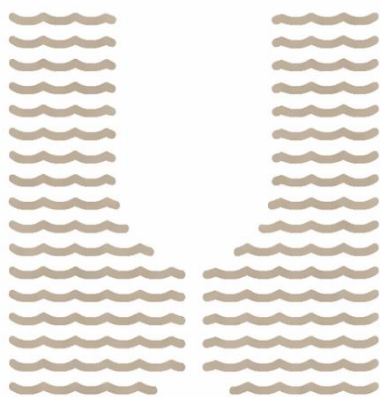




BODEGA 17

PINTXOS AND WINE BAR

**AUTHENTIEKE PINTXOS, KARAKTERVOLLE
WIJNEN EN ZUIDERSE SFEER – RECHTSTREEKS
UIT HET BASKENLAND NAAR HET HART VAN
MECHELEN**

ALGEMENE INFO

In dit gebouw is er geen mobiel bereik.

WIFI:

Netwerk: Bodega gasten

Paswoord: Bodega17

Indien u allergieën heeft, gelieve dit te melden aan ons team. Al onze gerechten kunnen sporen bevatten van alle allergenen. Omdat onze producten samen worden opgeslagen en bereid op dezelfde plancha, kan kruisbesmetting niet worden uitgesloten.

Wij hanteren één rekening per tafel. Het is helaas niet mogelijk om de rekening te splitsen.

On egin (Baskisch voor smakelijk eten)

WIJNEN OP GLAS

HUISWIJN W/R/R 6.5

HUIS TXAKOLI
WIT 7.0

BASKISCHE TXAKOLI
WIT 12.0

GLAS CAVA HUIS 7.0

GLAS CAVA BRUT 10.0

GLAS CHAMPAGNE 12.0

BIER

CRISTAL 3.2

CRISTAL 0.0 3.2

CAROLUS TRIPEL 5.0

CAROLUS CLASSIC 5.0

GRIMBERGEN PRESTIGE
5.0

DUVEL 5.5

SOFT

COLA 3.2

COLA ZERO 3.2

FANTA 3.2

SPRITE 3.2

FUZE TEA 3.2

AGRUM 3.5

TONIC 3.5

BRUIS 25CL 3.0

BRUIS 50CL 5.5

PLAT 25CL 3.0

PLAT 50CL 5.5

WARM

KOFIE/DECA 3.5

LATTE 4.5

CAPPUCCINO 4.5

ESPRESSO 3.5

THEE 4.5

GIN & TONIC

Gins

BOMBAY	8.5
BULLDOG	8.5
ROKU	10.0
BRUUR	12.0
HENDRICK'S	12.0
GIN MARE CAPRI	14.0

Tonics Schweppes

INDIAN TONIC	3.5
HIBISCUS	4.5
PINK PEPPER	4.5

COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI	12.0
NEGRONI	12.0
MOSCOW MULE	12.0
APEROL SPRITZ	10.0

MOCKTAILS

APERITIVO SPRITZ	10.0
VIRGIN MULE	10.0
VIRGIN PORNSTAR MARTINI	12.0

PINTXOS

Pintxo de Txaka 5.6

100% Noordzeekrabsalade

Pintxo de ensaladilla de Atún 5.6

Tonijnsalade van Bonito del Norte

Pintxo Queso de Cabra 5.6

Jamón Ibérico, geitenkaas,
balsamico en pistache crumble

Pintxo Ibérico entsaladilla 5.6

Jamón Ibérico vleessalade

Pintxo de Morcilla 5.6

Zwarte beuling De Laet & Van Haver
met uienconfit en pimiento-paprika

Pintxo gebakken foie 9.0

Gebakken foie gras met gekarameliseerde ajuin

Pintxo gebakken pulpo 9.0
Gebakken octopustentakel met aardappel

RACIONES

Pimientos rellenos de Bacalao 21.5
Gevulde pimientos met romige kabeljauwvulling

Pimientos de Padrón 12.0
Kleine groene paprika's uit Galicië,
licht gebakken met zeezout

Ganbak a la lantxa 14.0
Wilde Argentijnse gamba's a la plancha

Calamares de barra 12.0
Krokant gebakken calamares

Panceta confitada crujiente 14.8
Traag gegaard buikspek De Laet & Van Haver
met krokante korst en honing-mosterdsaus

Tortilla de patata 11.0
Klassieke tortilla volgens Baskisch recept

Croqueta de Jamón Ibérico 16.0
Iberico krokketjes 8 stuks

Chipirones en su tinta 15.0
Kleine calamares gevangen voor de kust van Galicië, Noord-West Spanje, en opgelegd in eigen inkt. (blikje)

Mejillones 14.0
Mosselen gekweekt voor de kust van Galicië, Noord-West Spanje, en opgelegd in olijfolie (blikje)

Manchego iberico 14.0
Gemaakt van gepasteuriseerde koe-, geiten- en schapenmelk, 8 maanden gerijpt

Bellotta 75% 29.0
Vrij lopend in de eikenbossen (dehesa) gevoed met eikels en 48 maand gerijpt.

Gebakken mosseltjes 15.0

Versgebakken mosseltjes in de pan met Spaanse
olijfolie.

Chorizo op plank 13.5

Chorizo van iberico varken met brood

Salami op plank 13.5

Salami van iberico varken met brood

CARNE

Rubia Gallega zesrib (min 2 per) 45.0 pp

600g van het beste vlees van Spanje met de
beste smaak

Traag gegaarde short rib van rund 18.0

Sappige Short ribs met aioli saus

DESSERT

Baskische Cheesecake 9.5

Een beroemde cheesecake uit Donostia (San Sebastián).
De buitenkant is licht verbrand, maar de binnenkant blijft romig
en zacht.