

BODEGAS W/NE

BODEGAS WINE



Bodegas Wine and Restaurant, a must-try Spanish fusion restaurant situated on Ratchapruet Road, brings you authentic Spanish vintage wines paired with Michelin Recommended dishes made using premium ingredients. We provide a casual dining experience and quality service with live bands performing pop jazz.



The air of El Encinar de Poniente

Marcial air, that special feature which sets our free-range Iberian pigs apart. Raised in the oak pastures of El Encinar de Poniente (Extremadura), they are fine examples of a noble, strong, firm and highly-valued breed.

Iberian pigs which are free to graze on acorns, grass and roots, a combination guaranteed to produce animals with firm, muscular flesh marbled with exceptionally tasty fat.



Iberian and Iberian acorn-fed ham

Aroma, unctuousness, an incomparable flavour: in short, ham. An icon of Spanish gastronomy savoured all over the world. Obtained from the back legs of Iberian pigs, our hams are cured for between 24 and 48 months. They are produced using traditional methods from start to finish,

with curing in our drying rooms and cellars, following a completely natural process using cold, dry mountain air. When cut, their colour ranges from intense to pale red, exhibiting considerable fat marbling which give them the flavour and unctuousness characteristic of Marcial ham.

Iberian and
Iberian acorn-fed ham

RECOMMENDED

Sea Bass Basque Vinaigrette

แอตแลนติกชีนย่างไฟโตลล์เลน
Charcoal Grilled Atlantic Sea Bass
With Fried Garlic & Chili Vinaigrette

1,950 THB (1 Kg /Pc)

Octopus Stew

ลุดัวหมักยักษ์
Slow Cooked Octopus From
Valencia And Sweet Peas

480 THB

Scallop Cold Pasta

พาสต้าเย็น และ หอยเชลล์
Cold Capellini, Yuzu Seaweed
Dressing, Seared Scallop

480 THB

Jamon Raspberry Salad

ฮามอน อิบเริโก ราสเบอร์รี่สลัด
Jamon Iberico Shoulder, Raspberry
Dressing, Strawberry, Fennel

450 THB

Cuttlefish Chili Garlic

เส้นหมึกผัดพริกกระเทียม
Stir Fried Cuttlefish With
Garlic And Chili

450 THB

RECOMMENDED

Lamb Shank With Mash Potatoes

ขาแกะตุ๋นไวน์แดง เสิร์ฟพร้อมมันบด
Caramelized Slow-Cooked Lamb
Shank Served With Mash Potatoes

950 THB

Grilled Pluma

สันคอหมูดำย่าง และซอสชิมิซูริ
Charcoal Grilled Iberico Pork Top Loin,
Grilled Vegetable, Chimichurri

1,800 THB (300g)

Wagyu Rib Eye

วากิวริบอาย 400 g.
Charcoal Grilled Wagyu Rib Eye
And Sweet & Sour Onion,
Asparagus, Chips With
Hollandaise

2,000 THB (400g)

JAMON



Jamon Iberico ORO (50 g.)

ฮามอน อีเบริโก 48 เดือน (50 g.)
Jamon Iberico
Ham 48 Months (50 g.)

1,230 THB

*ราคาอาหารยังไม่รวมค่าบริการ 10% / Prices exclude service charge 10%



Cheese Platter

ชีส 3 ชนิด และผลไม้
Blue, Brie, Manchego, Grapes
And Dry Fruits

650 THB

Mix Marcial (100 g.)

โคลคัท โลโม, โซริโซ, ซาลชิชอน
Lomo, Chorizo, Salchichón

590 THB

Manzanilla Olive

มะกอกดองในน้ำแอนโชวี
Manzanilla Olive
Anchovy Flavored

110 THB

Jamon Iberico PLATA (50 g.)

ฮามอน อีเบริโก 24 เดือน (50 g.)
Jamon Iberico
Ham 24 Months (50 g.)

800 THB

*ราคาอาหารยังไม่รวมค่าบริการ 10% / Prices exclude service charge 10%

TAPAS

French Fries

มันฝรั่งทอด
Fried Potatoes
Spanish Ketchup
200 THB

Croquettes Jamon

โครเกตต์ ฮามอน อีเบริโก
Fried Iberico Ham Bechamel, Mayo,
Sliced Jamon Iberico Shoulder
390 THB

Calamari & Aioli

หมึกทอดซอสกระเทียม
Fried Calamari and
Garlic Mayo
350 THB

Los padrones

พริกสเปนทอด
Fried Padron Peppers
Seasoned With Sea Salt
390 THB

Scallop Cold Pasta

พาสต้าเย็น และ หอยเชลล์
Cold Capellini, Yuzu Seaweed Dressing,
Seared Scallop
480 THB

Gambas Al Ajillo

กุ้งลายเสือผัดพริกกระเทียม
Pan Fried Tiger Prawns
With Garlic Chili
450 THB

Gambas A La Plancha

กุ้งขาวย่างซอสบรันดี
Pan Fried White Shrimp,
Lemon Brandy, Lemon Jelly
380 THB

Asparagus Jamon

หน่อไม้ฝรั่งย่าง และฮามอน อีเบริโก
Grilled Green Asparagus,
Sliced Jamon Iberico Shoulder,
Balsamic Glaze
450 THB

Portobello & Jamon

เห็ดพอร์โทเบลโลอบ และฮามอน อีเบริโก
Roasted Portobello Mushroom
Stuffed Cream Cheese And Blue
Cheese, Tomato, Jamon Iberico,
Balsamic Glaze
450 THB

Cuttlefish Chili Garlic

เส้นหมึกผัดพริก
กระเทียม
Stir Fried Cuttlefish
With Garlic And Chili
450 THB

Fish & Chips

ปลาซูปเป็งทอดและมันฝรั่ง
Dover Sole Fritters, Fried
Potatoes, Tartar Sauce
390 THB

Corn Jalapeño Bacon

ข้าวโพดอ่อนย่าง,เบคอน,
ฮาลาเปโนญี่ปุ่นมายองเนส
Roasted Baby Corn With Bacon,
Manchego, Jalapeño Mayon-
naisse, Macadamia.
380 THB



Gambas Al Ajillo

กุ้งลายเสือผัดพริกกระเทียม
Pan Fried Tiger Prawns
With Garlic Chili

450 THB

Pairing Recommender Valduero/Blanco

100% Albillo and grapefruit, typical of
Albillo. Well The first white wine made in
the Ribera del Duero

Decanter
90
POINTS

Cuttlefish Chili Garlic

เส้นหมึกผัดพริกกระเทียม
Stir Fried Cuttlefish
With Garlic And Chili

450 THB



SOUP

Bouillabaisse Soup

ซุปรูญยาบส
Pan Fried Sea Bass, Cuttlefish,
Conchiglie In Sea Food Soup

680 THB

Butternut Pumpkin Soup

ซูปฟักทองบัตเตอร์นัท
Butternut Pumpkin And
Crouton, Basil Oil

350 THB



Truffle soup

ซูปเห็ดทรัฟเฟิล
Truffle Soup Cappuccino
Foam, Black Scone

350 THB



Vegetarian งดสัตว์

SALAD

Octopus And Squid Salad

สลัดหมึกย่าง
Grilled Octopus, Squid, Bacon,
Chili Candied, Saffron Mayo,
Asian Dressing

450 THB



Jamon Raspberry Salad

ฮามอน อีเบริโก ราสเบอร์รี่สลัด
Jamon Iberico Shoulder,
Raspberry Dressing,
Strawberry, Fennel

450 THB

*ราคาอาหารยังไม่รวมค่าบริการ 10% / Prices exclude service charge 10%



Chicken Caesar

ชีซาร์สลัด ออไก่
Sous Vide Chicken Breast,
Onsen Egg, Parmesan,
Crouton

340 THB



Grilled Vegetable Balsamic Glaze

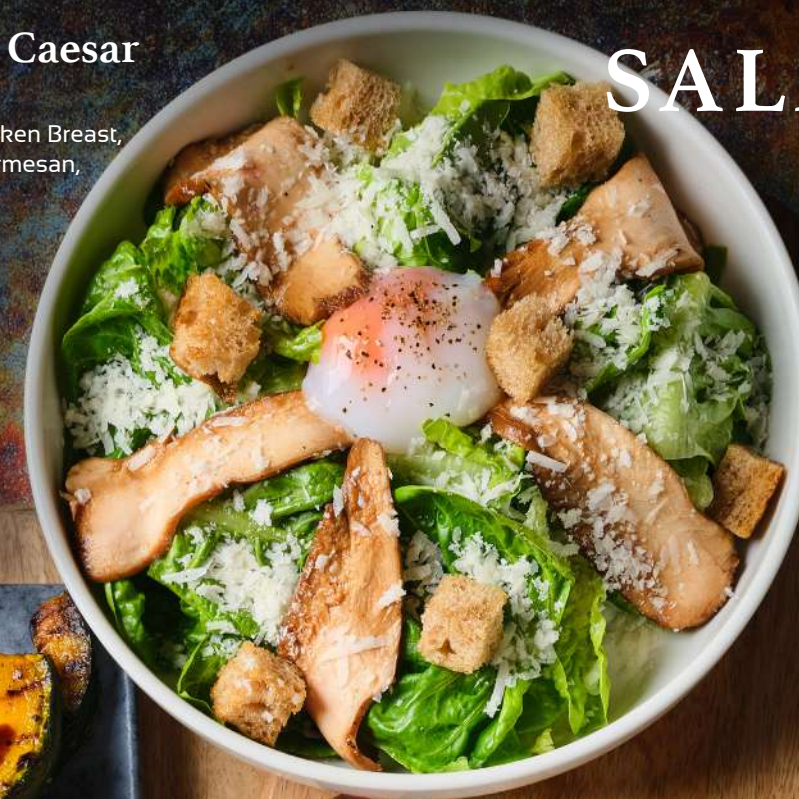
ผักย่างราดซอสบัลซามิก
Pumpkin, Mushroom, Baby
Carrot, Broccoli, Balsamic Glaze

340 THB



Vegetarian มังสวิรัติ

SALAD



Soft Shell Crab & Spicy Pomelo

สลัดปูนิ่มทอดและส้มโอ
Fried Soft Shell Crab, Spicy
Pomelo And Macadamia,
Peanut Mayo

450 THB



Apple Hazelnut Salad

สลัดแอปเปิ้ล ฮาเซลนัท
Green Apple, Pine Nut, Roasted
Shallot, Hazelnut Dressing

380 THB

*ราคาอาหารยังไม่รวมค่าบริการ 10% / Prices exclude service charge 10%

PAELLA



Paella De Gambas

ปาอญ่า กุ้งแดง
Bodegas Style Paella,Red Prawns,
Cuttlefish, Mussels,
Capsicum Puree,Garlic Mayo
2,200 THB



PAELLA



Arroz Negro

ปาอญ่าหมึกดำ หอยเชลล์
Seared Scallop On Black Paella
And Cuttlefish, Garlic Mayo
1,900 THB

*ราคาอาหารยังไม่รวมค่าบริการ 10% / Prices exclude service charge 10%

*ราคาอาหารยังไม่รวมค่าบริการ 10% / Prices exclude service charge 10%



**Pairing
Recommender
Granbazan
Limousin**

100% Albarino
The first Albariño to be
aged in French oak barrels



Monkfish Refrito

ปลาหมึกย่าง ราดซอสกระเทียม
Charcoal Grilled Monkfish With
Mediterranean Chili Garlic Sauce

500 THB / 100g

price by weight ราคาตามน้ำหนัก



**Scallop and
Cauliflower**

สก็ลอป คอรัลฟลาวเวอร์
Pan Fried Scallop And Cuttlefish
With Kabayaki, Cauliflower Puree,
Sweet Corn, Macadamia Salsa

850 THB

Octopus Stew

สตูว์หมียักษ์
Slow Cooked Octopus From
Valencia And Sweet Peas

480 THB

**Sea Bass Basque
Vinaigrette**

แอตแลนติกซีบาสย่างสไตล์สเปน
Charcoal Grilled Atlantic Sea Bass
With Fried Garlic & Chili Vinaigrette

1,950 THB (1 Kg /Pc.)



Grilled Pluma

สันคอหมูดำย่าง และซอสซิมิซูร์
Charcoal Grilled Iberico Pork
Top Loin, Grilled Vegetable,
Chimichurri

1,800 THB (300g)

Pairing Recommender CLOS D'EN FERRAN

62% Carinyena, 38% Garnacha
spanish grape with French
Winemaker "Micheal Rolland"

Decanter
90
POINTS

94
GUÍAPEÑÍN
PUNTOS

INTERNATIONAL
SILVER
WINE
CHALLENGE 2021
WINNER

MICHELIN
2021

Best
Seller

Iberico Wellington

สันในหมูดำอิมเบรโกเวลลิงตันและ
ทรัฟเฟิลจูส์
Wellington Iberico Pork
Tenderloin, Jamon, Mushroom,
Spinach And Truffle Jus

1,600 THB

จองล่วงหน้า 2 วัน

*ราคาอาหารยังไม่รวมค่าบริการ 10% / Prices exclude service charge 10%



IBERICO

Grilled Pluma

สันคอหมูดำย่าง และซอสซิมิซูร์
Charcoal Grilled Iberico Pork
Top Loin, Grilled Vegetable,
Chimichurri

1,800 THB (300g)

Medium Well

Medium
Recommender

Medium Rare



*ราคาอาหารยังไม่รวมค่าบริการ 10% / Prices exclude service charge 10%



Iberico Wellington

สันในหมูดำอิเบริโกเวลลิงตันและทรัฟเฟิลจูส์
Wellington Iberico Pork Tenderloin,
Jamon, Mushroom, Spinach And
Truffle Jus

1,600 THB

จองล่วงหน้า 2 วัน

*ราคาอาหารยังไม่รวมค่าบริการ 10% / Prices exclude service charge 10%



Pork Chop & Creamy Mushroom

พอร์คชอปเนื้อไม่ฟร้งย่างซอสเห็ด
Grilled Pork Chop & Asparagus,
Creamy Jelly Mushroom,
Hash Browns

780 THB

Collar & Polenta

สตูว์คอหมูดำอิเบริโกและโพเลนต้า
Slow-Cooked Iberico Pork
Neck In Red Wine Coconut,
Polenta, Parmesan Chips,
Hazelnut

780 THB

Preso & Herbs

เปรซ่าโรสแมรี่
Slow-Roasted Iberico Shoulder, Parsley
Rosemary Crusted, Polenta, Jus

880 THB

*ราคาอาหารยังไม่รวมค่าบริการ 10% / Prices exclude service charge 10%



Wagyu

วากิวออสเตรเลีย 100%
ย่างเตาถ่าน ด้วยวิธีดั้งเดิมของสเปน

*ราคาอาหารยังไม่รวมค่าบริการ 10% / Prices exclude service charge 10%



Pairing Recommender DISCOLO

100% Tinta de Toro
the most prestigious land
of toro with 100 years vine



Wagyu Rib Eye

วากิวริบอาย 400 g.
Charcoal Grilled Wagyu
Rib Eye And Sweet &
Sour Onion, Asparagus,
Chips With Hollandaise

2,000 THB (400g)

Wagyu Chuletón

วากิวโทมาฮอว์ค
Charcoal Grilled Wagyu
Tomahawk, Grilled Vegetable,
Chips, Chimichurri, And Spicy
Thai Dipping Sauce

300 THB/100g

price by weight ราคาตามน้ำหนัก

*ราคาอาหารยังไม่รวมค่าบริการ 10% / Prices exclude service charge 10%

LAMP

Lamb Shank With
Mash Potatoes

ขาแกะตุ๋นไวน์แดง เสิร์ฟพร้อมมันบด
Caramelized Slow-Cooked Lamb
Shank Served With Mash Potatoes

950 THB

POUTRY

Duck Confit

น่องเป็ดดองไฟ ซอสไวน์แดงราสเบอร์รี่
Duck Leg Confit, Mash Potatoes,
Raspberry Red Wine Sauce

680 THB

Chicken Breast
Creamy Mushroom

อกไก่ซอสครีมเห็ด
Roasted Baby Chicken Breast &
Asparagus, Creamy Jelly Mushroom,
Hash Browns

590 THB

PASTA

Spicy Mentaiko

สปาเก็ตตี้ ไส้ปลาเมนไทโก
Spaghetti, Spicy Cream Mentaiko,
Bacon, Tomato And Basil

380 THB

Iberico Hot Basil

แองเจิลแฮร์ กะเพราหมูดำอิวริโก
Angel Hair, Stir Fried Iberico
Pork Tenderloin, Hot Basil,
Chili, Garlic

380 THB



Bacon Chili & Garlic

แองเจิลแฮร์ เบคอน
พริกกระเทียม
Angel Hair, Bacon,
Tomato, Basil, Chili,
Garlic And Black Olive

380 THB

Carbonara

สปาเก็ตตี้ คาร์บอนาร่า
Spaghetti Carbonara, Bacon,
Parmesan, Poached Egg

340 THB

*ราคาอาหารยังไม่รวมค่าบริการ 10% / Prices exclude service charge 10%

DESSERTS

Torija Cinnamon Ice Cream

โทสต์ไส้ลาลาเปน และไอศกรีมอบเชย
Caramelized Spanish Toast With
Cinnamon Ice cream

380 THB



Basque Cheese Cake Strawberry Ice Cream

ชีสเค้กไส้สตรอว์เบอร์รี่ และไอศกรีม
สตรอว์เบอร์รี่

Cheesecake, Strawberry Sauce
And Strawberry Ice Cream

380 THB



Coffee Flan And Banana Ice Cream

คอฟฟี่ ครีมหคาราเมลคัสตาร์ด
และไอศกรีมกล้วย
Spanish Coffee Cream Caramel
Custard And Banana Lime Ice Cream

380 THB

Chocolate Cake Vanilla Ice Cream

วอร์มช็อกโกแลตเค้ก และไอศกรีมวานิลลา
Warm Chocolate Cake, Rice Sauce
And Vanilla Ice Cream

380 THB



*ราคาอาหารยังไม่รวมค่าบริการ 10% / Prices exclude service charge 10%

BEVERAGE

NATURAL MINERAL WATER

Font D'or (500/1,000 ml.)
ฟองต์ดอร์ น้ำแร่ธรรมชาติ
(500/ 1,000 มล.)
77/ 120 THB

VCH Barcelona (500/1,000 ml.)
วีซีเอช บาร์เซโลนา
น้ำแร่ธรรมชาติ สปาร์คกลิ้ง
(500/ 1,000 มล.)
77/ 120 THB

SOFT DRINK

Orange juice
น้ำส้มคั้นสด
150 THB

Coke
โค้ก / กระป๋อง
65 THB

WINE BY THE GLASS

Traitional red wine
Cocktails from Spain mixed
with Gin, Fruit and Red wine
899 THB/jug 350 THB/Glass

White Wine
350 THB/Glass

Red Wine
350 THB/Glass

Premium Red Wine
450 THB/Glass

SPANISH BEER

Estrella Damm Inedit
(750 ml.)
750 THB/Bottle

Estrella Damm Barcelona
(330 ml.)
300 THB/Bottle

COFFEE & TEA

HOT COFFEE

Espresso

เอสเปรสโซ่

100 THB

Americano

อเมริกาโน่

100 THB

Latte

ลาเต้

120 THB

Cappuccino

คาปูชิโน่

130 THB

ICED COFFEE

Americano

อเมริกาโน่

120 THB

Latte

ลาเต้

130 THB

Hot Tea

ชาร้อน

150 THB/Pot

SOFT DRINK

Vichy Catalan Fruit Lemon (500 ml.)
80 THB

Vichy Catalan Fruit Orange (500 ml.)
80 THB

Vichy Catalan Fruit Apple (500 ml.)
80 THB

BODEGAS WINE