

# La Bodega

WINE BAR & KITCHEN

Welkom bij La Bodega; dé wijnbar van Gouda! Geniet van onze Mediterraanse gerechten met bijpassende wijnsuggesties voor de perfecte combinatie van wijn en spijs. Wil je eerst een wijn proberen? Vraag ons team je mee te nemen naar de Wine Market waar meer dan 30 open wijnen staan om te proeven en voor unieke wijnen per fles uit onze kelder.

## VEGA

- Panna Cotta van Manchego  
gebakken king oyster – schuim van cèpes  
aardappelkaantjes – tahoon cress  
8,00
- Blue Corn Nacho  
zoet zuur van paprika  
auberginecrème – schuim van Mahon kaas  
8,00
- Tortilla  
crème van Spaanse groene peper  
structuren van tomaat  
7,50
- Paella bitterballen  
zoete ui  
gerookte paprikamayonaise  
7,50

## VIS

- Martini Langoustini  
Bisque van langoustines – groene matcha  
gamba  
7,50
- Gamba  
zwarte knoflookgel – komkommer  
crostini – salsa verde gel  
9,50
- Makreel  
crème van aardappel & geroosterde paprika  
gefrituurde kappertjes – kalamata olijven  
brood – gel van tomaat  
8,50
- Ceviche van zeebaars  
geschroeide avocado – gepofte rijst  
crème van limoen & koriander – Piscoschuim  
10,50

## WIJNSUGGESTIE

100 ml / 150 ml

- Luna Verde I Cruz del Castillo  
Verdejo I Spanje  
3,50 / 4,75
- ROMA Doc I Poggio le Volpi  
Malvasia Puntinata I Italië  
6,25 / 8,50
- Pinot Grigio Blush I Grape Valley  
Pinot Grigio I Moldavië  
3,50 / 4,75
- Los Patos Blanco I Cruz del Castillo  
Viura + Sauvignon Blanc I Spanje  
3,25 / 4,25
- Secret d'Eugenie I Tursan  
Sauvignon, Baroque & Gros Manseng I Frankrijk  
4,25 / 5,75
- Con Ella  
Albariño  
Rias Baixas I Spanje  
4,50 / 6,25
- Le Muscat Sec I Domaine Poudoux  
Muscat d'Alexandrie I Frankrijk  
6,50 / 8,50

# La Bodega

WINE BAR & KITCHEN

## VLEES

### Cecina de Leon

ingelegde paddenstoelen – kweepeer – olijfolie kaviaar  
pistache – pan con tomato  
11,00

### Eendenlever

serranoham – brioche  
Pedro Ximénez stroop  
10,50

### Argentijnse runderlende

gekarameliseerde zilverui – geglaceerde peen  
crème van ui – beurre noisette – balsamico jus  
12,50

### Gekonfijte Ibericowang

rode biet – crème van knolselderij  
truffelchips – specerijenjus – tahoon cress  
11,00

## ZOET

### Amandelcake

sinaasappelgelei – kaneelijs  
7,00

### Crema Catalana

aan tafel gekarameliseerd  
7,00

### Cafe con dulce

koffie naar keuze – alfajorres  
dulce de leche – geroosterde kokos  
7,50

### Scroppino

bloedsinaasappel sorbetijs – vodka infused met  
bloedsinaasappel – cava – eiwitschuim  
7,00

## WIJNSUGGESTIE

100 ml / 150 ml

Finca Malbec | Finca Agostino  
Malbec | Argentinië  
4,75 / 6,50

Nebla Garnacha | Vicente Gandia  
Garnacha Tinta | Spanje  
4,25 / 5,75

UVA Pirata | Vicente Gandia  
Petit Verdot | Spanje  
5,50 / 7,25

La Rinconada | Barcolobo  
Tempranillo | Spanje  
6,50 / 8,50

Late Harvest | Casas Del Bosque  
Riesling | Chili  
6,50 (100 ml)

Pedro Ximénez | Tenido  
Pedro Ximénez | Spanje  
4,50 (100 ml)

Banyuls Rimage Rouge | Michel Chapoutier  
Grenache Noir | Frankrijk  
5,50 (100 ml)