



POLÉVKY

- 1) ESPAÑOLA** 58,-
Dočervena rozpálená, pikantní, masové kuličky, smetana
- 2) POTAJE** 58,-
Hustá fazolová s chorizem
- 3) ASADA** 58,-
Španělská polévka z grilované zeleniny LAHODNÁ NOVINKA!!

RACIO - něco mezi tapas a hlavním jídlem...

- 4) GAMBAS AL AJILLO** 165,-
Krevety na česneku, lehce pikantní, bagetka
- 5) CALAMARES EN LA PARILLA** 165,-
Kroužky z kalamára prohnané po grilu, bagetka
- 6) TOSTADAS CABRAS** 115,-
Tousty z francouzské bagetky zapečené s kozím sýrem a rajčátkem
- 7) EMPANADILLA** 115,-
Latino placka plněná několika druhy sýrů, lilkový kaviár

MASO

- 8) PUPILA** 180,-
Pěkné kousky panenky, švestková omáčka s sherry, salsa
- 9) JUAN** 165,-
Grilovaný kuřecí stehenní steak, naložený v koření, cibulka z grilu, alioli -
DOPORUČUJEME!!
- 10) VACA BORRACHA** 175,-
Kousky hovězího na víně v jemně pikantní omáčce, polenta
- 11) CHOCO** 195,-
Španělský hovězí gulášek na čokoládovém základě, s noky
- 12) ESTOFADO DE POLLO** 175,-
Kuřecí kousky dušené v zeleninové červené salse, polenta
- 13) POLLO AL AJILLO** 175,-
Kuřecí prsní kousky s česnekem, cibulka, alioli, opečený brambor
- 14) PATATAS DE NAVARRA** 165,-
Zapečené brambory s kuřecím masem, smetana, česnek, petrželka, sýr

PŘÍLOHY

- 15) PATATAS CEBOLLITAS** 55,-
Šťouchané brambory se smetanou a cibulkou
- 16) PATATAS DE CASA** 55,-
Domácí restované brambory s dvěma druhy sýra
- 17) ALIOLI** Španělská majonéza s česnekem 28,-

BEZMASÉ DOBROTY

- 18) TIMBAL DE GARBANZAS** 145,-
Cizrna lahodné chuti s rýží, zeleninou a žampiony na víně
- 19) GUISADO VERDE** 145,-
Španělské zeleninové ragú se základem z lilků, brambor
- 20) ŘEPOVÉ CARPACCIO** 95,-
Tenké plátky jemné červené řepy s kozím sýrem, praženými semínky sezamu, extra virgin olivový olej
- 21) ENSALADA LA CASA** 130,-
Míchaný zeleninový salát s marinovaným sýrem a olivami (i poloviční porce)
- 22) SOLANO** 145,-
Grilované lilky zapečené s katalánskou omáčkou a dvěma druhy sýra
- 23) TORTILLA** 70,-
Lahodná španělská omeleta z brambor
- 24) NACHOSITOS** 80,-
Nachos s dvěma druhy malých dipů

PAELLA

Jedno z nejtradičnějších španělských jídel, podává se na rozpálené paellovici a připravuje se z čerstvých surovin a rýže. Příprava trvá cca 45 minut.

25) MASOVÁ s kuřecím a vepřovým masem a chorizem

pro 2 osoby/370,- 4 osoby/650,- 6 osob/860,-
Umíme i paellu s plody moře nebo vegetariánskou.

MASOVÉ DOBROTY

- 26) JAMÓN SERRANO** 145,-
Španělská vepřová sušená šunka, katalánská omáčka, olivy, bageta
- 27) SALCHICHON A CHORIZO** 125,-
Španělské jemné klobásky, olivy, bageta
- 28) NACHOS** 145,-
Nachos s fazolovo-masovou, pálivou omáčkou

SLADKÉ

29) FONDÁN

70,-

Čokoládový teplý dortík s tekutou čokoládou uvnitř

Pokud jídla obsahují alergeny, poznáte je podle názvu nebo čísla za názvem. Jejich seznam je vyvěšen u kuchyně.

Omlouváme se, ale poslední objednávka do kuchyně každý den do 21.45 hodin..

I při zavřené kuchyni si můžete vybrat další dobroty mezi tapasy. Děkujeme!

Vaše LA BODEGA