

B O D E G A
LA PUNTUAL

BARCELONA



Bodegalapuntual
@bodegalapuntual
#bodegalapuntual

www.bodegalapuntual.com



Vos commentaires nous aident
à améliorer

POUR GRIGNOTER

Bodegueta

- Olives farcies aux anchois (mais vraiment) 4
- "Xampanyet" Anchois (4f) 7
- Anchois au vinaigre "Nardin" 6.5
- Moules en escabèche "Escuris" 8.5
- Coques 11
- Pavé de thon en escabèche et petits piments de La Rioja 6
- "Mojama" thon aux amandes 8
- Huître Delta 3

Charcuteries

- ★ Jambon ibérique "Maldonado" coupé à la main 17
- "Chorizo" ibérique "Joselito" 7
- Un FUET de Vic "Riera Ordeix" 4.5
- Boudins noir et blanc 4.5
- Mortadelle truffée 8
- Assortiment de trois saucisses (Jambon ibérique, "Fuet de Vic", "Chorizo" ibérique) 17.5
- Le Plateau catalan (saucisse sèche, boudins et fromage) 8.8

Fromages

- Payoyo, chèvre, affiné sec, Cádiz 7
- Manchego Vicente Pastor, mouton guéri, Zamora 7
- Le Put, vache, Pla de l'Estany 7
- Cuirol, chèvre, La Nou de Berguedà 7
- Assortiment de trois fromages 13

POUR PARTAGER

Salade Bodega : laitue, tomate, l'oignon, olives et thon en escabèche 8.5

Salade d'épinards au fromage de chèvre et aux fruits rouges 9

Salade de tomate et la ventrêche et aux poireaux confites 12

Classique salade russe 6.6

Tartare de thon 13

★ Croquette de jambon ibérique 2

Croquette de "rostit" 2

"Bombe atomique" de la Barceloneta (2 un.) 6

★ Bravas (épicée) 5

Moules à la vapeur ou "cabreados" 8

Cannellonis au poulet confit (1 pièce) 8.5

★ Ailes de poulet "sense feina" 9

★ "Trinxat" de la Cerdanya (hachis de chou, pommes de terre, lard et boudin noir), œuf au plat 9

Œufs cassés et jambon ibérique 11.5

Calmars frits à l'andalouse 13.5

Calmars grillé avec son encre et "all i oli" d'ail confit 14.5

Pain de coca avec tomate 3.2

1 pièce de pain rustique "Triticum" 1.2

POUR FINIR

Saucisse de pays en coups et haricots secs 9

Steak tartare de Blonde Galicienne sur l'os 16

Filet grillé de Blonde Galicienne avec pomme de terre confites 19

Blonde Galicienne entrecôte en filets, (300 gr) avec pomme de terre confites 26

Poulpe grillé avec des pommes de terre parmentier 20

Morue "La Xarxa" avec pois chiches et chou blanc 15

Merlu "Pincho" grillé aux légumes 20

Riz à la Butifarra en coups et aux trompettes de la mort 18.5

★ Riz de "pluma" ibérique 18.5

Riz au poulet avec légumes et fromage "El Put" 18.5



Les meilleurs plats à essayer!

DESSERTS

Gâteau au fromage fait maison
(pour le partager) 8.5

Crème catalane avec "carquinyolis" 5.5

Millefeuille à la crème de la
boulangerie Vilamala 5.5

Tranche de glace tricolore 4

Truffes au chocolat à la crème (4 un.) 4.4

Pain au chocolat, "oli i sal" 4.4

Ananas au miel et le zeste de citron vert 4.5

Boule de crème glacée (Demandez-nous nos goûts) 3

VINS DOUX POUR LES DESSERTS

Moscatel de la Marina 3

Oporto Niepoort 3.5