

La BODEGA

El CAPRICHIO

Dieses Lokal bietet eine große Auswahl an spanischen und internationalen Gerichten zum Mitnehmen. Täglich wechselnde Optionen und die Möglichkeit, Gerichte wie (Paella, Braten, Salte usw) . vorzubestellen, runden das Angebot ab.

Alle Speisen werden in unserem Restaurant frisch zubereitet, sodass Sie vielfältige kulinarische Erlebnisse genießen können.



Toasts

La BODEGA El CAPRICHIO

(SIE KÖNNEN EINE HALBE PORTION (1 EINHEIT) ODER EINE PORTION (2 EINHEITEN) WÄHLEN)

KLASSINCHER TOAST AUF KISTALLBROT

Mit feinsten Butter und einer Auswahl an Marmeladen

1/2 R RACIÓN

3,50€ 6,50€

FRISCHER KÄSE MIT QUITTENPASTE

Frischer Ziegenkäse mit Quittenpaste und Kaktusmarmelade

6,00€ 11,50€

BRUSCHETTA MIT TOMATTEN, BASILIKUM UND KNOBLAUCH AUF FOCACCIA

Tomaten aus Tinajo, frisches Basilikum; Knoblauch und Olivenöl

3,50€ 6,50€

LA ROMANA AUF BROT IHRER WAHL

Tinajo Tomate, frisches Basilikum, Avocado, frischer Mozzarella und Olivenöl

6,50€ 12,50€

LA IBERICA AUF BROT IHRER WAHL

Tinajo Tomate, Knoblauch, iberischer Schinken und Olivenöl

6,50€ 12,50€

NORDICA AUF BROT IHRER WAHL

Tinajo Tomate, Räucherlachs oder Kabeljau, Guacamole und Dillsauce

6,50€ 12,50€

IBERISCHER BAUCHBAUCH MIT GEBRATENEN PAPRIKA

Tomaten aus dem Tontopf, iberischer Speck und gebratene grüne Paprika

6,50€ 12,50€

GERÄUCHERTE SARDINEN MIT SCHARFER TOMATEN AUF

BROT IHRER WAHL

Nordische Sardinien in Olivenöl oder scharfen Tomaten und Sprossen

6,50€ 12,50€

(Zur Auswahl stehen: Maisbrot, Kristallbrot oder Focaccia)

Frühstück

ENGLISCHES FRÜHSTÜCK

Brötchen, 2 Würstchen, 2 Spiegeleier, spanische und englische Blutwurst, Bohnen, englischer Speck, gegrillte Tomaten und Champignons sowie Brot

12,50€

AMERIKANISCHES FRÜHSTÜCK

Zwei Pfannkuchen, Würstchen, Spiegeleier, Blutwurst, Bohnen, Speck

12,50€

SPANISCHES FRÜHSTÜCK

Spiegeleier, Milchreis, Blutwurst, gebratene Paprika, Pancetta, Knoblauchbrot und Pommes frites

12,50€

FRANZÖSISCHER TOAST MIT EI UND SPECK

9,50€

FRANZÖSISCHER TOAST MIT NUTELLA UND ERDBEEREN

9,50€

PFANNENKUCHEN MIT FRÜCHTEN UND NUTELLA

9,50€

PFANNENKUCHEN MIT EI UND SPECK

9,50€

PFANNENKUCHEN MIT SCHOKOLADEN UND PISTAZIENCREME

12,50€

FRISCHES GEBÄCK, MUFFINS UND KEKSE

(Preise für verschiedene Sorten auf Anfrage)

SAISONALES FRUCHT CARPACCIO MIT JOGHURT UND SÜSSEM MODENA LIKOR

12 50€

IGIC INKLUSIVE



Benedictines

(SIE KÖNNEN EINE HALBE PORTION (1 EINHEIT) ODER EINE PORTION (2 EINHEITEN) WÄHLEN)

	1/2 R	RACIÓN
KLASSISCH	7,50€	13,50€
Geröstetes Brot mit Speck, sautiertem Spinat mit Pinienkernen, pochierten Eiern, Räucherlachs und Sauce Hollandaise		
GERÄUCHERT	7,50€	13,50€
Geröstetes Brot mit Salat, süß-saurer Gewürzgurke, Pibil Zwiebeln, Guacamole, Räucherlachs, pochiertem Ei und Dillsauce		
NORDISCH	7,50€	13,50€
Brioche Brötchen mit sonnengetrockneten Tomaten, Salat, gerösteter Paprika, Räucher Kabeljau, pochiertem Ei und Erdbeer Vinaigrette		
SERRANITO	7,50€	13,50€
Bao Brötchen mit Oregano gewürzten Kirschtomaten, iberischem Schinken, pochiertem Ei und Röstzwiebeln		
FLEISCH	8,00€	14,50€
Unsere Focaccia mit gewürfelten Tomaten, Rinder Tataki, Brie, karamellisierten roten Zwiebeln und pochiertem Ei Sriracha oder Béarnaise Sauce		

Poke Bowl



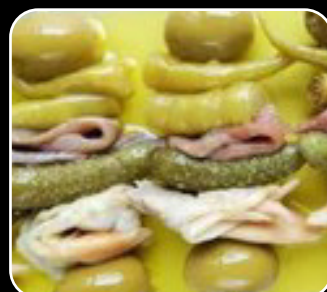
GERÄUCHERTE BOWL	15,50€
Salat, rote Zwiebel, Gurke, Karotte, gekochtes Ei, Lachs, geräucherter Kabeljau und Erdbeer Vinaigrette	
HAWAIIANISCHE POKE BOWL	15,50€
Weißer Reis, Zitrus Senf, Sesam und Sojaöl, Lachs oder Thunfisch Sashimi, Wakame Algen, Schnittlauch, Gurke, Avocado, marinierter Rotkohl, Pibil Zwiebeln und Mango	
RUSTIKALE BOWL	14,50€
Kraussalat, Kirschtomaten, Gurke, Mais, gekochte Erbsen, Ziegenkäse, geräucherte Sardinen in Öl mit einer Modena Balsamico Apfel Reduktion	
TOKYO BOWL	15,50€
Weißer Reis, Zuckerrettich, Rote Bete, gekochte Karotte, Lachs oder Thunfisch Sashimi, Wakame Algen mit Sojasauce, Reisessig und Sesamöl	
KANARISCHE BOWL	14,50€
Gekochte Maniok, Süßkartoffel, Yamswurzel, Mais, gekochter, entsalzter Zackenbarsch und grüne Mojo Sauce mit Koriander	
FRUCHT POKE (Saisonfrüchte)	15,00€
(Wassermelone, Melone, Weintrauben, Erdbeeren, Blaubeeren und Granatapfel) Wahlweise mit griechischem Joghurt oder mit Joghurt und Müsli	

IGIC INKLUSIVE



Unsere beilagen und Tapas

IBERIANISCHER SCHINKEN (PORTION)	21,00€
Iberischer Schinken mit Tomaten-Knoblauch-Toast	
VERSCHIEDENE ZIEGENKÄSE	11,50€
Verschiedene Ziegenkäsesorten mit Nüssen und Toast	
GEGRILLTER GERÄUCHERTER ZIEGENKÄSE	12,50€
Mit hausgemachter Marmelade und roter Mojo Sauce, Käsebröseln und Palmhonig	
FRISCHER KÄSE MIT GUAVEN UND QUITTEN	11,50€
Verschiedene Ziegenkäsesorten mit Nüssen und Toast	
KROCKENE KARTOFFELN MIT HAUSGEMACHTER MOJO SAUCE	11,50€
GEBRATENE YUCA MIT SAUCEN	11,50€
OKTOPUS BONBONS IN PARMESAN PANIERUNG	13,50€
Oktopus in Knoblauchsauce mit Parmesan Panade	
SÄCKE MIT GEDÖLTEM HÜHNCHEN	13,50€
Empanada Teigtasche gefüllt mit einem Eintopf aus Schweinshaxe, Huhn und Hähnchen Saucen	
FALAFEL MIT RICOTTA TZALZIKI	11,50€
Nach syrischem Rezept mit griechischer Sauce	
KÄSEBÄLLCHEN AUS HISPANO MIT QUITTENPASTE	11,50€
Kroketten aus salzigem Hispano Käse, Ei und Maismehl auf hausgemachter Marmelade, umhüllt von roter Quittenpaste und beträufelt mit Honig Rum Sirup	
IBERISCHE SCHINKEN KROKETTEN	13,50€
Traditionelle Krokette auf hausgemachter Marmelade mit Schinkenspänen	
FISCH KROKETTEN MIT GUACAME UND ALGEN	13,50€
GUACAMOLE JALAPEÑO KROKETTEN	13,50€
Krokette auf Guacamole mit Sauerrahm, Tex Mex Tomaten und Nachos	
GEMISCHETE KROKETTEN	13,50€
KARTOFFELN: BRAVAS, AIOLI ODER GEMISCHT	11,50€
BBQ HÄHNCHENFLÜGEL	10,50€
HÄHNCHENFINGER MIT SRIRACHA SAUCE	11,50€
HAUSGEMACHTE FLEISCHBÄLLCHEN	11,50€
Unsere Rindfleischbällchen nach traditionellem spanischem Rezept	
RINDFLEISSCHEINTOPF	12,50€
Mit Tomatensauce, Erbsen und Karotten	
DUO AUS SARDELLEN IN ESSIG UND IN SALAT	12,50€
Mit Olivenöl, verschiedenen Oliven und Brötchen mit Tomaten	
GERÄUCHERTE SARDINEN MIT ESSIGGURKEN UND OLIVENÖL	13,50€
Mit Toast und Tomaten	



(Tagesgerichte.fragen sie nach unseren mitnahmeoptionem)

IGIC INKLUSIVE

Vinos "La Bodega"

TINTOS

YAIZA (LANZAROTE)	30,00€
BERMEJO(LANZAROTE)	30,00€
DEHESA LA GRANJA (RIBERA)	30,00€
HITO (RIBERA)	28,00€
TOMAS POSTIGO (RIBERA)	58,00€
PROTOS 27 (RIBERA)	37,00€
COTO DE IMAZ RESERVA (RIOJA)	59,00€
FAUSTINO V (RIOJA)	25,00€
RAMON BILBAO CRIANZA (RIOJA)	42,00€
UNAMIN PRIORAT (PRIORATO)	35,00€
SOMMOS (SOMONTANO)	30,00€
NERO'AVOLA	28,00€
PRIMIRIVO DI MANDURIA DOC	27,00€
LAMBRUSCO	17,00€

ROSADOS

YAIZA (LANZAROTE)	29,00€
VOLCANO (LANZAROTE)	31,00€
COTO MAYOR JOVEN (RIOJA)	24,00€
CHIVITE (NAVARRA)	29,00€
MATEUS ROSSE (PORTUGAL)	20,00€
PINOT GRIGIO DOLOMITI I.G.T.	26,00€

BLANCOS

YAIZA SECO (LANZAROTE)	29,00€
YAIZA SEMISECO (LANZAROTE)	29,00€
BERMEJO SECO (LANZAROTE)	30,00€
BERMEJO SEMISECO (LANZAROTE)	30,00€
VULCANO SECO (LANZAROTE)	31,00€
VULCANO SEMISECO (LANZAROTE)	31,00€
COTO MAYOR SECO (RIOJA)	22,50€
VIÑA SOL (PENEDES)	20,00€
REBELDE ALBARIÑO (GALICIA)	25,00€
GLARIMA DE SOMOS CHADORNAY(PENEDES)	25,00€
PINOT GRIGLIO	25,00€

ESPUMOSOS

PROSECCO EXTRA DRY DOC	28,00€
BERMEJO (D.O LANZAROTE)	35,00€

CAVA

BENJAMÍN 1551-BRUT (PICOLLO)	7,25€
ROGER DE FLOR-DE LA CASA	22,00€
PINOT NOIR ``BRUT ROSE``	34,00€
ANNA DE CODORNIU ``BRUT NATURE``	29,00€
JUVE Y CAMPS GRAN RESERVA ``BRUT NATURE``	38,00€
PRIVAT LAIETÁ (GRAN RESERVA)	39,00€
``BRUT NATURE``(48 MESES)	
PRIVAT LAIETÁ ROSE (GRAN RESERVA)	41,00€
``BRUT NATURE``(48 MESES)	

CHAMPAGNE

MUM	60,00€
MÖET CHANDON IMPERIAL	70,00€

Vinos de la casa "La Bodega"

TINTOS

	BOTELLA	COPA
VINO JOVEN DE LA CASA	19,00€	4,00€
VINO LAZAROTE DE LA CASA	28,00€	5,90€
RIBERA DEL DUERO JOVEN	22,50€	4,50€
RIBERA CRIANZA	25,00€	4,90€
RIOJA JOVEN	19,00€	4,00€
RIOJA CRIANZA	22,50€	4,50€
VINO DEL MONSAT CRIANZA	27,00€	5,60€
VINO DEL BIERZO BARRICA	27,00€	5,60€
PINOT GRIGLIO	25,00€	5,00€
NEGROAMARO PUGLIA (ITALIA)	25,00€	5,00€

BLANCOS

VINO JOVEN DE LA CASA SECO	19,00€	4,00€
VINO JOVEN DE LA CASA SEMISECO	19,00€	4,00€
VINO LANZAROTE DE LA CASA SECO	28,00€	5,90€
VINO LANZAROTE DE LA CASA SEMISECO	28,00€	5,90€
VINO SAUVIGNION DE LA CASA	22,00€	4,80€
VERDEJO (RUEDA)	22,00€	4,80€
COSTERS DELL SEGRE	23,00€	5,00€
GODELLO	25,00€	5,00€
ALBARIÑO	22,00€	4,80€

ROSADOS

VINO JOVEN DE LA CASA	19,00€	4,00€
VINO LANZAROTE DE LA CASA SECO	28,00€	5,90€
PINOT GRIGIO	25,00€	5,00€
ROSADO RIBERA	24,00€	4,90€
ROSADO RIOJA	24,00€	4,90€
ROSADO COTERS DEL SEGRE	20,00€	4,20€

SANGRIAS

	BOTELLA
SANGRIA DE VINO CASERA	23,00€
RECETA ORIGINAL (LITRO)	
SANGRIA DE CAVA CON FRUTAS (1/2 LITRO)	12,00€
SANGRIA DE CAVA CON FRUTAS (LITRO)	26,00€
SANGRIA DE CAVA CON FRUTAS (1/2 LITRO)	14,00€

La BODEGA
El CAPRICHIO

CERVEZAS

CAÑA DORADA	2,75€
JARRA DORADA	3,95€
HEINEKEN bot.33cl	3,25€
CORONITA 33cl	4,25€
DORADA 33cl	3,50€
CERVEZA SIN ALCOHOL TOSTADA 33cl	3,50€
TROPICAL 33 CL	3,25€
TROPICAL LIMON 33 CL	3,25€
TROPICAL 0'0 33 CL	3,25€
SAN MIGUEL 33cl	3,25€
BIRRA MORETTI 33cl	2,75€
ESTELLA ARTOIS	4,00€
LEFFE BLONDE	5,75€
GUINNES	7,00€
STRONGBOW 33CL	4,25€
MAGNERS 50CL	7,00€
KOPPARBERG MIX FRUITS 50CL	7,00€
KOPPARBERG STRAWBERRIES AND LIME 50CL	7,00€

REFRESCOS

AGUA SIN GAS	2,25€
AGUA CON GAS	2,25€
ZUMOS (Naranja, piña y melocotón)	2,75€
ZUMO DE NARANJA NATURAL	3,50€
REFRESCOS 20cl (Cola, Naranja, Limón y Sprite)	2,75€
REFRESCOS 33cl (Cola, Naranja, Limón y Sprite)	3,95€
GINGER ALE	2,75€
TÓNICA CLÁSICA	2,75€
NESTEA	3,75€

ROSADOS

CAFÉ EXPRESSO	1,80€
EXPRESSO DOBLE	2,50€
CAFÉ AMERICANO	2,25€
AMERICANO + LECHE	2,85€
CAFÉ CON HIELO	2,50€
CAFÉ CON LECHE	2,85€
CAFÉ CON LECHE Y LECHE	3,00€
CAFÉ BOMBOM	2,50€
CORTADO	2,50€
CORTADO CONDENSADA	2,50€
CAPUCCINO CON LECHE O NATA	3,50€
LATTE MACCHIATO	3,10€
INFUSIONES (variedad de tés e infusiones)	2,50€
CHOCOLATE CALIENTE	3,00€

La **BODEGA**
El CAPRICHIO

La **BODEGA**
El CAPRICHIO

IGIC INCLUIDO

@ f la bodega el capricho
www.restaurantelanzarote.es
RESERVAS +34 928 518 285