

# BOCANA

A photograph of a lighthouse with a white body and a red top, situated on a rocky shore. The lighthouse has several windows and a small balcony. In the background, there are wind turbines and a cloudy sky. The foreground is blurred, showing what appears to be a rocky or sandy surface.

# NUESTROS MENÚS

2026

# 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.**



# MENÚ I

## ENTRANTES (CUATRO ENTRANTES COMUNES A ELEGIR)

CROQUETAS DE CECINA Y LECHE FRESCA  
TABLA DE QUESOS AFINADOS BOCANA  
TABLA DE CHICHARRONES AL CORTE, LIMA Y SAL EN ESCAMAS  
TOSTA DE MATRIMONIO DE ANCHOA 00 Y BOQUERÓN DE SANTOÑA  
TOMATE ECOLÓGICO ALIÑO, VINAGRETA DE AJO REFRITO Y GERMINADO DE CEBOLLETA  
GUACAMOLE CASERO CON CHICHARRONES DE CÁDIZ, PIPAS DE CALABAZA GARRAPIÑADAS Y SUS TOTOPOS  
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 2

## ENTRANTES (CINCO ENTRANTES COMUNES A ELEGIR)

CROQUETAS DE CECINA Y LECHE FRESCA  
TABLA DE QUESOS AFINADOS BOCANA  
TABLA DE CHICHARRONES AL CORTE, LIMA Y SAL EN ESCAMAS  
TOMATE ECOLÓGICO ALIÑO  
ENSALADILLA TRADICIONAL CON ATÚN ROJO EN ESCABECHE DE CREAM Y HABA TONKA  
CAZÓN FRITO (300 GR) EN ADOBO KOREANO Y EMULSIÓN DE LIMA  
ALCACHOFAS SALTEADAS AL CREAM, 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 BERZA 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 3

## 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 OROS, 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)

TARANTELO DE ATÚN ROJO DEL ALMADRABA A LA BRASA, CREMA DE PATATAS

AL AJILLO Y BERENJENA FRITA

PRESA IBEÉRICA 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: 59€  
IVA INCLUIDO

BOCANA

# MENÚ CÓCTEL I

## APERITIVOS PARA SERVIR DE PIE

CHICHARRÓN DE CÁDIZ AL CORTE, LIMA Y SAL MALDÓN  
CROQUETA DE CECINA 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 BERZA 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 2

## 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)

TARANTELO DE ATÚN ROJO DEL ALMADRABA A LA BRASA, CREMA DE PATATAS  
AL AJILLO Y BERENJENA FRITA  
PRESA IBEÉRICA 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 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 OLOSOSO Y CRUJIENTE DE ESPECIAS FRANCESAS

## INCLUYE:

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

PRECIO: 40€  
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 OLOSOSO Y CRUJIENTE DE ESPECIAS FRANCESAS

## INCLUYE:

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

PRECIO: 40€  
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

A photograph of a rocky coastline. The foreground is dominated by large, textured, light-brown rocks. In the background, the ocean is a deep blue-green color with white foam from waves crashing against the rocks. The word "BOCANA" is written in a bold, white, sans-serif font, centered over the middle of the image.

**BOCANA**