


EST. 2018





# BOCANEGRA

food | music | drinks | friends

## PARA IR ABRIENDO BOCA

<b>OSTRA GILLARDEAU N2</b>	<b>6.5/UD</b>
<b>OSTRA GILLARDEAU N2 ALIÑADA</b>	<b>7/UD</b>
<b>BOLSITA DE PUERRO Y GAMBAS CON FRUTOS ROJOS</b>	<b>4.9/UD</b> 
<b>ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA</b>	<b>5/UD</b>
<b>LANGOSTINOS CRUJIENTES CON TOQUES DE CHILI</b>	<b>14.9</b>
<b>MEJILLONES AL VAPOR, PICANTES O EN VINAGRETA</b>	<b>17.9</b>

## PARA COMPARTIR

<b>HUMMUS LIBANÉS CON CAPRICO MANCHEGO</b>	<b>12.9</b> 
<b>CROQUETAS CREMOSAS DE CECINA, GAMBAS Y JAMÓN</b>	<b>14.9</b>
<b>TORTILLA TRUFADA DE PATATAS</b>	<b>12.9</b> 
<b>ENSALADILLA RUSA CON BONITO DEL NORTE</b>	<b>14.9</b>
<b>TEMPURA DE VERDURAS CON ROMESCO</b>	<b>13.9</b>
<b>MORTADELA DE BOLONIA, PIMIENTA Y LIMA</b>	<b>13.9</b>
<b>CECINA DE VACA VIEJA ORIGEN</b>	<b>16.9</b>
<b>SELECCIÓN DE QUESOS Y SU MERMELADA</b>	<b>22.9</b> 
<b>FOIE MARINADO CON CREMA DE MANZANA</b>	<b>16.9</b>
<b>ENSALADILLA DE MARISCO CON TARTAR DE ATÚN ROJO Y PIPARRA</b>	<b>18.9</b>
<b>ANCHOA TRIPLE "O" CON TOMATE Y AGUACATE</b>	<b>22.9</b>
<b>GAMBA DE HUELVA A LA PLANCHA, AJILLO O COCIDA</b>	<b>26.9</b>
<b>JAMÓN IBÉRICO</b> 	<b>31.9</b>



EST. 2018


# BOCANEGRA

— food | music | drinks | friends —

## CONSERVAS

SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA RAMÓN FRANCO	11
VENTRESCA DE ATÚN EN ACEITE DE OLIVA RAMÓN FRANCO	13
MEJILLONES EN ESCABECHE 6/8 RAMÓN FRANCO	15

## RINCÓN VERDE

ALCACHOFA ASADA CON TORTA DEL CASAR Y TERIYAKI DE NUECES	9.9	
ENSALADA CÉSAR CON MANZANA Y UVAS	14.9	
BURRATA CON RÚCULA E INTENSO DE TOMATE	15.9	
ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA	17.9	





EST. 2018





# BOCANEGRA


food | music | drinks | friends

## PESCADOS

CEVICHE DE CORVINA CON LECHE DE PEPINO	17.9	
BACALAO MARINADO CON REVUELTO DE AJETES Y GAMBAS	17.9	
TARTAR DE SALMÓN CON TOQUES DE HUMO	19.9	
TATAKI DE ATÚN ROJO CON CREMA TOSTADA DE COCO	22.9	
TARTAR DE ATÚN ROJO SOBRE AGUACATE	23.9	
CALAMAR TEMPURIZADO CON LIMA Y LIMÓN	25.9	
PULPO A LA BRASA CON MOJO ROJO Y PATATAS BABY	26.9	

## CARNES

TACOS DE COCHINITA PIBIL	15.9/2UD	
RISSOTO DE IBÉRICOS Y BOLETUS	15.9	
HAMBURGUESA CON BACON, PEPINILLO Y CEBOLLA CARMELIZADA	16.9	
MILHOJAS DE RABO DE TORO CON TEMPRANILLO Y APIONABO	20.9	
PATO ASADO CON PERA Y HOISIN	21.9	
STEAK TARTAR CON YEMA ESPECIADA	22.9	
COSTILLAS DUROC ASADO A LA BARBACOA	23.9	
CHULETITAS DE CORDERO DE LECHAL CON VERDURAS A LA BRASA	23.9	
PLUMA IBÉRICA CON MEMBRILLO	26.9	
ENTRECOT DE TERNERA TRINCHADO CON CHIMICHURRI	27.5	
SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE	29.9	
CHULETÓN PRUSSIAN BLACK (1KG)	69	





EST. 2018

# BOCANEGRA

food | music | drinks | friends

## RINCÓN DULCE

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.

EL SERVICIO DE TERRAZA TIENE UN SUPLEMENTO DE UN 10% EN TOTAL DE LA CUENTA.  
SERVICIO DE PAN Y MANTEQUILLA FRANCESA ECHIRE 2.75€ POR PERSONA.

