



Reservas 621 257 325

PARA LOS PEQUES

Finguers de Pollo con su guarnición de Patatas	10,00
Hamburguesa 100gr. con su guarnición	10,00
Combinado de Croquetas, calamares y huevo con Patatas Fritas	12,50
Ribs (medio costillar ibérico) a la Barbacoa con Patatas fritas	14,00


Servicio de mesa 1,75€/persona


Nuestro servicio incluye: Mantelería y Lavandería, Servicio de camareros, Aire acondicionado o calefacción, Tasas de Terraza, Tapa de cortesía y primera ración de pan. Si usted lo prefiere puede utilizar nuestra Barra donde solo cobramos el pan que Vd. pida.



carta y alérgenos



 Sabor Tradicional (La Barra de la Bodeguita de Javi Gracia)
La Barra de la Bodeguita de Javi Gracia

 @bodeguita_javi_gracia
@barra_bodeguita_javi_gracia

 bodeguitadejavi@gmail.com

CARTA



Bodeguita

De Javi Gracia

Restaurante



EMPEZAMOS CON NUESTRA BARRA Y "COSICAS" HUERTANAS

	€
Marinera con Anchoa de Casa Santoña	2,95
Gilda con Pulpo y ensaladilla	3,75
Hueva de Mújol con Almendras (pax)	4,50
Caja Anchoas 00 Cantábrico de Casa Santoña (8 un.)	19,95
Tomate de Nuestra Huerta Aliñados	12,00
Tomates de Mazarrón con Ventresca o Bonito	16,50
Ensalada al gusto del Chef según temporada	s/m
Ensaladilla de Marisco con Gamba Blanca y Vieira	7,50
Jamón de Bellota Denominación de Origen	28,00
Jamón Ibérico 50% raza ibérica	20,00
Tabla de quesos de la Bodeguita (2pax)	10,00

NUESTRAS TAPAS TRADICIONALES

Croquetas caseras de la Bodeguita (unidad)	2,75
Pavía de bacalao (Taco de Bacalao rebozado con Azafrán)	4,75
Gambón en tempura negra (Caballito de la Bodeguita)	3,00
Zarangollo con huevo de codorniz sobre crespillo crujiente	4,75

TAPAS DE NUESTRAS COSTAS Y LONJAS

Pulpo al horno con toque a la Parrilla (Pata)	25,50
Calamar nacional a la Parrilla o a la Andaluza	23,50
Almejas al Ajillo con piñones	24,50
Ostra al natural o con nuestra salsa secreta	6,75
Vieira gallega con Gambón a la Plancha en salsa verde	8,50
Marisco al peso de nuestra lonjas (pregunte qué tenemos hoy)	s/m.

SUGERENCIAS DEL CHEF

Sam con Chato Murciano guisado con vino Monastrell	7,50
Tapa de Huevos Rotos con Manitas de cerdo deshuesadas	8,50
Tartar de Atún Rojo con cama de Wakame	19,50

ARROCES

(pregunta al camarero o en cocina la disponibilidad)

	€
Caldero Tradicional con su Pescado, su Ajo y "Garum"	17,50
Arroz meloso de la Bodeguita con Gamba y Rape	18,50
Arroz con Plumilla ibérica, setas y Trufa	18,50
Arroz a Banda (señoret) con calamar y gamba blanca	16,00
Arroz a tu gusto, (Bogavante, Conejo y serranas...)	
encárgalo al Chef el día antes	consultar

CARNES Horno de Brasas y Parrilla

Paletilla de Lechazo a nuestro estilo	26,75
Solomillo de Vacuno con su guarnición	25,50
Suprema de Lomo Alto Vacuno madurado (450gr apr.)	36,00
Chuletón de Vacuno de Pasto con su Guarnición	80€/K
Presa Ibérica D.O. (250gr aprox) con su guarnición	25,50

PESCADOS de Nuestras Lonjas y Costas

	Ración
Bacalao al Horno, con Ajos tiernos y su Romescu	19,50
Asado murciano de Corvina del Mediterráneo	21,50
Lubina de la lonja a la espalda o Asada a la Murciana	24,50
Rodaballo en tacos a la Brasa, verduras de la huerta	25,50
Pescados de temporada de nuestras Lonjas	s/m

GUISOS de la Bodeguita

¿Te gusta la Cuchara? Pregunte por el GUISO de hoy (Rabo de Toro, Manitas de Cerdo, Alubias Rojas, Fabes, Cocido...etc)

POSTRES (para terminar pecando)

Tarta de queso azul horneado (la mítica de la jefa)	6,50
Leche Frita con helado artesano	6,75
Torrija casera con helado Artesano	6,75
Tiramisú a nuestro estilo hecho en el momento	6,50
Tarta de Chocolate caliente con helado artesano	6,75
Sorbete de Limón con menta	6,00
Helados Artesanos de:	
Mantecado, crema tostada, chocolate	6,00

IVA incluido en los precios

