

LA BODEGUILLA
DEL BAR JAMÓN



CARTA 2025






36
años

— COCINANDO EN EL —
PUERTO DE SANTA MARÍA

ENTRANTES FRÍOS





AL CORTE

media ración

 Jamón de bellota 100%	8,95€	17,50€
 Caña de lomo de bellota 100%	8€	15,80€
Chicharrón al corte y sal de limón	7€	12,95€
  Steak tartar de salchichón		10,50€
 Tabla de quesos artesanos nueces y membrillo	14€	26€

ENSALADAS, ALIÑOS

Y OTRAS COSAS DEL QUERÉ

Gilda de anchoa y tomate seco (ud)		3,50€
 Salmorejo con huevo de codorniz y taquitos de jamón	8€	
Ensaladilla al estilo tradicional	13€	
Ensalada de espinacas y confit de pato - tomatitos confitados, manzana, cebolla crujiente y vinagreta de queso payoyo azul con nueces	15€	
 Tomate Rosalinda de Conil con aceite, ajito y orégano	13€	
  Octavillo de anchoa del Cantábrico Fredo con pan tostado y tomate rallado	13€	



ENCUÉNTRANOS
EN INSTAGRAM:
@LA_BODEGUILLA
y comparte tu
experiencia con nosotros

FRITOS DE ACEITE DE OLIVA

VÍRGEN EXTRA

Bombitas de rabo de toro (6 ud)	11,70€
Croquetas de jamón (8 ud)	12€
Nuestras bravas con sobrasada ibérica picante y mayonesa de ajo asado	9,50€
Lagrimitas de corral con patatas fritas y nuestro mojo	9,95€
Crocanti de secreto ibérico con parmentier de patata revolcona	6,50€








PANES DE LA CASA

LOS CLÁSICOS

Pan de la casa de jamón de bellota 100%	13,95€
Pan de la casa de mechada y jamón de bellota 100%	13,95€
Pan de la casa de queso y anchoas ahumadas	13,95€

VERDURAS

TODOS LOS PLATOS PUEDEN ADAPTARSE A DIETAS VEGANAS

 Revuelto de berenjenas y gambas	15,40€
  Timbal de verduras con velouté de pesto	8€
 Verduritas al estilo de la casa - camarones, cebolla y pimiento a tiritas, todo harinado y frito y servido con lonchas de jamón -	14€
 Flor de alcachofa confitada sobre pisto hecho en casa y papada ibérica	6€
  Habitas baby salteadas con salchichón ibérico	16€

Aceitunas - 0,60€ | Pan y picos - 1,30€/pax
Pan sin gluten - 1,50€ (10 minutos) | Precios IVA incluido

NUESTROS GUIOS

CUCHAREO Y MÁS

Garbanzos con langostinos	12,20€
Albóndigas de secreto ibérico <i>en salsa de setas (1º premio Ruta Otoño 2023)</i>	9,60€
Arroz seco de lagartito ibérico <i>y ajos tiernos</i>	16€

PESCADOS

LO MEJOR DE NUESTRAS COSTAS

Tartar de atún rojo Gadira <i>con sorbete de gazpacho</i>	21€
Tarantelo de atún rojo Gadira <i>con pisto, huevo poché y patatitas</i>	18€
Taquitos de corvina fritos <i>macerados al vino fino</i>	18,50€
Pulpo al ajillo <i>con huevos y patatas fritas</i>	18€
Rape al pan frito <i>con arroz salteado</i>	18€

CARNES

100% IBÉRICAS DE BELLOTA 🍷

Solomillo de bellota al queso <i>y patatas fritas al momento</i>	22,95€
Pluma de bellota con patatitas <i>y salsa de mostaza antigua</i>	21,50€
Abanico de bellota con setas <i>y verduras salteadas</i>	19,50€
Carrillada de bellota al oloroso <i>con crema de calabaza ahumada</i>	18€

DE ANGUS

Burger de angus (200 gr) <i>con queso, bacon y salsa cremosa de mostaza y pepinillos.</i> <i>Servida con patatas fritas</i>	16,50€
--	--------



TARJETA REGALO

Quien bien te quiere, te invita a comer.



Regala una experiencia
gastronómica con nuestra
tarjeta regalo online



• LOS • postres DE —... MAMÁ MAME

Tarta de queso mascarpone <i>con chocolate blanco</i>	7,60€
Maridaje: Ximénez Spinola / PX delicado	6€
Tocino de cielo	4,95€
Maridaje: Forlong La Fleur / fino añada	6,00€
Mousse de chocolate al PX <i>sobre bizcocho de chocolate</i>	7,60€
Maridaje: Maestro Sierra / medium	3,70€
Flan de castañas	6,95€
Maridaje: Los Cuartillos / moscatel dorado	3,70€
Torrija de leche condensada al PX <i>con helado de higos caramelizados</i>	7,20€
Maridaje: Fernando de Castilla / amontillado	3,70€
Tiramisú de pistachos	7,50€
Maridaje: Carvajal / oloroso en rama	3,90€

Cafés e infusiones 2,00€

manzanilla | romero y anís | té verde con jengibre y limón
menta | roibos fruit love | té rojo | té negro