

BODEGA LA PUNTUAL

BARCELONA



Bodegalapuntual
@bodegalapuntual
#bodegalapuntual



Vos commentaires nous aident
à améliorer

POUR GRIGNOTER

L' Bodegueta

Olives farcies aux anchois (mais vraiment) 3.50
Anchois sur glace pilée 6.00
Anchois au vinaigre "Nardin" 5.80
Moules en escabèche "Escuris" 8.50
Coques 10.90
Pavé de thon en escabèche
et petits piments de La Rioja 5.85
"Mojama" thon aux amandes 7.80
Huîtres Delta 2.70

Charcuteries

★ Jambon de porc au gland coupé à la main 16.70
"Chorizo" ibérique "Joselito" 6.85
"Un FUET" Riera Ordeix 4.00
Boudins noir et blanc 4.00
Mortadelle truffée 7.90
Assortiment de trois saucisses (Jambon de porc au
gland, "fuet" Riera Ordeix, "Chorizo" ibérique) 16.50
Le Plateau catalan (saucisse sèche, boudins
et fromage) 7.90

Fromages

Payoyo, chèvre, affiné sec, Cadix 6.65
Manchego Vicente Pastor, mouton guéri, Zamora 6.65
Le Put, vache, Pla de l'Estany 6.65
Cuirol, chèvre La Nou de Berguedà 6.65
Assortiment de trois fromages 12.00

POUR PARTAGER

Salade Bodega: laitue, tomate, l'oignon et les olives 5.80

Salade d'épinards au fromage de chèvre et aux fruits rouges 7.90

Salade de tomates à la ventrêche et aux poireaux confites 10.90

Classique salade russe 5.60

Tartare de thon 11.90

★ Croquette de jambon ibérique 2.00

"Bombe atomique" de la Barceloneta (2 un.) 5.40

★ Bravas (épicée) 4.50

Beignets de morue 6.60

★ Trinxat de la Cerdagne (hachis de chou, pommes de terre, lard et boudin noir), œuf au plat 8.50

Grillade de légumes avec Romesco 8.50

Calmars frits à l'andalouse 11.00

Calmar grillé aux poivrons grillés 12.50

Œufs cassés et jambon ibérique 10.90

Poulpe grillé avec des pommes de terre parmentier 12.50

Soupe aux oignons 6.50

Pain de coca avec tomate 2.90

Panier de pain 1.00

POUR FINIR

Saucisse de pays ouverte en deux
et haricots secs 8.80

Boulettes de viande aux cèpes 10.50

Pluma ibérique (pointe de l'échine) à la braise avec
purée de pommes de terre truffée 15.00

Filet de jeune bœuf grillé et petits poivrons verts
de Padrón et purée de pommes de terre truffée 17.50

Tataki de thon au céleri-rave 16.50

Morue à la Barcelonaise aux épinards, aux raisons
secs et au miel 12.90

Riz à la saucisse dépiautée et aux trompettes de la
mort 16.90

★ Riz de pluma ibérique 16.90

Prime Galicienne entrecôte en filets, (300 gr)
accompagnée échalotes sont vitrage 24.50

Tous nos plats de riz sont faites avec du riz de Pearl
Delta de la variété bomba.

★ Les meilleurs plats à essayer!

DESSERTS

Coulant au chocolat avec crème glacée à la vanille
et sirop de fraise 5.50

Tranche de glace tricolore 4.00

Glace au chewing-gum à la fraise
"retour en enfance" 4.00

Millefeuille à la crème de la
boulangerie Vilamala 4.50

Torrija catalane avec chantilly d'orange 5.50

Truffes au chocolat à la crème (4 un.) 3.80

Crème catalane avec "carquiñolis" 5.50

Tartine grillée au chocolat, sel et huile 3.00

Ananas au miel et le zeste de citron vert 4.50

Boule de crème glacée (Demandez-nous nos goûts) 2.30

VINS DOUX POUR LES DESSERTS

Moscatel de la Marina 2.60

Oporto Niepoort 2.80