

TAPAS

Tapasbord min. 3 pers.

Vårt utvalg av 9 forskjellige tapaspr. pers. kr 300,-

Vårt utvalg av 10 forskjellige tapaspr. pers. kr 330,-

1. **Bruschetta** (H, M) kr 92,-
Brød med tomat og fersk mozzarella
2. **Melon con Serrano** kr 98,-
Melon og serranoskinke
3. **Tomates el estilo anda luz** kr 75,-
Tomater med rødløk, persille og olivenoljedressing
4. **Papas bravas** (SU) kr 58,-
Stekte poteter med pikant tomatsaus
5. **Papas aioli** (E) kr 58,-
Stekte poteter med aioli
6. **Plato de Serrano** kr 96,-
Tallerken med Serranoskinke
7. **Plato de Manchego** (M) kr 96,-
Tallerken med Manchego ost
8. **Plato de Iberico** (M) kr 96,-
Tallerken med Serranoskinke og Manchego ost
9. **Gambas al Ajillo** (SK, F, M, SU) kr 94,-
Scampi i hvitvin og chilihvitløksmør
10. **Mejillones a la brava** (M, BL, F, SU, SEL) kr 89,-
Blåskjell i tomatsaus med chili
11. **Mejillones al Escabeche** (M, BL, F, SU, SEL) kr 89,-
Blåskjell i hvitvinsaus
12. **Albondigas con salsa Tomate** (H, E, M, SEL) kr 76,-
Spanske kjøttboller av storfe i tomatsaus
13. **Pechuga de Pollo** (M, SU, SEL) kr 87,-
Kyllingfilet i kremet hvitvinsaus
14. **Brochetas de Tenderloin** (M, SU) kr 100,-
Grillet okse indrefilet på spyd
15. **Chorizo Flambeato** (M, SU) kr 94,-
Flambert chorizopølse
16. **Solomillo de Cordero** (M, SU, SEL) kr 100,-
Lammefilet i skogsoppsaus
17. **Croquetas con pollo** (H, E, M, SEL) kr 84,-
Friterte kroetter med kylling
18. **Croquetas de jamon y queso** (H, E, M, SEL) kr 84,-
Friterte kroetter fylt med skinke og ost
19. **Vieras a la plancha** (F, B, SU) kr 96,-
Grillet kamskjell i sweetchili saus
20. **Club de pollo** (SO, SEL, SE, SU) kr 80,-
Marinerte kyllingklubber med barbequesaus
21. **Bacalao al Chef** (E, F, SEL, N, SE, SU) kr 95,-
Ovnstekt usaltet torskerygg med pesto og chilliaioli
22. **Bacalao Iberico** (F, N, SEL, SE, SU) kr 95,-
Ovnstekt usaltet torskerygg med chorizo og tomatsaus
23. **Calamares** (H, E, BL) kr 86,-
Friterte akkarringer
24. **Tortilla** (E, SEL) kr 65,-
Spansk omelett med poteter, løk og paprika
25. **Gambas al Pernod** (SK, F, M, SEL, SU) kr 96,-
Scampi flambert med pernod i kremet provancesaus
26. **Dagens wokede grønnsaker** (E, SEL, SU) kr 70,-
med chilliaioli

TAPAS

Tapas kan være alt fra en tynn skive tunfisk, oliven og søvløk, til kjøttboller med tomatsaus eller scampi i hvitløk. Med andre ord er tapas ubegrenset.

I Spania serveres det tapas i hver liten bar eller kafé. Spanjolene sier "tapear", når de skal gå og spise tapas. At gå fra bar til bar og spise tapas, innen man spiser middag er populært.

Historier om hvordan tapas ble til er mange: En historie er at Kong Alfonso X under en reise stoppet for å hvile i Ventorillo del Chato, en by i Cadiz provinsen. Han bestilte et glass sherry, og ettersom det var en vindfull aften la kelneren en skive skinke over glasset, så intet støv skulle komme i sherryen.

Kong Alfonso X likte det så godt, at når han bestilte neste glass sherry krevde han å få et med lokk (tapa) på.

VEL BEKOMME
BUEN PROVECHO

Alle retter også som Take-away

La Bodega

DRIKKE

Alle viner inneholder sulfitter

MINERALVANN

Cola	kr 42,-
Cola zero	kr 42,-
Fanta	kr 42,-
Sprite	kr 42,-
Eplemost	kr 42,-
Bon Aqua Blå / Gul	kr 42,-

ØL

Glass Lundetangen (H)	kr 72,-
1/2 l. Lundetangen (H)	kr 90,-
Flaske: Corona / San Miguel (H)	kr 86,-
Aas uten (H)	kr 46,-
Cider	kr 80,-
TM Lys blond (H).....	0,33 l. kr 100,-
TM IPA (H).....	0,5 l. kr 130,-

APERITIF

Martini Bianco	6cl. kr 65,-
Martini Rosso	6cl. kr 65,-
Campari	6cl. kr 75,-
Sherry	6cl. kr 65,-
Portvin	6cl. kr 65,-
CH. Haut-Clavierie Sauternes	1/2 fl. kr 420,- 6cl. kr 75,-

KAFFE

Kaffe	kr 35,-
Espresso	kr 35,-
Dobbel espresso	kr 40,-
Capuccino (M)	kr 44,-
Caffe Latte (M)	kr 46,-
Caffe Latte m/smak (M)	kr 48,-
Sjokolade m/krem (M)	kr 48,-

VINO DE LA CASA / HUSETS VIN

Rød, hvit og rosé.....Glass: kr 90,- 1/2 fl. kr 195,- 1/1 fl. kr 390,-

Sangria: hvit/rød/musserende	1/2 fl. kr 280,- 1/1 fl. kr 470,-
Chablis glass	kr 115,-
Cava glass	kr 100,-
Prosecco glass.....	kr 105,-

ALKOHOLFRI VIN

Natureo: Rød/hvit gl. kr 60,- 1/1 fl. kr 210,-

MENY

ENTRADAS Y ENSALADAS / FORRETTER OG SALATER

Tapas Entradas min. 3 pers. (M, H, E, F, SU, BL, SK)pr. pers. kr 140,-
Melon, serrano, scampi, brushetta og calamares

Gambas Bodega (SK, F, M, SU) kr 120,-
Scampi i hvitvin, chili-hvitløksmør og salat

Melon con Serrano..... kr 98,-
Melon og serranoskinke

Mejillones al Escabeche (M, BL, F, SU, SEL) kr 89,-
Blåskjell i hvitvinsaus

Mejillones Bravas (M, BL, F, SU, SEL) kr 89,-
Blåskjell i hvitvin- og tomatsaus med chili

Vieras Bodega (F, BL, SU) kr 128,-
Grillet kamskjell i sweet chili saus, parmesan og salat

Carpaccio (M) kr 175,-
Tynne skiver av rå okse indrefilet med ruccola og parmesan

Ensalada Grega (M) kr 146,-
Gresk salat, feta ost, oliven, løk, tomat og salat

Ensalada con queso de cabra (H, M, N=valnøtt) kr 146,-
*Geitost gratineres på landbrød
Serveres med salat, honning, crema di balsamico og nøtter*

Ensalada de Pollo (H, M, SEN) kr 175,-
Kyllingsalat med hvitløksdressing og krutonger

PESCADOS / FISKERETTER

Rape del Chef (F, M, SU, SEL)..... kr 315,-
Breiflabb og scampi i kremet provancesaus

Bacalao Iberico (F, N, SEL, SE) kr 285,-
Ovnstekt usaltet torskerygg med chorizo og tomatsaus

Scampi a la Bodega (SK, F, M, SEL, SU) kr 295,-
Scampi flambert med pernod i kremet provancesaus

Scampi del Chef (SK, F, M, SEL, SU) kr 295,-
Scampi sautert i hvitvin og chillismør

Calamares a la Romana (H, E, BL)..... kr 265,-
Fritert blekksprut

ALLERGENER

M: Melk
N: Nøtter
H: Hvete
BL: Bløtdyr
SO: Soya
SEN: Sennep

SU: Sulfitt
E: Egg
F: Fisk
SE: Sesam
SEL: Selleri
SK: Skalldyr

Vi kan lage mange retter
UTEN ALLERGENER
- spør oss!

CARNES / KJØTTRETTER

Sollomillo a la Bodega (E, SEL, SU) kr 315,-
To skiver okse indrefilet med bearnaisesaus

Sollomillo del Chef (M, SEL, SU) kr 315,-
To skiver okse indrefilet med cognacskremet grønnpeppersaus

Sollomillo de Cordero (M, SEL, SU) kr 315,-
Lam indrefilet med cognacskremet skogsoppsaus

Pollo la Bodega (M, N=pinjenøtt, SEL, SU) kr 280,-
Bacon-innbakt kyllingfilet fylt med pesto og fersk mozzarella i kremet hvitvinsaus

Alle retter serveres med sesongens grønnsaker
Potetvalg: Pommes frites, ris, ovnstekte eller fløtegratinerte poteter

MENU DE NINOS / BARNEMENY

Pølser med pommes frites / ovnstekte poteter (H) kr 70,-

Kjøttboller med pommes frites / ovnstekte poteter (H, E, M) kr 78,-

Kyllingspyd med pommes frites / ovnstekte poteter kr 98,-

POSTRES / DESSERT

Crema Catalana (E, M) kr 76,-
*Spansk creme brule med smak av appelsin, sitron og kanel
Serveres kald med brent sukker på toppen*

Tarta de Manzana (H, E, M) kr 96,-
Varm eplekake med vaniljeis og krem

Sjokoladefondant (H, E, M) kr 110,-
Serveres med vaniljeis og krem

Helado Bodega (E, M) kr 115,-
Vaniljeis med eggløk, bær og krem

Helado Vanilla (E, M) kr 90,-
Vaniljeis med krem og sjokoladesaus