

BOCANA

A photograph of a lighthouse with a red top and white body, situated on a rocky shore. The lighthouse has several windows and a red lantern room. In the background, there are wind turbines and a cloudy sky. The foreground is blurred, showing rocks.

NUESTROS MENÚS
2025

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 SARDINA AHUMADA CON MANTEQUILLA FRANCESA
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: 42€
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
STRACCIATELA DE BURRATA ITALIANA, TOMATE CHERRY CONFITADO Y PESTO DE ANACARDOS
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: 48€
IVA INCLUIDO

BOCANA

MENÚ 3

ENTRANTES (CINCO ENTRANTES COMUNES A ELEGIR)

CROQUETAS DE CECINA Y LECHE FRESCA

TABLA DE QUESOS AFINADOS BOCANA

BOMBA DE MEJILLÓN GALLEGO, ACEITUNA GORDAL Y PIMIENTO DEL PIQUILLO

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)

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

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: 57€
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
TOSTA DE SARDINA AHUMADA, MANTEQUILLA FRANCESA Y CEBOLLA ROJA ENCURTIDA
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: 39€
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
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: 44€
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)

VENTRESCA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA A LA BRASA, BILBAÍNA AL JEREZ Y PIMIENTOS DEL
PIQUILLO CARAMELIZADOS
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: 43€
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: 38€
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: 38€
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: 25€
IVA INCLUIDO

BOCANA



BOCANA