MENÚ NAVIDAD 01

ENTRANTES

CUATRO ENTRANTES COMUNES A ELEGIR

CROQUETAS DE COCINA Y LECHE FRESCA

TABLA DE QUESOS AFINADOS BOCANA

TABLA DE CHICHARRONES AL CORTE, LIMA Y SAL EN ESCAMAS

TOSTA DE MATRIMONIO DE ANCHOA DO Y BOQUERÓN DE SANTOÑA

TOMATE ECOLÓGICO ALIÑAO, VINAGRETA DE AJO REFRITO Y GERMINADO DE CEBOLLETA

GUACAMOLE CASERO CON CHICHARRONES DE CÁDIZ, PIPAS DE CALABAZA GARRAPIÑADAS Y SUS TUTOPOS

ENSALADILLA TRADICIONAL CON ATÚN ROJO EN ESCABECHE DE CREAM Y HABA TONKA

PLATO INDIVIDUAL

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

LOMO DE LUBINA A LA BILBAÍNA CON PATATAS PANADERAS CONFITADAS

CANELÓN DE CARRILLERA DE TERNERA, IDIAZÁBAL, SALSA DE BOLETUS AL JEREZ Y SETAS SHIMEJI AL AJILLO

POSTRE

INDIVIDUAL

SURTIDO DE POSTRES ARTESANOS DE NUESTRA CARTA

INCLUYE:

VINO BLANCO

VINO TINTO

CERVEZA (BARRIL), REFRESCOS Y AGUA

PRECIO: 44€

IVA INCLUIDO

BOCANA

MENÚ NAVIDAD 02

ENTRANTES

CINCO ENTRANTES COMUNES A ELEGIR

CROQUETAS DE COCINA Y LECHE FRESCA

TABLA DE QUESOS AFINADOS BOCANA

TABLA DE CHICHARRONES AL CORTE, LIMA Y SAL EN ESCAMAS

TOMATE ECOLÓGICO ALIÑAO

ENSALADILLA TRADICIONAL CON ATÚN ROJO EN ESCABECHE DE CREAM Y HABA TONKA

CAZÓN FRITO (300 GR) EN ADOBO ZOREANO Y EMULSIÓN DE LIMA

ALCACHOFAS SALTEADAS AL CREAN, PIMIENTOS A LA LEÑA, PAYOYO Y PAPADA IBÉRICA DE BELLOTA

MINI BURGER DE RABO DE TORO, GUISO DE RABO DE TORO AL CHOCOLATE, SALSA COJONUDA Y RÚCULA

TACO MEXICANO/GADITANO, PRINGA DE CERDA Y SALSA DE CHIPOTLE AHUMADO

PLATO INDIVIDUAL

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

LOMO DE LUBINA A LA BILBAÍNA CON PATATAS PANADERAS CONFITADAS

PRESA IBÉRICA 100% DE BELLOTA A LA BRASA, PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS FRITOS

POSTRE

INDIVIDUAL

SURTIDO DE POSTRES ARTESANOS DE NUESTRA CARTA

INCLUYE:

VINO BLANCO

VINO TINTO

CERVEZA (BARRIL), REFRESCOS Y AGUA

PRECIO: 49€

IVA INCLUIDO

BOCANA

MENÚ NAVIDAD 03

ENTRANTES

CINCO ENTRANTES COMUNES A ELEGIR

CROQUETAS DE CECINA Y LECHE FRESCA

TABLA DE QUESOS AFINADOS BOCANA

GILDA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO, PIPARRA ENCURTIDA Y ACEITUNA MANZANILLA

MOJAMA EXTRA REY DE GROS, AOVE Y ALMENDRA FRITA

HOJALDRE DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA Y MAYO DE JENGIBRE

GUACAMOLE CASERO CON CHICHARRONES DE CÁDIZ, PIPAS DE CALABAZA GARRAPIÑADAS Y SUS TOTOPOS

GAMBA BLANCA DE HUELVA EXTRA

CALAMAR DE POTERA FRITO ENTERO (250GR), CON ENSALADA DE RÚCULA Y CEBOLLA ENCURTIDA

CANELÓN DE CARRILLERA DE TERNERA E IDIAZÁBAL, SALSA DE BOLETUS AL JEREZ Y SETAS SHIMEJI AL AJILLO

PLATO INDIVIDUAL

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

VENTRESCA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA A LA BRASA, BILBAÍNA AL JEREZ Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO CARAMELIZADOS

PRESA IBÉRICA IDO4 DE BELLOTA A LA BRASA, PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS FRITOS

POSTRE

INDIVIDUAL

SURTIDO DE POSTRES ARTESANOS DE NUESTRA CARTA

INCLUYE:

VINO BLANCO

VINO TINTO

CERVEZA (BARRIL), REFRESCOS Y AGUA

PRECIO: 59€

IVA INCLUIDO

BOCANA

MENÚ CÓCTEL 01

APERITIVOS

PARA SERVIR DE PIE

CHICHARRÓN DE CÁDIZ AL CORTE, LIMA Y SAL MALDÓN

CROQUETA DE COCINA Y LECHE FRESCA

ENSALADILLA TRADICIONAL CON ATÚN ROJO EN ESCABECHE

HOJALDRE DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA Y MAYO DE JENGIBRE

TOSTA DE ANCHOA/BOQUERÓN, MILHOJAS DE CALABACÍN Y BERENJENA Y SALSA CÍTRICA

CAZÓN EN ADOBO KOREANO

MOLLETE DE PRINGA DE BESUGO CON MAYO DE HIERBABUENA

POSTRE

SELECCIÓN DE PETIT FOURS ARTESANOS

INCLUYE:

VINO BLANCO

VINO TINTO

CERVEZA (BARRIL), REFRESCOS Y AGUA

PRECIO: 41€

IVA INCLUIDO

BOCANA

MENÚ CÓCTEL 02

APERITIVOS

PARA SERVIR DE PIE

CHICHARRÓN DE CÁDIZ AL CORTE, LIMA Y SAL MALDÓN

SURTIDO DE QUESOS BOCANA

CROQUETA DE CECINA Y LECHE FRESCA

ENSALADILLA TRADICIONAL CON ATÚN ROJO EN ESCABECHE

HOJALDRE DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA, MAYO DE JENGIBRE Y ALIÑO ASIÁTICO

TOSTA DE ANCHOA/BOQUERÓN, MILHOJAS DE CALABACÍN Y BERENJENA Y SALSA CÍTRICA

MINI BURGER DE RABO DE TORO, MAYO COJONUDA Y RÚCULA

TACO MEXICANO/GADITANO CON:

PRINGA DE BERZA , SALSA CHIPOTLE AHUMADOCEBOLLA ENCURTIDA Y EMULSION DE HIERBABUENA

POSTRE

SELECCIÓN DE PETIT FOURS ARTESANOS

INCLUYE:

VINO BLANCO

VINO TINTO

CERVEZA (BARRIL), REFRESCOS Y AGUA

PRECIO: 46€

IVA INCLUIDO

BOCANA

MENÚ SIN GLUTEN

ENTRANTES

PLATOS INDIVIDUALES

GILDA TRADICIONAL DE ANCHOA

ENSALADILLA TRADICIONAL CON ATÚN ROJO EN ESCABECHE DE CREAM Y HABA TONKA

GUACAMOLE CASERO CON CHICHARRONES DE CÁDIZ, PIPAS DE CALABAZA GARRAPIÑADAS Y SUS TOTOPOS

PLATO INDIVIDUAL

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

VIOLTRESCA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA A LA BRASA, BILBAÍNA AL JEREZ Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO CARAMELIZADOS

PRESA IBÉRICA 100% DE BELLOTA A LA BRASA Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO CARAMELIZADOS

POSTRE

INDIVIDUAL

TARTA DE QUESO BOCANA

INCLUYE:

VINO BLANCO

VINO TINTO

CERVEZA (BARRIL), REFRESCOS Y AGUA

PRECIO: 45€

IVA INCLUIDO

BOCANA

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES INDIVIDUALES

CHICHARRONES DE CERDO AL CORTE
FRITURA DE CROQUETAS

PLATO INDIVIDUAL

HUEVOS FRITOS CON PATATAS FRITAS
HAMBURGUESA CON QUESO Y PATATAS FRITAS

POSTRE

TARTA DE QUESO BOCANA

INCLUYE:
REFRESCOS Y AGUA

PRECIO: 23€

IVA INCLUIDO

BOCANA

MENÚ VEGETARIANO

ENTRANTES INDIVIDUALES

TOSTA DE TARTAR DE TOMATE ECOLÓGICO Y BROTES DE CEBOLLETA FRESCA
ENSALADA BOCANA, BRÓCOLI EN ADOBO AGRIPICANTE, RÚCULA, VINAGRETA DE MOSTAZA,
CEBOLLA ROJA ENCURTIDA, AVELLANA Y QUESO PAYOYO
TACO DE PULLED VEGGIE, CEBOLLA ROJA ENCURTIDA Y CHIPOTLE AHUMADO

PLATO INDIVIDUAL

ALCACHOFAS CONFITADAS Y SALTEADAS AL AMONTILLADO,
PIMIENTOS MORRONES Y QUESO PAYOYO

POSTRE

MILHOJAS CON NATA VEGETAL, PIÑA OSMOTIZADA AL OLOROSO
Y CRUJIENTE DE ESPECIAS FRANCESAS

INCLUYE:
VINO BLANCO
VINO TINTO
CERVEZA (BARRIL), REFRESCOS Y AGUA

PRECIO: 40€

IVA INCLUIDO

BOCANA.

MENÚ VEGANO

ENTRANTES

TOSTA DE TARTAR DE TOMATE ECOLÓGICO Y BROTES DE CEBOLLETA FRESCA
ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS, BROCOLI EN ADOBO Y AVELLANA GARRAPIÑADA
TACO DE PULLED VEGGIE, CEBOLLA ROJA ENCURTIDA Y CHIPOTLE AHUMADO

PLATO INDIVIDUAL

ALCACHOFAS CONFITADAS Y SALTEADAS AL AMONTILLADO, SHIMEJIS AL AJILLO
Y PIMIENTOS MORRONES

POSTRE

MILHOJAS CON NATA VEGETAL, PIÑA OSMOTIZADA AL OLOROSO
Y CRUJIENTE DE ESPECIAS FRANCESAS

INCLUYE:

VINO BLANCO
VINO TINTO
CERVEZA (BARRIL), REFRESCOS Y AGUA

PRECIO: 45€

IVA INCLUIDO

BOCANA

CONDICIONES DE LOS MENÚS Y POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Estos menús están disponibles exclusivamente para grupos a partir de 8 personas.
La selección de los entrantes y el plato principal debe realizarse con un mínimo de 72 horas de antelación.
Para mayor comodidad, algunos entrantes serán servidos de manera individual.
Si algún plato no está disponible debido a circunstancias del mercado, se reemplazará por una opción equivalente.
Disponemos de opciones adaptadas para clientes que sigan una dieta vegetariana o vegana.
Las bebidas de los menús comenzarán una vez que los comensales estén sentados en la mesa hasta que empiezan los postres.
La bebida incluida en el menú contempla una botella de vino blanco o tinto por cada cuatro personas; cualquier botella adicional tendrá un coste extra.
Los menús tipo coctel son exclusivamente para degustarlo de pie y serán servidos para grupos a partir de 30 personas.
Las consumiciones en la barra antes de que lleguen todos los comensales no están incluidas y se cobrarán aparte.