

B O D E G A LA PUNTUAL

BARCELONA

Bodegalapuntual



@bodegalapuntual

#bodegalapuntual



mejorar

Tu opinión nos ayuda a

PARA PICAR

Conservas y salazones

- Olivas rellenas de anchoa (pero de verdad) 3.50
- Anchoas sobre hielo pilé 6.00
- Boquerones marinados "Nardin" 5.80
- Mejillones en escabeche "Escuris" 8.50
- Berberechos 10.00
- Taco de bonito en escabeche
con alegrías riojanas 5.85
- Mojama de atún con almendras 7.70

Embutidos

- Jamón de Bellota (Paletilla Maldonado) 16.70
- Chorizo ibérico Joselito 6.85
- Un FUET de Riera Ordeix 4.00
- Mortadela trufada 7.90
- Surtido de 3 embutidos 14.90

Quesos

- Payoyo, oveja curado, Cádiz 6.50
- Vicente Pastor, oveja curado, Zamora 6.50
- Valette, oveja, Vall Del Lord 6.50
- Veciana, cabra, Segur de Veciana 6.50
- Surtido de 3 quesos 11.00

PARA COMPARTIR

Ensalada Bodega: Lechuga, tomate, cebolla y olivas 5.80

Ensalada de espinacas, queso de cabra y frutos rojos 7.90

Ensalada de tomate con ventresca y puerro confitado 9.90

Gazpacho Andaluz con sus tropezones 7.50

Ensaladilla Rusa 6.60

Tartar de atún 11.90

Croqueta de jamón ibérico 2.00

Bombas "atómicas" de la Barceloneta (2 u.) 4.90

Bravas (Y son de las que pican) 4.50

Buñuelos de Bacalao 6.60

Trinxat de la Cerdanya con huevo frito 8.20

Parrillada de verduras con Romesco 8.20

Calamares fritos a la andaluza 11.00

Huevos rotos con jamón ibérico 10.70

Pan de coca con tomate 2.80

Cesta de pan 1.00

PARA ACABAR

Butifarra esparracada con mongetes 8.80

Albóndigas con sepionetas 10.50

Pluma ibérica "Joselito" plancha con patatas panadera 16.50

Solomillo fileteado con padrones y patatas panadera 16.50

Atún en tataki con apionabo 14.50

Bacalao a la Barcelonesa (con espinacas, pasas y miel) 12.70

Arroz de butifarra esparracada con trompetas de la muerte 16.00

Arroz de pluma Ibérica "Joselito" 16.00

Entrecote fileteado (300 gr) con chalotas glaseadas 22.00

Nuestros arroces están hechos con arroz "Perla del Delta" de la variedad japónica.

POSTRES

Corte de helado en tres sabores 4.00

Milhojas de crema del Vilamala 4.50

Torrija de brioix con helado de nueces y sirope de Arce 5.50

Buñuelo de chocolate 2.00

Crema catalana con carquiñolis 5.50

Tosta de chocolate con sal y aceite 3.00

Piña con miel y ralladura de lima 4.50

Bola de helado 2.30

VINO DULCE PARA POSTRE

Moscatel de la Marina 2.60

Oporto Niepoort 2.80