

MENÚ DE GRUPOS

Mínimo 8 personas



BOCARTE

TAPAS, ARROCES Y MARISCOS



BOCARTE

TAPAS, ARROCES Y MARISCOS

Con una amplia terraza en la Rambla San Sebastián.
Destacamos por la calidad de nuestros productos frescos y de proximidad, cuidando meticulosamente los detalles en la presentación de nuestros platos. Ofrecemos un menú diario que incluye arroces, cocina mediterránea casera, garantizando una experiencia culinaria única en cada visita.
¡Bienvenido a la excelencia en BOCARTE!





BOCARTE

TAPAS, ARROCES Y MARISCOS

MENÚ TAPEO

PARA COMPARTIR

Olivas partidas estilo Bocarte

Pan de coca con tomate

Croquetas de jamón ibérico

Las patatas más bravas

La típica ensaladilla rusa

Boquerones de playa

Gambas al ajillo

Pinchitos morunos en adobo

Chipirones enharinados

POSTRES

Postre casero

Tiramisú cremoso (supl. 3€)

Tarta de queso con salsa de frutas del bosque (supl. 3€)

Coulant de chocolate (supl. 3€)

Helado artesano (supl. 3€)

27 €

PRECIO POR PERSONA, INCLUYE:

Copa de cerveza, refresco o agua, 1 botella de vino blanco o tinto (L'Arnot Terra Alta) o Sangria cada 3 personas. Postre o Café.



BOCARTE

TAPAS, ARROCES Y MARISCOS

MENÚ CLOSCADA

PARA COMPARTIR

Olivas partidas estilo Bocarte
Pan de coca con tomate
Croquetas de jamón ibérico
Las patatas más bravas
La típica ensaladilla rusa

Fritura:

Chipirones enharinados, boquerones de playa, rejos a la andaluza, gambita de cristal frita y pimentitos de padrón.

Closcada:

Gamba roja, gambón a la plancha, cigalitas de la costa, navajas y mejillones de temporada.

POSTRES

Postre casero
Tiramisú cremoso (supl. 3€)
Tarta de queso con salsa de frutas del bosque (supl. 3€)
Coulant de chocolate (supl. 3€)
Helado artesano (supl. 3€)

32 €

PRECIO POR PERSONA, INCLUYE:

Copa de cerveza, refresco o agua, 1 botella de vino blanco o tinto (L'Arnot Terra Alta) o Sangria cada 3 personas. Postre o Café.



BOCARTE

TAPAS, ARROCES Y MARISCOS

MENÚ MARINERO

PARA COMPARTIR

Olivas partidas estilo Bocarte
Pan de coca con tomate
Ensalada de queso de cabra y vinagreta de miel
Boquerones de playa
La típica ensaladilla rusa
Mejillones gallegos a la plancha con ajo y perejil

A ESCOGER

Arroz a la marinera (min. 2 personas)
Fideuá de mariscos (min. 2 personas)
Sepia a la plancha con patatas
Lubina a la donostiarra
Entraña de ternera con patatas y pimientos del Padrón
Entrecot de Girona de 400 gr. (supl. 3€)
Bacalao a la "llauna" (supl. 3€)
Arroz caldoso de bogavante (min. 2 personas, supl. 4€)

POSTRES

Postre casero
Tiramisú cremoso (supl. 3€)
Tarta de queso con salsa de frutas del bosque (supl. 3€)
Coulant de chocolate (supl. 3€)
Helado artesano (supl. 3€)

37 €

PRECIO POR PERSONA, INCLUYE:

Copa de cerveza, refresco o agua, 1 botella de vino blanco o tinto (L'Arnot Terra Alta)
o Sangria cada 3 personas. Postre o Café.



BOCARTE

TAPAS, ARROCES Y MARISCOS

Todo lo que no esté contemplado en los menús se abonará aparte.

Los menús estarán disponibles a partir de 8 personas.

La capacidad total de comensales en BOCARTE es de
40 interior de sala y 40 en terraza.

Para cualquier consulta no dude en ponerse
en contacto con nosotros:

Rambla de Sant Sebastià, 69
08921 Santa Coloma de Gramenet, Barcelona

hola@bocartesantacoloma.com

T. 937 154 588

www.grupoangelita.com/bocarte

 **bocarte_santacoloma**