

La BODEGA

El CAPRICHIO

**Questo locale dispone di un'ampia selezione di proposte
di piatti della gastronomia
spagnola e internazionale, da asporto e allo stesso tempo
opzioni distinte giornaliere
e anche la possibilità di incaricarli (paella, insalate,
tapas, etc...)**

**Tutti i nostri prodotti si elaborano nel nostro ristorante
per disporre di un'ampia
esperienza gourmet.**





Toast

((PUOI SCEGLIERE UNA MEZZA PORZIONE (1 PEZZO)
O UNA PORZIONE INTERA (2 PEZZI))

CLASSICO SU PANE CRISTALLINO

Con il burro più pregiato e una selezione di marmellate a scelta

FORMAGGIO FRESCO CON CONSERVA DI MELE COTOGNE

Formaggio di capra fresco con conserva di mele cotogne e marmellata di cactus

BRUSCHETTA CON POMODORO, BASILICO E AGLIO SU FOCACCIA

Pomodoro di Tinajo, basilico fresco; aglio e olio d'oliva

LA ROMANA SU PANE A SCELTA

Pomodoro di Tinajo, basilico fresco, avocado, mozzarella fresca e olio d'oliva

LA IBERICA SU PANE A SCELTA

Pomodoro di Tinajo, aglio, Prosciutto iberico e olio d'oliva

NORDICA SU PANE A SCELTA

Pomodoro Tinajo, salmone affumicato o merluzzo, guacamole e salsa all'aneto

PANCETTA IBERICA CON PEPERONI FRITTI

Pomodoro in vaso di terracotta, pancetta iberica e peperoni verdi fritti

SARDINE AFFUMICATE CON POMODORO PICCANTE SU PANE A SCELTA

Sardine del Nord in olio d'oliva o pomodoro piccante e germogli

*(I nostri pani a scelta: pane di mais,
pane di cristallo o focaccia)*

Colazioni

COLAZIONE INGLESE

Panino, 2 salsicce, 2 uova fritte, sanguinaccio spagnolo e inglese, fagioli, pancetta inglese, pomodoro e funghi grigliati e pane

COLAZIONE AMERICANA

Due pancake, salsiccia, uova fritte, sanguinaccio, fagioli, pancetta

COLAZIONE SPAGNOLA

Uova fritte, riso, sanguinaccio, peperoni fritti, pancetta, pane all'aglio e patatine fritte

FRENCH TOAST CON UOVO E PANCETTA

FRENCH TOAST CON NUTELLA E FRAGOLE

PANCAKE CON FRUTTA E NUTELLA

PANCAKE CON UOVO E PANCETTA

PANCAKE CON CREMA AL CIOCCOLATO E CREMA AL PISTACCHIO

PASTICCERIA FRESCA, MUFFIN E BISCOTTI

(Chiedere i prezzi per le diverse varietà)

CARPACCIO DI FRUTTA DI STAGIONE CON YOGURT E

LIQUORE DI MODENA DOLCE

IGIC INCLUSO

La BODEGA

El CAPRICHIO

MEZZA PORZIONE

3,50€ 6,50€

6,00€ 11,50€

3,50€ 6,50€

6,50€ 12,50€

6,50€ 12,50€

6,50€ 12,50€

6,50€ 12,50€

6,50€ 12,50€



Benedictine

(PUOI SCEGLIERE MEZZA PORZIONE (1 PEZZO) O
PORZIONE INTERA (2 PEZZI))

CLASSICA

Pane tostato con pancetta, spinaci saltati con pinoli, uova in camicia, salmone affumicato e salsa olandese

1/2 R RACIÓN

7,50€ 13,50€

AFFUMATA

Pane tostato con lattuga, cetriolini in agrodolce, cipolla pibil, guacamole, salmone affumicato, uovo in camicia e salsa all'aneto

7,50€ 13,50€

SETTENNE

Panino brioche con pomodori secchi, lattuga, peperoni arrostiti, merluzzo affumicato, uovo in camicia e vinaigrette alle fragole

7,50€ 13,50€

SERRANITO

Panino bao con pomodoro all'origano, prosciutto iberico, uovo in camicia e cipolla croccante

7,50€ 13,50€

PER GLI AMANTI DELLA CARNE

La nostra focaccia con pomodori a cubetti, tataki di manzo, formaggio brie, cipolla rossa caramellata e un uovo in camicia con salsa sriracha o bernese

8,00€ 14,50€



Poke Bowl

SMOKED BOWL

Lattuga, cipolla rossa, cetriolo, carota, uovo sodo, salmone, merluzzo affumicato e vinaigrette alla fragola

15,50€

HAWAIIAN POKE BOWL

Riso bianco, senape agli agrumi, olio di sesamo e di soia, sashimi di salmone o tonno, alga wakame, erba cipollina, cetriolo, avocado, cavolo rosso marinato, cipolla pibil e mango

15,50€

RUSTIC BOWL

Lattuga riccia, pomodorini, cetriolo, mais, piselli cotti, formaggio di capra, sardine affumicate sott'olio con riduzione di aceto balsamico di Modena e mela

14,50€

TOKYO BOWL

Riso bianco, ravanella, barbabietola, carota cotta, sashimi di salmone o tonno, alga wakame con salsa di soia, aceto di riso e olio di sesamo

15,50€

CANARY BOWL

Manioca cotta, patata dolce cotta, igname cotto, mais, Cernia dissalata e salsa mojo verde al coriandolo

14,50€

POKE DI FRUTTAS (frutta di stagione)

(Anguria, melone, uva, fragole, mirtilli e melograno)
Opzione con yogurt greco o con yogurt e cereali

15,00€

IGIC INCLUSO



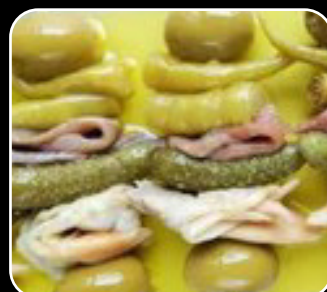
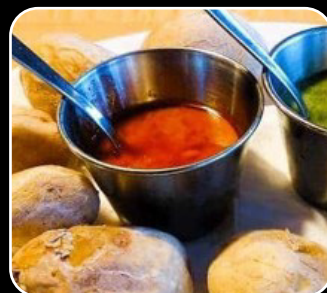


Contorni e Tapas

PORZIONE DI PROSCIUTTO IBERICO	21,00€
Prosciutto iberico con crostini al pomodoro e aglio	
ASSUNTI DI FORMAGGI DI CAPRA	11,50€
Assunzioni di formaggi di capra con noci e pane tostato	
FORMAGGIO DI CAPRA AFFUMICATO ALLA GRIGLIA	12,50€
Con marmellata fatta in casa e salsa mojo rossa, formaggio sbriciolato e miele di palma	
FORMAGGIO FRESCO CON CREMA DI GUAVA E MELANZANE	11,50€
Assunzioni di formaggi di capra con noci e pane tostato	
PATATE RUGOSI CON SALSAMOJO FATTA IN CASA	11,50€
YUCA FRITTA CON SALSE	11,50€
BONBONS DI POLPO IN PASTELLA DI PARMIGIANO	13,50€
Polpo in salsa all'aglio con panatura di parmigiano	
BUSTINE DI SPEZZATINO DI POLLO	13,50€
Empanada ripiena di stufato di stinco di prosciutto, gallina e pollo con il suo Salse	
FALAFEL CON RICOTTA E TZALZIKI	11,50€
La nostra ricetta siriana con salsa greca	
PALLINE DI FORMAGGIO ISPANICO CON CONSERVA DI MELE COTOGNE	11,50€
Crocchette di formaggio ispanico salato, uovo e farina di mais su marmellata fatta in casa, avvolte in confettura di mele cotogne rosse e irrorate con sciroppo di miele e rum	
CROCCHETTE DI PROSCIUTTO IBERICO	13,50€
Crocchetta tradizionale con marmellata fatta in casa e scaglie di prosciutto	
CROCCHETTE DI PESCE CON GUACAME E ALGHE	13,50€
Crocchetta con il nostro pesce fresco, su salsa di aneto e wakame	
CROCCHETTE DI GUACAMOLE E JALAPEÑO	13,50€
Crocchetta con guacamole, panna acida, salsa di pomodoro Tex Mex e nachos	
CROCCHETTE MISTE	13,50€
PATATAS BRAVAS, AIOLI O MISTA	11,50€
ALI DI POLLO AL BARBECUE	10,50€
STRACCI DI POLLO CON SALSASRIRACHA	11,50€
POLPETTE FATTE IN CASA	11,50€
Le nostre polpette di manzo preparate secondo la ricetta tradizionale spagnola	
SPIZZATO DI MANZO	12,50€
Con salsa di pomodoro, piselli e carote	
DUO DI ACCIUGHE IN ACETO E MARINATE €12.50	12,50€
Con olio d'oliva, olive assortite e panini al pomodoro	
SARDINE AFFUMICATE CON CETRIOLI E OLIO D'OLIVA	13,50€
Con pane tostato e pomodoro	

(Il suggerimento di oggi: chiedete informazioni sul nostro cibo da asporto)

IGIC INCLUSO



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