serveres med valgfri poteter og sauterte grønnsaker.

FISKERETTER



Rape del Chef (F, M, SU, SEL) kr 449,-
Pannestekt breiflabb med scampi. Serveres med provancesaus valgfri poteter og grønnsaker.

Bacalao Iberico (F, N, SEL, SE) kr 395,-
Ovnstekt usaltet torskerugg med chorizo og tomatsaus.

Mejillones al Escabeche (M, BL, F, SU, SEL) kr 329,-
Blåskjell i hvitvinsaus, servert med pommes frites.

POTETVALG

Pomfri, fløtegratinerte, ovnsbakte

BARNEMENY

(FOR BARN UNDER 12 ÅR)

Pølser med pommes frites kr 135,-

Kjøttboller med valgfri poteter kr 145,-

Kyllingspyd med valgfri poteter kr 155,-

TAPAS

- Bruschetta** (H,M) kr 118,-
Sprøstekt brød med tomat, mozzarella og basilikum
- Melón con Serrano** (H, M) kr 118,-
Melon med serranoskinke.
- Tomates el estilo andaluz** (M) kr 95,-
Tomater med rødløk, persille og olivenoljedressing.
- Papas Bravas** (H, E, M, SU) kr 78,-
Stekte poteter med pikant tomatsaus.
- Papas al Mojo** (M) kr 78,-
Stekte poteter med mojo.
- Plato de Manchego** (M) kr 135,-
Tallerken med Manchego-ost.
- Gambas al Ajillo** (SK, KF, M) kr 135,-
Scampi i hvitløk, olivenolje og chili.
- Mejillones a la Brava** (BL, SU, SE) kr 135,-
Blåskjell i tomatsaus med chili.
- Mejillones al Escabeche** (BL, SU, SE) kr 145,-
Blåskjell i hvitvinsaus.
- Albóndigas con salsa Tomate** (H, E, M, SE) kr 145,-
Spanske kjøttboller av storfe i tomatsaus.
- Pechuga de Pollo** (H, BL, SU) kr 145,-
Kyllingfilet i kremet hvitvinsaus.
- Brochetas de Tenderloin** (M, SU) kr 155,-
Grillet okse indrefilet på spyd.
- Chorizo Flambeado** (M, BL, SU, SE) kr 145,-
Flambert chorizopølse.
- Solomillo de Cordero** (M, SU SEL) kr 150,-
Lammefilet i skogssoppsaus.
- Dagens wokede grønnsaker** (E, SEL, SU) kr 110,-
- Alas de Pollo** (SP, H, SE, SU) kr 135,-
Spicy kylling vingeklubber
- Rape del Chef** (M, SU, SE) kr 149,-
Breiflabb i kremet saus (F, M, SU, SEL)
- Chorizo og Calamares** (BL, M) kr 140,-
Pannestekt chorizo og calamares i hvitløkssmør og persille.
- Spanske oliven.** kr 85,-

(Alle tapas kan serveres som forret)

DESSERT

Sjokoladefondant — kr 169,-
Serveres med vaniljeis eller sorbet.

Crema Catalana — kr 155,-
Den spanske varianten av Crème Brûlée.

Tarta de Manzana — kr 145,-
Varm eplekake med vaniljeis.

EKSTRAS

Oliven kr 85,-
Ekstra brød kr 35,-
Ekstra aioli kr 25,-
Ekstra saus kr 39,-
Ekstra salsa kr 29,-
Ekstra poteter kr 55,-
(fløtegratinerte eller pommes frites)

ALLERGENER

BL: Bløtdyr | F: Fisk | E: Egg | M: Melk | N: Nøtter
SE: Sesam | SU: Sulfitt | SO: Soya | SEN: Sennep | SK: Skalldyr