



BOCARTE

TAPAS, ARROGES Y MARISCOS

MENÚ FIN DE SEMANA

PRIMEROS

Ensalada con pera, queso gorgonzola y frutos secos con vinagreta de miel
Nuestra ensaladilla rusa con anchoas del Cantábrico y piparras
Canelón XL de marisco casero con salsa marinera
Flor de alcachofa del Prat confitada con yema de huevo curada y virutas de jamón ibérico
Huevos rotos con crujiente de torrezno y salteado de gambas al ajillo
Bomba de Santako rellena de pulpo con emulsión de pimentón de la Vera picante
Mejillones gallegos a la marinera

SEGUNDOS

Lubina de 600 grs. al horno con verduritas y patata panadera
Bacalao gratinado con muselina de ajo y cremoso de guisantes del Maresme
Arroz caldoso de bogavante (mín. 2 personas)
Arroz a la marinera (mín. 2 personas)
Arroz de pulpo y emulsión de Pimentón de la Vera (Supl. 5€, mín. 2 personas)
Entraña de ternera a la brasa con patatas y pimientitos de Padrón
Secreto ibérico a la brasa con parmentier de boniato y su crujiente
Entrecot de vaca madurada +30 días con patatas (Supl. 5€)

POSTRES

Nuestra torrija con crema catalana
Bizcocho de chocolate con helado de vainilla
Crema catalana
Sorbete de limón
Tarta de queso con coulis de frutos rojos (Supl. 2€)

29,00 €

COPA DE VINO, COPA DE CERVEZA, REFRESCO O AGUA, PAN, POSTRE O CAFÉ

RESERVA TU MESA:



T. 937 154 588

PIDE TU

MEDIO GIN TONIC
SEAGRAM'S

Para terminar con un menú perfecto



4,50€