

# ODA AL VERMOUTH & CHACINAS

CHICHARRONES DE PATERNA.....M:6,5€ R:11,5€  
Lima y sal en escamas.

MOJAMA EXTRA REY DE OROS.....M:9€ R:16€  
AOVE y almendra frita. (4/8)

ANCHOA EN MANTEQUILLA ECOLÓGICA.....R:26€  
Láminas de pan crujientes. (1/4)

TABLA DE QUESOS AFINADOS 'BOCANA'.....M:8,5€ R:16€  
(7/8/12)

PLATO JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA.....R:28€  
100% cortado a mano. (12)

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

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)

# CON LAS MANOS

*\*Se pueden hacer las tostas con pan sin gluten\**

CROQUETA DE CECINA "LA FINCA".....U:1,9€  
Leche de vaca fresca y cecina de vaca.  
(1/3/7/14)

MATRIMONIO DE ANCHOA 00 Y BOQUERÓN  
DE SANTOÑA.....U:5€  
Hojaldre invertido, milhojas de berenjena y  
calabacín y salsa cítrica. (1/3/4/7/12)

HOJALDRE INVERTIDO DE ATÚN ROJO  
DE ALMADRABA.....U:6,5€  
tartar de atún rojo de almadraba y  
mahonesa de jengibre. (1/3/4/7/6)

MINI BURGER DE RABO DE TORO.....U:6€  
Guiso de rabo de toro al chocolate,  
salsa cojonuda y rúcula. (1/3/7/10/12)

TACO MEXICANO/GADITANO.....U:5€  
pringa de berza, salsa de chipotle ahumado,  
cebolla roja encurtida y emulsión  
de hierbabuena. (1/3/6/12)

# BOCANA CARTA

## ENSALADAS & HUERTA

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

TOMATE ECOLÓGICO ALIÑO.....M: 6,5 / 12€  
Vinagre de ajo refrito y germinado de  
cebolleta. (12)

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

# PARA COMPARTIR

GUACAMOLE CASERO CON CHICHARRONES  
DE CÁDIZ.....T:7€ R:12,5€  
Pipas de calabaza garrapiñada y sus  
totopos. (8/12)

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

TARTAR DE ATÚN ROJO GADIRA.....25€  
con ajoblanco, vinagreta de atún y  
cebolleta china. (4/9/10/12)

ALCACHOFAS SALTEADAS AL CREAM.....16,5€  
Con pimientos a la leña, payoyo y papada  
ibérica de bellota. (7/12)

CANELÓN DE CARRILLERA DE TERNERA  
E IDIAZÁBAL.....15,5€  
Salsa boletus al Jerez, setas shimeji  
al ajillo y cebollino. (1/3/7/12)

CALAMAR DE POTERA FRITO ENTERO.....25€  
con ensalada de rúcula y cebolla  
encurtida. (1/3/12/14)

CAZÓN FRITO (250GR).....13,5€  
y emulsión de lima. (1/3/4/6/11/12)

# PESCADOS & MARISCOS

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

PATA DE PULPO A LA BRASA.....28€  
puré robuchón al romero, salsa sweet  
chili cítrica y pimentón ahumado.  
(1/5/6/7/9/10/14)

LUBINA A LA BRASA.....58€/KG  
Ajillo al amontillado y tomates cherry  
confitados. (4/12)

RODABALLO A LA BRASA.....65€/KG  
Al estilo donostiarra. (4/12)

CALAMAR A LA BRASA.....26€  
salsa romescu y ajada de perejil.  
(1/4/8/6/9/10/12/14)

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

\*Todas las piezas de pescados enteros van acompañadas  
de patatas panaderas.\*

# CARNES

HAMBURGUESA DE VACA MADURADA GALLEGA.....15€  
queso ahumado San Simón, salsa emy al PX y  
pepinillos agri dulces. (1/3/5/6/7/8/9/10/11/12)

DOBLE SMASH BURGER DE BUEY.....13,5€  
Salsa bocana, emmental fundido, tomate  
y lechuga. (1/3/6/7/8/10/11/12)

PRESA 100% IBÉRICA DE BELLOTA.....23€  
(1)

SECRETO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA.....23€  
puré apionabo, salsa de piquillo con  
yakiniiku y almendras tostadas (1/6/7/8/9/11/12)

ENTRECÔTE DE VACA PREMIUM GUIKAR.....34€  
Madurada 30 días 450gr (1)

TXULETÓN GUIKAR DE VACA VIEJA DE 7 AÑOS  
MADURADA 30 DÍAS.....69€/KG  
(1)

TXULETA DE VACA GALLEGA 'LUISMT' SELECCIONADA,  
MADURADA 60 DÍAS.....79€/KG  
(1)

\*Todas las piezas de carnes están elaboradas al  
carbón de encina y van acompañadas de guarnición  
de patatas fritas caseras de Sanlúcar y pimientos fritos\*

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

# SABORES QUE INSPIRAN

## GUARNICIONES

PIMIENTOS DEL PIQUILLO.....4,5€  
de lodosa al carbón. (12)

PATATAS DE SANLÚCAR FRITAS.....4,5€  
y pimientos cornicabras fritos. (1)

PARRILLADA DE VERDURAS.....5€  
de temporada a la brasa. (9)

## BOCANA KIDS

DOBLE CHEESE BURGER BOCANA.....12€  
(1/6/7/8/10/11/12)

HUEVOS FRITOS CON PATATAS FRITAS (1).....8,5€

## POSTRES

TARTA DE QUESO BOCANA.....6,5€  
con toques de queso azul de la sierra  
de Cádiz. (1/3/7)

TARTA DE CHOCOLATE CREMOSA.....6,5€  
Chocolate con leche y oloroso. (3/6/7/12)

COULANT DE PRALINÉ DE AVELLANA.....7€  
y avellana garrapiñada. (1/3/6/7/8)

MILHOJAS DE CREMA DE CHANTILLY  
AVAINILLADO.....6,5€  
piña osmotizada al oloroso y  
crujiente al ras el hanout.  
(1/3/7/8/11/12)

HELADO ARTESANO ITALIANO: LIMÓN, MANGO  
CHOCOLATE O VAINILLA.....5€  
Elige tu sabor favorito o combinalos.  
(7/3/6/8)

### 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  
sésamo | #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 ESTABLECI-  
MIENTO, TODOS NUESTRO PRODUCTOS SON SUSCEP-  
TIBLES A CONTENER DE MANERA DIRECTA O A  
TRAVÉS DE CONTAMINACIÓN CRUZADA ALGÚN TIPO  
DE ALÉRGENO.