

## Pescados y mariscos

### Fisk og skaldyr

**Tunfisk tartar på fritert maislefse med koriander, soyá og hvitløk** 195,-  
Tuna tartar on fried corn tortilla with coriander, soy and roasted garlic (f)

**Grillede sardiner med olivenolje, sitron og persille** 4 stk 140,-  
Grilled sardines with olive oil, lemon and parsley (f)

**«Pimientos del piquillo» små søte røde paprika, fylt med torsk og servert med skaldyr og piquillo saus** 2 stk 210,-  
«Pimientos del piquillo» small sweet red bell peppers, filled with cod and served with shellfish and piquillo sauce (f,m,su)

**Dagens ceviche (fisk eller skaldyr) marinert i tequila og sitron - dagens pris**  
Ceviche of the day (fish or shellfish) marinated in tequila and lemon - price of the day (s,m,o,f)

**«Tortillita» friterte råreker i kikertmel med sitrusaioli** 135,-  
«Tortillita» fried prawns in chickpea flour with citrus aioli (hv,s,e)

**«Buñuelos de Bacalao» friterte torskéboller** 3 stk 135,-  
«Buñuelos de Bacalao» cod tempura fritters (hv)

**Argentinske villreker med skaldyr og piquillo saus** 5 stk 250,-  
Wild caught prawns from Argentina, with shellfish and piquillo sauce (s,m,su)

## Vegetariano

### Vegetar

**«Patatas bravas» ovnsstekte poteter med Bodega44's egen sterke saus og aioli** 125,-  
«Patatas bravas» oven roasted potatoes with Bodega44's own hot sauce and aioli (e)

**Dagens vegetariske smårett** 185,-  
Vegetarian small course of the day

**Dagens «Montadito» grillede brød med vegetar topping** 130,-  
«Montadito» of the day, grilled bread with vegetarian topping

## Embutidos y jamon

### Skinke

**Fat med Iberico skinke og ulike spanske pølser** 120 gr 295,-  
Plate of Iberico ham, and spanish sausages (hv)

**Serrano 24 måneder** 60gr 120,-  
**Serrano 24 måneder** 120gr 220,-  
**Iberico Bellota** 60 gr 170,-  
**Iberico Bellota** 120 gr 320,-

**All skinke og spekemat serveres med «Pan con Tomat»**  
All ham and sausage plates are served with «Pan con Tomat» (hv)

BODEGA4

Bodega44.no

# TAPAS MENY

## Carne

### Kjøtt

**Hjemmelagede kroketter med skinke** 3 stk 120,-  
Homemade croquettes with ham (e,hv)

**«Montadito» grillede brød med Ibericogris, aubergine og salsa verde** 2 stk 220,-  
«Montadito» grilled bread with Iberico pork, aubergine and salsa verde (hv)

**«Arepas» med braiserte oksehale på fritert hjemmelaget maisbrød** 2 stk 180,-  
«Arepas» with braised oxtail, with homemade fried cornmeal (su,f)

**Grillet chorizo med tomatillo saus, (saus laget av små grønne tomater)** 210,-  
Grilled chorizo with tomatillo sauce (sauce made of small green tomatoes)

**«Asado negro» kjøkkensjefens signaturrett fra Venezuela, langkokt kjøtt med røresukker og rødvin, serveres på brioche** 2 stk 150,-  
«Asado negro» head chef's signature course from Venezuela, made with cane sugar and red wine. Served on brioche (hv,su,e)

**Dagens taco, en raus servering med dagens spesialitet fra kjøkkenet** 1 stk 115,-  
Taco of the day, a generous serve with specials from the kitchen

**Bao buns med «Cochinita pibil». Asiatiske steambuns med husets versjon av pulled pork, pico de gallo og chipotle majones** 120,-  
Bao buns with «cochinita pibil». Steam buns with our own version of pulled pork, pico de gallo and chipotle mayonnaise (e,hv,m)

**«Bocata» spansk sandwich med 24 mnd lagret Serrano skinke, gratinert manchego og trøffel** hvis ønskelig 1 stk 160,- / med sort trøffel 225,-  
«Bocata» Spanish sandwich with 24 months matured Serrano ham and gratinated manchego cheese. Black truffle optional (hv,m)

## Queso

### Ost

**Utvalg av spanske modne oster** 180,-  
Selection of mature spanish cheese (m)

**Moden manchego**  
Mature Manchego cheese  
60 gram 120,-  
120 gram 220,-



## Postres

### Dessert

**Kokos med sprø hvit sjokolade, banan og dagens iskrem** 140,-  
Coconut, with crunchy white chocolate, banana and ice cream of the day (m,f)

**«Bomba» (hjemmelaget smultring) fylt med crema catalana og valg av pistasje, dulce de leche eller kaffeis.** Tilgjengelighet på is kan variere 150,-  
«Bomba» (homemade doughnut) with crema catalana and ice cream of choice, coffee, pistachio or dulce de leche flavor. Flavours may change due to availability (hv,m,e)

## Bebidas

### Drikkemeny

**Bobler**  
Cava glass 75,-  
Cava flaske 595,-  
Champagne glass 150,-  
Champagne flaske 795,-

**Sangria**  
Sarango Sangria 0,5 110,-

**Fatøl**  
San Miguel 0,33 67,-  
San Miguel 0,5 115,-

**Flaskeøl**  
Alhambra Reserva 6,4% 0,33 105,-  
Estrella Damm 0,33 95,-  
Daura Damm Glutenfri 0,33 115,-  
Damm Inedit 0,75 215,-  
San Miguel Glutenfri 0,33 105,-  
Damm Cerveza Lemon 0,33 92,-  
Nomada Revontulet Raspberry Sour Ale 0,33 130,-  
Nomada Petricor India Pale Ale 0,33 125,-  
Nomada Hanami India Pale Lager 0,33 125,-

**Alkoholritt**  
Brus 52,-  
Solan De Cabras Still Water 0,75 99,-

**Sherry**  
De la Riva Manzanilla Fina Miraflores Baja 6cl 70,- Fl. 860,-  
Lustau Amontillado Los Arcos 70,- Fl. 580,-  
Lustau Almacenista González Obregón Fino del Puerto 105,- Fl. 700,-  
Lustau Almacenista Caballero Amontillado Del Castillo 100,- Fl. 700,-  
Lustau Pedro Ximénez VORS 140,- Fl. 1095,-  
290,- Fl. 2300,-

**Hvitvin**  
Godello 2020, Pago de Valdoneje, Bierzo 12,5cl 135,- Fl. 765,-  
Flor de Vetus Verdejo 2020, Bodegas Vetus, Rueda 115,- Fl. 655,-  
Izadi Blanco 2020, Bodegas Izadi, Rioja 125,- Fl. 745,-  
Alba de Vetus Albarino 2020, Bodegas Vetus, Rias Baixas 120,- Fl. 700,-  
Lagar de Costa Albarino 2020, Lagar de Costa, Rias Baixas 140,- Fl. 825,-

**Rødvin**  
Mencia 2020, Pago de Valdoneje, Bierzo 12,5cl 115,- Fl. 665,-  
Izadi Reserva 2017, Bodegas Izadi, Rioja 125,- Fl. 725,-  
Flor de Vetus 2015, Bodegas Vetus Rueda 130,- Fl. 745,-  
Pruno 2019, Finca Villacreces, Ribera del Duero 125,- Fl. 745,-  
Orben 2018, Bodegas Orben, Rioja 170,- Fl. 995,-

SPØR OSS OM COCKTAILS!  
DET FINNES BÅDE EN EGEN DRINKLISTE  
OG EN KJELLERLISTE PÅ VIN.

