

ODA AL VERMOUTH & CHACINAS

CHICHARRONES DE PATERNA.....M:5,5€ R:11€
Lima y sal en escamas.

CECINA DE BLACK ANGUS DE NEBRASKA....M:7,5€ R:15€
y alcaparrones. (12)

MOJAMA EXTRA REY DE OROS.....M:7€ R:13,5€
Aove y almendra frita. (4/8)

ANCHOA 00 "LÓPEZ" DEL CANTÁBRICO (CON 2 AÑOS
DE MADURACIÓN "SERIE ORO").....3U:12€ 6U:24€
Láminas de pan crujientes y AOVE. (1/4)

TABLA DE QUESOS.....M:7,5€ R:15€
Comte vielle vaca, ahumado oveja, sierra
de grazalema oveja, bosqueño al oloroso
cabra. (7/8/12)

GILDA DE ANCHOA.....U:3€
Anchoa del Cantábrico, piparra encurtida
y aceituna manzanilla. (4/12)

CON LAS MANOS

Se pueden hacer las tostas con pan sin gluten

CROQUETA DE CECINA "LA FINCA".....U:1,8€
Leche de vaca fresca y cecina de vaca.
(1/3/7/14)

MATRIMONIO DE ANCHOAS Y BOQUERÓN
DE SANTOÑA.....U:4€
Brioche tostado, anchoa y boquerón del
cantábrico, milhojas de berenjena y
calabacín y salsa cítrica. (1/3/4/7/12)

SARDINA AHUMADA CON MANTEQUILLA
FRANCESA.....U:3,5€
Crujiente de pan, cebolla roja encurtida
en vinagre de arroz y ralladura de lima.
(1/4/6/7/8/11/12)

BRIOCHE DE ATÚN ROJO
DE ALMADRBA.....U:6,5€
Brioche tostado, tartar de atún rojo de
almadraba y mahonesa de jengibre.
(1/3/4/6/8/10/11/12) *Preguntar por disponibilidad.*

BOCANA CARTA

MINI BURGER DE RABO DE TORO.....U:4,9€
Guiso de rabo de toro al chocolate,
salsa cojonuda y rúcula. (1/3/7/10/12)

TACO MEXICANO/GADITANO.....U:4,9€
Pringa de berza, salsa de chipotle
ahumado, cebolla roja encurtida
y emulsión de hierbabuena. (1/3/6/7/9/10/12)

DUMPLING DE CABEZADA DE CERDO IBERICO
DE BELLOTA.....U:2,8€
Guisado de salsa BBQ japonesa, sweet chili,
cebolleta tierna y shishimi togarashi
(1/6//11/12)

¡PREGUNTA POR NUESTROS FUERA DE CARTA!

Este establecimiento cumple con el real decreto 1420/2006, sobre la prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca (todos los productos de la pesca que se consumen crudos o semicrudos han sido previamente congelados)

ENSALADAS & HUERTA

ENSALADA BOCANA.....P:10,5€
 Brocoli en adobo agripicante, rúcula, vinagreta de mostaza, cebolla roja encurtida, avellana y queso payoyo. (1/6/8/10/12)

COLIFLOR Y BRÓCOLI EN ADOBO.....10,5€
 Pimientos morrones asados a la leña y feta en aceite de naranja y anís estrellado. (7/12)

TOMATE ECOLÓGICO ALIÑO.....M: 5,5 P:11€
 Vinagre de ajo refrito y germinado de cebolleta. (12)

BURRATA ITALIANA.....P:13,5€
 Tomato cherry confitado, pesto de anacardos y pecorino, vinagreta de miel, avellana y corazón de atún rallado. (1/4/6/7/8/10/12)

LAS PATATAS FRITAS TIENEN TRAZAS DE GLUTEN DEBIDO A QUE SE FRÍEN EN EL MISMO ACEITE PRODUCTOS CON GLUTEN.

ALÉRGENOS:

#1 Gluten | #2 Crustáceos | #3 Huevo | #4 Pescado
 #5 Cacahuètes | #6 Soja | #7 Lácteos | #8 Frutos de cáscara | #9 Apio | #10 Mostaza | #11 Granos de sésamos | #12 Dióxido de azufre y sulfitos
 #13 Altramuces | #14 Moluscos.

T: TAPAS | R: RACIÓN | U: UNIDAD | P: PLATO

PARA COMPARTIR

GUACAMOLE CASERO CON CHICHARRONES DE CÁDIZ.....P:12€
 Pipas de calabaza garrapiña y sus totopos. (8/12)

ENSALADILLA TRADICIONAL.....T:5,5€ R:11,5€
 Con atún rojo en escabeche de cream y haba tonka y regañas negras. (1/3/4/6/12)

ALCACHOFAS SALTEADAS AL CREAM.....P:16,5€
 Con pimientos morrones asados, payoyo y papada ibérica de bellota. (7/12)

CANELÓN DE CARRILLERA DE TERNERA E IDIAZABAL.....P:15€
 Salsa boletus al Jerez, setas shimeji al ajillo y cebollino. (1/3/7/12)

HUEVOS ESTRELLAOS CAMPÉROS.....P:12,5€
 Gamba blanca peladas al ajillo, jugo de marisco y patatas de Sanlúcar asadas. (2/3/12)

CALAMAR DE POTERA FRITO ENTERO (250 GR)P:21€
 Con ensalada de rúcula y cebolla encurtida. (1/3/4/7/12/14)

CAZÓN EN ADOBO GADITANO (250 GR).....11,5€
 (1/3/4/7/12/14)

AL CARBÓN

PESCADOS & MARISCOS

MARISCO DE NUESTRAS BAHÍAS.....S/M
 Cocido, plancha o brasa. (Preguntar disponibilidad) (2)

CALAMAR DE POTERA A LA BRASA.....22€
 Ajillo y piquillos caramelizados. (12/14)

LUBINA A LA BRASA.....55€/KG
 Ajillo al amontillado y tomates Cherry confitados. (4/12)

RODABALLO A LA BRASA.....55€/KG
 (4/12)

PESCADO DE LA BAHÍA.....S/M
 Lubinas, Doradas, Pargos, Borriquetes, etc. Según lo que ofrezca nuestras Lonjas, preparado a la sal, a la espalda o brasa. (4/12)

Todas las piezas de pescados enteros van acompañadas de guarnición de picadillo tradicional y ensalada de rúcula y cebolla encurtida.

CARNES

HAMBURGUESA DE TXULETA.....P:12€
 Cheddar, compota de cebolla caramelizada al oloroso y pan brioche. (1/3/6/7/8/10/11/12)

DOBLE SMASH BURGUER DE BUEY.....P:11,5€
 Salsa bocana, emmental fundido, tomate y lechuga. (1/3/6/7/8/10/11/12)

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA.....P:21€
 Patatas fritas y sal en escamas. (1)

ENTRECÔTE DE VACA PREMIUN GUIKAR.....P:32€
 Con su frita güena de papa 450gr. (1)

TXULETA DE VACA VIEJA DE 7 AÑOS MADURADO 21 DÍAS.....69€/KG
 Con su frita güena de papa 750gr. (1)

SABORES QUE INSPIRAN

GUARNICIONES

PIMIENTOS DEL PIQUILLO DE
LADOSA AL CARBÓN.....3,5€

PATATAS DE SANLÚCAR FRITAS
Y PIMIENTO CORNICABRA FRITOS (1).....3,5€

BOCANA KIDS

DOBLE CHEESE BURGER BOCANA.....P:10€
Dos piezas de carne, pan de hamburguesa
y queso emmental.
(1/6/7/8/10/11/12)

HUEVO FRITOS CON PATATAS FRITAS (1).....P:7,5€

POSTRES

TARTA DE QUESO BOCANA.....P:6,50€
Queso crema suave. (3/6/7/12)

TARTA DE CHOCOLATE CREMOSA.....P:6,50€
Chocolate con leche y oloroso. (3/6/7/12)

COULANT DE PRALINE DE AVELLANA.....P:6,5€
Con helado de vainilla, tiempo de
elaboración 8 minutos. (3/7/8/12)

ALÉRGENOS:

#1 Gluten | #2 Crustáceos | #3 Huevo | #4 Pescado
#5 Cacahuets | #6 Soja | #7 Lácteos | #8 Frutos
de cáscara | #9 Apio | #10 Mostaza | #11 Granos de
sésamos | #12 Dióxido de azufre y sulfitos
#13 Altramuces | #14 Moluscos.

*INFORME A NUESTRO PERSONAL DE CUALQUIER ALERGIA
O INTOLERANCIA ALIMENTICIA. *

POR CARACTERÍSTICAS DE LA INSTALACIÓN, MANIPULACIÓN Y
ELABORACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO, TODOS NUESTRO
PRODUCTOS SON SUSCEPTIBLES A CONTENER DE MANERA
DIRECTA O A TRAVÉS DE CONTAMINACIÓN CRUZADA ALGÚN
TIPO DE ALÉRGENO.