

# La Bodega

## steakhouse

### **Authentic charcoal-grilled flavours, all year round.**

La Bodega Steakhouse adapts to the seasons, offering a unique dining experience in two distinct settings. In the cooler months, it welcomes guests into its warm, bodega-style space, with wooden beams, tiled floors, and an inviting atmosphere. As the weather warms up, service moves outdoors to a wood-covered patio overlooking the golf course, where guests enjoy the same high-quality flavours in an open-air setting.

The focus is on expertly grilled cuts, cooked over charcoal to enhance their natural flavours, accompanied by fresh vibrant salads and flavourful starters that highlight the best ingredients.

A selection of craft beers, artisanal vermouths, sangrias, and carefully curated wines completes the experience. Whether indoors or outdoors, La Bodega Steakhouse delivers quality, flavour, and a relaxed atmosphere for every occasion.

### **Auténticos sabores de la parrilla de carbón, todo el año.**

La Bodega Steakhouse se adapta a las estaciones y ofrece una experiencia gastronómica única en dos entornos distintos. En los meses más fríos, recibe a los comensales en su cálido espacio estilo bodega, con vigas de madera, suelos de baldosas y un ambiente acogedor. A medida que el clima sube, el servicio se traslada al aire libre, a un patio cubierto de madera con vistas al campo de golf, donde los comensales disfrutan de los mismos sabores de alta calidad en un entorno al aire libre.

El enfoque se centra en los cortes a la parrilla, cocinados a la brasa para realzar sus sabores naturales, acompañados de ensaladas frescas y vibrantes y sabrosos entrantes que resaltan los mejores ingredientes. Una selección de cervezas artesanales, vermouths artesanales, sangrias y vinos cuidadosamente seleccionados completan la experiencia. Ya sea en el interior o al aire libre, La Bodega Steakhouse ofrece calidad, sabor y un ambiente relajado para cada ocasión.

# Starters

---

- “Cecina” de León with Cristal Bread and Tomato** €22  
*A classic Spanish cured beef served with toasted bread and fresh tomato.*
- Duck and Foie Gras Rillettes with Toasted Bread and Pickles** €19  
*A smooth and flavoured mix of duck and foie gras, served with crispy bread and a tangy touch of pickles.*
- Gravlax Salmon with Granny Smith Apple and Radish Cream** €20  
*Cured salmon paired with the fresh, tangy flavour of Granny Smith apples and spicy radish cream.*
- Tuna Tartare from the Strait with Cordoban Salmorejo** €18  
*Served with the famous cold tomato soup from Cordoba, a perfect appetiser.*
- “Torta del Casar” Melted over Charcoal** €16  
*Creamy and smooth Spanish cheese, perfectly melted.*
- Beef Tartare with Truffle** €19  
*High-quality beef, enriched with the luxurious aroma of truffle.*

## ALLERGENS:

Please note that our dishes may contain ingredients or traces of ingredients that Spanish law requires us to identify as allergens.

Our Maître d' will be happy to provide you with more detailed information about the allergens present in the menu and/or assist you in ordering your meal GLUTEN-FREE.

This establishment complies with the provisions of RD 1420/2006 regarding the Prevention of Anisakis Parasitic Infection.

VAT Included / Service €3,50



# Salads

---

- “Raf” Tomato with Red Onion** €18  
*Fresh and flavourful Raf tomatoes with sweet red onion, dressed to enhance their natural taste.*
- Golden Crunch Carrot Salad with Hummus** €15  
*Offering a blend of sweetness and creaminess.*
- Smoked Goat Cheese Salad with Confit Artichokes** €19  
*A fresh salad with cherry tomato, spinach leaves, and crunchy onion.*
- Andalusian-Style Vegetable “Salpicon”** €15  
*A fresh chopped vegetable salad with a typical Andalusian touch, full of vibrant flavours.*
- Avocado and Spinach Salad with Sesame Vinaigrette** €19  
*Dressed with a flavourful sesame vinaigrette.*

# Charcoal Grill

---

(All dishes are served with roasted vegetables and potatoes, and one sauce selection.)

- New York Strip, Black Angus Creekstone Farm, Nebraska (300g)** €35
- Beef Steak Black Angus, Argentina (300g)** €32
- Ribeye Black Angus, Spain (300g)** €35
- Angus Sirloin, Ireland (300g)** €37

## SAUCES €3

Chimichurri, Mojo Picón, Béarnaise, Garlic Butter.

# Charcoal Grill

---

## Marinated BBQ Chicken

*Free range chicken, marinated and grilled "churrasco" style.*

€22

## Pork Ribs with Dry Rub

*Coated in a dry spice rub, intensifying their smoky flavour.*

€26

## Grilled Sea Bass

*Simply delicious.*

€23

## Salmon Fillet

*Perfectly cooked, juicy and full of flavour.*

€24

## Duck Magret (300 g)

*Tender and smoked.*

€29

## Miso Aubergine

*Vegetarian dish with roasted aubergine with miso sauce.*

€16

# Desserts

---

## 70% Valrhona Chocolate Mousse

*A creamy mousse, made with high-quality Valrhona chocolate.*

€8

## Euskadi-Style Cheese Tart with Red Fruits

*A creamy and smooth cheese tart from the Basque Country, with fresh strawberries.*

€9

## Passion Fruit Panna Cotta with Coconut Crumble

*A soft and fruity panna cotta topped with a crunchy coconut crumble for added texture and sweetness.*

€8

# Entrantes

- Cecina de León con Pan Cristal y Tomate** 22 €  
*Cecina clásica servida con pan crujiente y pulpa de tomate fresco.*
- Rillettes de Pato y Foie Gras con Pan Tostado y Encurtidos** 19 €  
*Mezcla suave de pato y foie gras, acompañada de pan crujiente y encurtidos tangy.*
- Salmón Gravlax con Manzana Granny Smith y Crema de Rábano** 20 €  
*Salmón curado con el toque fresco de manzana Granny Smith y crema de rábano picante.*
- Tartar de Atún del Estrecho con Salmorejo Cordobés** 18 €  
*Acompañado del famoso salmorejo frío de Córdoba.*
- Torta del Casar Fundida al Carbón** 16 €  
*Queso español cremoso y suave, perfectamente fundido.*
- Tartar de Ternera con Trufa** 19 €  
*Carne de alta calidad enriquecida con el lujoso aroma de la trufa.*

## ALÉRGENOS:

Por favor, tenga en cuenta que nuestros platos pueden contener ingredientes o trazos de ingredientes que la ley española nos obliga a identificar como alérgenos.

Nuestro Maître estará encantado de proporcionarle información más detallada sobre los alérgenos que la carta pueda contener y/o pedirle su comida SIN GLUTEN. Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la Prevención de la Parasitosis por Anisakis.

IVA Incluido / Servicio 3,50€

# Ensaladas

- Tomate Raf con Cebolla Roja** 18 €  
*Tomates Raf frescos con cebolla roja dulce, aliñados para resaltar su sabor natural.*
- Ensalada de Zanahorias Asadas con Hummus** 15 €  
*Una combinación perfecta de dulzura y cremosidad.*
- Ensalada de Queso de Cabra Ahumado con Alcachofas Confitadas** 19 €  
*Con tomate cherry, hojas de espinaca y cebolla crujiente.*
- Salpicón de Verduras al Estilo Andaluz** 15 €  
*Ensalada fresca de verduras con un toque típico andaluz, llena de sabores vibrantes.*
- Ensalada de Aguacate y Espinacas con Vinagreta de Sésamo** 19 €  
*Aderezada con una sabrosa vinagreta de sésamo.*

# Parrilla al Carbón

(Todos los platos se sirven con verduras y patatas asadas, y una selección de salsa).

- Entrecôt de lomo bajo, Black Angus, Finca Creekstone, Nebraska (300g)** 35 €
- Filete de Black Angus, Argentina (300g)** 32 €
- Entrecôt de lomo alto, Black Angus, España (300g)** 35 €
- Solomillo Angus, Irlanda (300g)** 37 €

## SALSAS 3 €

Chimichurri, Mojo Picón, Béarnaise, Mantequilla de Ajo.

# Parrilla al Carbón

---

<b>Pollo Orgánico Marinado</b> <i>Asado al estilo churrasco.</i>	22 €
<b>Costillas de Cerdo con “Dry Rub”</b> <i>Con un aliño seco de especias, intensificando su sabor ahumado.</i>	26 €
<b>Lubina a la Parrilla</b> <i>Simplemente deliciosa.</i>	23 €
<b>Filete de Salmón</b> <i>Perfectamente cocido, jugoso y lleno de sabor.</i>	24 €
<b>Magret de Pato (300 g)</b> <i>Tierno y ahumado.</i>	29 €
<b>Berenjena con Miso</b> <i>Plato vegetariano de berenjena asada con salsa de miso.</i>	16 €

## Postres

---

<b>Mousse de Chocolate 70% Valrhona</b> <i>Mousse cremosa, hecha con chocolate Valrhona de alta calidad.</i>	8 €
<b>Tarta de Queso Estilo Euskadi con Frutos Rojos</b> <i>Tarta de queso cremosa del País Vasco, con fresas frescas.</i>	9 €
<b>Panna Cotta de Maracuyá con Crumble de Coco</b> <i>Panna cotta suave y afrutada con un crujiente crumble de coco.</i>	8 €

# La Bodega

steakhouse

## DRINKS | BEBIDAS

### Soft Drinks

		Pint   Pinta
<b>Soft Drinks   Refrescos</b>	€3.50	€5.10
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Lemon / Orange, Sprite,</i>		
<b>Florida   Carolina</b>	€3.80	€5.10
<b>Red Bull</b>	€5.00	
<b>Aquarius</b>	€3.60	
<b>Nestea Lemon</b>	€3.70	
<b>Ginger Ale</b>	€3.60	
<b>Schweppes   Schweppes Zero</b>	€3.60	
<b>Water   Agua Solán ½l</b>	€3.10	
<b>Water   Agua Solán 1l</b>	€4.10	
<b>Water   Agua Lanjarón 1,5 l</b>	€3.80	
<b>Water   Agua Lanjarón ½l gas</b>	€3.10	

### Sangrias

<b>Spritzer</b>	€5
<b>Tinto de Verano</b>	€5.80
<b>Sangría</b>	€7.30
<b>Sangría ½l</b>	€12.60
<b>Sangría 1l</b>	€20
<b>Sangría Cava ½l</b>	€13
<b>Sangría Cava 1l</b>	€21

### Beer | Cider / Cerveza | Sidra

	Glass   Caña	Bottle   Botella	Pint   Pinta
<b>Cruzcampo</b>	€3.20	€3.70	€5.30
<b>Heineken</b>	€3.80	€4.90	€5.90
<b>Guinness</b>	€4.00		€6
<b>Cruzcampo 0.0</b>		€3.50	
<b>Heineken 0.0</b>		€3.70	
<b>Amstel 0.0</b>		€4.90	
<b>Cruzcampo Gluten Free</b>		€4.80	
<b>Budweiser</b>		€4.90	
<b>Corona</b>		€5.00	
<b>Magners</b>		€6.50	
<b>Strongbow</b>	€3.50		€6.50

### Coffee | Café

<b>Coffee   Café</b> <i>Solo, Cortado, Espresso</i>	€3
<b>Coffe Latte, American, Double</b>	€3
<b>Capuccino</b>	€3.20
<b>Tea   Té</b>	€3