


EST. 2018






BOCANEGRA

food | music | drinks | friends

PARA IR ABRIENDO BOCA

Ostra Gillardeau N2	6,5
Ostra Gillardeau N2 aliñada	7,0
Bolsita de puerro y gambas con frutos rojos	4,9 
Zamburiñas	5,00 / Ud.
Coquinas al ajillo y jerez	12,0
Mejillones en vinagreta, al vapor o picantes	17,9
Langostinos crujientes con toques de chili	14,9


Y PARA COMPARTIR

Tempura de verduras con romesco	13,9 
Hummus libanes con capricho manchego	12,9
Croquetas cremosas de cecina leonesa, gambas y jamón ibérico	12,9 
Nuestra selección de quesos y su mermelada	16,9
La ensaladilla rusa	13,9 
La ensaladilla rabiosa	12,9 
Tortilla trufada de patatas	12,9
Boquerones en vinagre	14,9
Gamba de Huelva a la plancha, ajillo o cocida	24,9
Foie marinado con crema de manzana	16,9
Jamón  <i>Cinco Jotas</i>	31,9
Anchoa Triple "0" con tomate y aguacate	22,9

LATERÍO

Sardinillas en aceite de oliva de Ramón Franco	11
Mejillones en escabeche 6/8 Ramón Franco	15
Ventresca de atún en aceite de oliva de Ramón Franco	13



DE NUESTRO RINCÓN VERDE

Alcachofa asada con torta del casar y teriyaki de nueces	9,9	
Ensalada César con manzana y uvas	14,9	
Tartar de tomate con arenque marinado y col fermentada	16,9	
Burrata con rúcula, intenso de tomate y uvas	15,9	
Ensalada de tomate con ventresca	17,9	





DE CAZUELAS

Risotto de Ibéricos y boletus	15,9
-------------------------------	------



DE LA MAR

Ceviche de corvina con leche de pepino	17,9	
Tataki de atún rojo con crema tostada de coco	22,9	
Tartar de salmón con toques de humo	19,9	
Tartar de atún rojo sobre aguacate	23,9	
Bacalao marinado con revuelto de ajetes y gambas	17,9	
Pulpo a la brasa con alcachofas	26,9	
Calamar tempurizado con lima y limón	25,9	

Y EN BOCANEGRA

Steak tartar con yema especiada	22,9	
Milhojas de rabo de toro con tempranillo y apionabo	20,9	
Entrecot de ternera trinchado con chimichurri	23,9	
Tacos de cochinita pibil	15,9 / 2ud	
Hamburguesa de Buey con mahonesa de ostras	16,9	
Pluma ibérica con membrillo	24,9	
Solomillo de ternera con foie	29,9	
Chuletitas de cordero lechal con verduras a la brasa	23,9	
Chuleton Prussian black (1 Kg)	69,0	
Pato asado con pera y Hoisin	21,9	
Costillas Duroc asado a la barbacoa	23,9	

POSTRES

Tarta de manzana y spéculoos	7,9	
Brownie con sopa de chocolate blanco	7,9	
Milhojas de crema y dulce de leche	7,9	
Arroz con leche con sorbete de mango y pasión	7,9	
Coulant de chocolate con frambuesa	7,9	
Tiramisú	8,9	
Tarta de queso especial	8,9	

Los pescados para consumo en crudo están sometidos a congelación según la legislación vigente y los que no han sido congelados previamente, proceden de piscifactoría.

Disponemos de carta de Alérgenos, Reglamento EU. 1169/2011.

Consulte a nuestro personal.

Este precio se verá incrementado un 10% en terraza.