



La Bodega

ANDALUSIAN RESTAURANT

For authentic Spanish dishes that celebrate Spain's rich dining culture, visit La Bodega. Located in the alfresco patio next to the clubhouse, La Bodega offers a lively atmosphere that continues indoors during winter so you can celebrate all year round.

Para disfrutar de la auténtica gastronomía española y celebrar su rica cultura culinaria, le invitamos a visitar La Bodega. Situada en el patio al aire libre junto al Clubhouse, La Bodega ofrece un ambiente acogedor que se mantiene durante el invierno en el interior, permitiéndole disfrutar del restaurante durante todo el año.

* BREAD WITH TOMATO AND... *

Iberian acorn fed cured ham _____	80 gr	23
<small>10</small>		
Iberian acorn fed salchichón _____	45 gr	8 70 gr 12
<small>10</small>		
Iberian acorn fed chorizo _____	45 gr	8 70 gr 12
<small>10</small>		
Slow cooked iberian acorn fed pork shoulder _____	45 gr	8 70 gr 12
<small>10</small>		
Cold cut platter _____	150 gr	20
<small>10</small>		
Payoyo cheese _____	70 gr	9
<small>4,10</small>		
Idiazabal cheese _____	70 gr	8
<small>4,10</small>		
Mahon cheese _____	70 gr	8
<small>4,10</small>		
Cheese platter _____	150 gr	17
<small>4,10</small>		

* FROM THE ORCHARD *

Confit artichoke, parmesan foam, iberian acorn fed cured ham _____	14
<small>4</small>	
Potato wedges with mozarabe sauce _____	9
<small>5,10,13,14</small>	
Tempura of green asparagus with ras al hanout aioli and black salt _____	13
<small>5,10</small>	
Aubergine with “sobrasada” and pumpkin seeds _____	12
<small>4,14</small>	
Pickled vegetable salad with vine cherry tomatoes and olive vinaigrette _____	13
<small>14</small>	

* CHEF'S SELECTION *

Braised free-range chicken croquettes with stock mayo _____	13
<small>4,5,10,14</small>	
Russian salad with octopus _____	12
<small>4,5,10,14</small>	
Slow cooked iberian acorn feed pork shoulder, pickled mushrooms and roast garlic aioli _____	19
<small>4,10,12,14</small>	
Payoyo cheese croquettes with apple compote _____	13
<small>5,7,10,14</small>	



* FROM THE SEA *

Grilled squid with wild garlic, sweet potato purée and ink vinaigrette	17
<small>4, 6, 7, 14</small>	
Fried monkfish, furikake, Granny Smith apple aioli	16
<small>4, 6, 10, 14</small>	
Grilled bluefin tuna, salmorejo, kimchee	22
<small>6, 10, 14</small>	
Tempura prawns, romesco sauce	15
<small>2, 4, 8, 10, 14</small>	

* FROM THE FARM *

Beef fillet, smoked potato purée, confit artichoke, Málaga wine jus	25
<small>4, 12, 14</small>	
Iberian pork cheek canelones with bechamel sauce and parmesan cheese	14
<small>5, 9, 14</small>	
Slow cooked free rango chicken leg, chickpea purée, Andalusian chimichurri	17
<small>14</small>	

* GO FOR IT *

Traditional brioche “Torrija” with cinnamon ice cream	8
<small>2, 4, 5, 9, 10</small>	
Strawberries and cream	7
<small>4</small>	
Santiago almond tart with orange cream and fresh milk ice cream	9
<small>2, 4, 5, 9, 10</small>	
Creamy white chocolate evoo and raspberry	7
<small>2, 4</small>	

Allergens

1. Peanuts 2. Treenuts 3. Lupin 4. Milk & Milk products 5. Eggs 6. Fish 7. Molluscs
8. Crustaceans 9. Soya 10. Cereals containing gluten 11. Sesame seeds 12. Celery
13. Mustard 14. Sulphites

VAT Included - Cover Charge €2.50



* PAN CON TOMATE Y... *

Jamón ibérico de bellota 100% _____	80 gr	23
¹⁰ Salchichón ibérico de bellota 100% _____	45 gr	8 70 gr 12
¹⁰ Chorizo ibérico de bellota 100% _____	45 gr	8 70 gr 12
¹⁰ Presa de cerdo ibérico mechada _____	45 gr	8 70 gr 12
¹⁰ Tabla de embutidos _____	150 gr	20
¹⁰ Queso Payoyo _____	70 gr	9
^{4,10} Queso Idiazábal _____	70 gr	8
^{4,10} Queso Mahón _____	70 gr	8
^{4,10} Tabla de quesos _____	150 gr	17
^{4,10}		

* DE LA HUERTA *

Alcachofas confitadas, espuma de parmesano, jamón ibérico de bellota _____		14
⁴ Gajos de patatas mozárabes _____		9
^{5,10,13,14} Espárragos verdes en tempura con alioli de ras al hanout y sal negra _____		13
^{3,10} Berenjena con sobrasada y pipas de calabaza _____		12
^{4,14} Ensalada de verduras encurtidas con tomate cherry en rama y vinagreta de aceitunas _____		13
¹⁴		

* SELECCION DEL CHEF *

Croquetas de pollo de corral estofado con su mayo _____		13
^{4,5,10,14} Ensaladilla de pulpo _____		12
^{4,5,10,14} Presa de cerdo ibérico, escabeche de setas, alioli de ajo asado _____		19
^{5,7,10,14} Croquetas de queso Payoyo con compota de manzana _____		13
^{4,10,12,14}		



* DEL MAR *

Calamar a la plancha con ajetes tiernos, puré de boniato y vinagreta de su tinta	17
<small>4, 6, 7, 14</small>	
Rape frito, furikake, alioli de manzana Granny	16
<small>4, 6, 10, 14</small>	
Atún rono a la plancha, salmorejo, kimchee	22
<small>6, 10, 14</small>	
Langostinos en tempura, salsa romesco	15
<small>2, 4, 8, 10, 14</small>	

* DE LA GRANJA *

Solomillo de ternera con parmentier de patatas ahumadas, alcachofa confitada, jugo de vino de Málaga	25
<small>4, 12, 14</small>	
Canelones de carrillada ibérica con bechamel y queso parmesano	14
<small>5, 9, 14</small>	
Muslo de pollo de corral a baja temperatura, puré de cocido, chimichurri andaluz	17
<small>14</small>	

* DIME QUE SÍ *

Torrija tradicional con helado de canela	8
<small>2, 4, 5, 9, 10</small>	
Fresones con nata	7
<small>4</small>	
Tartita de Santiago con crema de naranja y helado de leche fresca	9
<small>2, 4, 5, 9, 10</small>	
Cremoso de choco blanco AOVE y frambuesa	7
<small>2, 4</small>	

Alérgenos

1. Cacahuets 2. Frutos secos 3. Altramuces 4. Lácteos 5. Huevos 6. Pescado 7. Moluscos
8. Crustáceos 9. Soja 10. Cereales con gluten 11. Semillas de sésamo 12. Apio
13. Mostaza 14. Sulfitos

IVA Incluido - Servicio 2,5 €



* WINE LIST | CARTA DE VINOS *

Whites | Blancos

	Glass	Bottle
	Copa	Botella
Castillo de la Mota <i>D.O. Rueda – Verdejo</i>	4.80	22
Morosanto Blanco <i>D.O. Ronda – Chardonnay Viognier</i> 🍷		27
Bestué Barrica <i>D.O. Somontano – Chardonnay</i>		39
Marqués de Riscal <i>D.O. Rueda – Sauvignon Blanc</i>		32
Marqués de Riscal <i>D.O. Rueda – Verdejo</i>		28
Marqués de Vizhoja <i>D.O. Galicia – Albariño</i>		26

Rosés | Rosados

	Glass	Bottle
	Copa	Botella
Aragonia <i>D.O. Campo de Borja – Garnacha</i>	4.60	22
Marqués de Riscal <i>D.O. Rioja – Tempranillo</i>		27

Reds | Tintos

	Glass	Bottle
	Copa	Botella
Vendimia de Tabernillas Crianza <i>D.O. Rioja – Tempranillo</i>	4.90	24
47 PSQR Crianza Magnum <i>D.O. Ribera – Tempranillo, Tinta Fina</i>		75
47 PSQR Crianza <i>D.O. Ribera – Tempranillo, Tinta Fina</i>		38
Acinipo Schatz <i>D.O. Ronda – Lemberger</i> 🍷		47
Aragonia <i>D.O. Campo de Borja – Garnacha</i>		39
Morosanto Lucio <i>D.O. Ronda – Tempranillo, Syrah</i> 🍷		28
Marques de Riscal Reserva <i>D.O. Rioja – Tempranillo</i>		49
Tamaral Roble (6 meses) <i>D.O. Ribera – Tinta Fina</i>	5.40	26
Trajanus Augustus <i>D.O. Penedès – Cabernet Sauvignon, Merlot</i>		65

Cavas & Champagne

	Glass	Bottle
	Copa	Botella
Freixenet Alcohol Free 0.0 Rosado <i>Cava – Moscatel</i>		25
Freixenet Cordón Negro (20cl.) <i>Cava Brut – Parelada, Macabeo, Xarel</i>		9
Castell d'Ordal Rosé <i>Cava Semiseco – Tempranillo, Bobal, Garnacha</i>		24
Rigol Artesano <i>Cava Brut – Parelada, Macabeo, Xarel</i>	5.40	25
Baron Fuente <i>Champagne – Blanc de Blancs Chardonnay</i>		75
Moët & Chandon <i>Champagne – Pinot, Chardonnay</i>		85

Desserts | De Postre

	Glass	Bottle
	Copa	Botella
Viña Axarkía Maestro <i>D.O. Málaga – Moscatel de Alejandría</i> 🍷	6	27

🍷 Selected wines from our Málaga region | Selección de vinos de nuestra región de Málaga



* DRINKS *

Soft Drinks

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

Pint | Pinta

Sangrías

Spritzer	5
Tinto de Verano	5.80
Sangría	7.30
Sangría ½l	12.60
Sangría 1l	20
Sangría Cava ½l	13
Sangría Cava 1l	21

Beer | Cider / Cerveza | Sidra

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

Coffee | Café

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

