



BOCARTE

TAPAS, ARROGES Y MARISCOS

PRIMERS

Amanida Cèsar amb pollastre a la planxa i salsa tàrtara
La nostra amanida russa
Trinxat de la Cerdanya
Estofat de patates amb sípia fresca i carxofes
Ous estrellats amb patates i encenalls de pernil ibèric
Sopa de pescadors estil Bocarte
Rigatonis a la puttanesca
Caneló XL de pollastre rostit amb beixamel trufada
Musclos gallecs al vapor amb all i julivert
Truitetes de gambetes

SEGONS

Bacallà amb sofregit de tomàquet i pebrot del piquillo
Salmó noruec a la planxa amb verdures saltades amb soja
Seitons frescos a l'andalusa amb amanida
Milanesa de vedella amb patates i ou ferrat
Filet de porc ibèric amb salsa de pebre verd
Secret ibèric a la brasa amb patates gajo i pebrots de Padrón
Sípia fresca a la planxa amb amanida (Supl. 5 €)
Entrecot de vaca madurada +30 dies amb patates (Supl. 6 €)



Dilluns a dimecres mín. 2 persones
Arròs a la marinera
Fideuà de marisc
Arròs melós de cranc blau del Delta

Dijous i divendres mín. 2 persones
Arròs caldós de llamàntol (supl. 4 €)

MÀXIM 2 ARROSSOS DIFERENTS PER TAULA

POSTRES

Fruita del dia
Cremós de iogurt amb coulis de fruits vermells
Flam d'ou amb nata
Gelat



DEMANA
MITJÀ
GIN TONIC
SEAGRAM'S

Per acabar amb
un menú perfecte

4,50€

16,95 €

COPA DE VI, COPA DE CERVESA, REFRESC O AIGUA, PA, POSTRES O CAFÈ