



BOCARTE

TAPAS, ARROGES Y MARISCOS

MENÚ DE CAP DE SETMANA

PRIMERS

Salpicó de marisc

Tàrtar de salmó noruec amb alvocat i tomàquet concassé

Albergínia cruixent amb mel de canya i encenalls de formatge de cabra

La nostra amanida russa amb anxoves del Cantàbric i piparres

Caneló XL de cua de bou amb beixamel i reducció de vedella

Flor de carxofa del Prat confitada amb rovell d'ou curat i encenalls de pernil ibèric

Ous trencats amb cruixent de torrezno i saltat de gambes a l'allet

Bomba de Santako farcida de pop amb emulsió de pimentón de la Vera picant

Musclos gallecs a la marinera

SEGONS

Llobarro de 600 g al forn amb verduretes

Llobarro de 600 g a la donostiarra amb patata panadera

Sípia a la planxa amb amanida (Supl. 2€)

Bacallà al pil pil amb pebrotets de Padrón

Arròs caldós de llamàntol (Mín. 2 persones)

Arròs melós de cranc (Mín. 2 persones)

Fideuà negra amb calamarsos i allioli (Mín. 2 persones)

Arròs de pop i emulsió de Pimentón de la Vera (Supl. 5€, mín. 2 persones)

Entranya de vedella a la brasa amb patates i pebrotets de Padrón

Secret ibèric a la brasa amb parmentier de moniato i el seu cruixent

Entrecot de vaca madurada +30 dies amb patates (Supl. 5€)

POSTRES

La nostra torrija amb crema catalana

Bescuit de xocolata amb gelat de vainilla

Crema catalana

Sorbet de llimona

Pastís de formatge amb coulis de fruita del bosc (Supl. 2€)

32,50 €

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

RESERVA LA TEVA TAULA:



T. 937 154 588

info@grupoangelita.com/bocarte

DEMANA

MITJÀ GIN TONIC
SEAGRAM'S

Per acabar amb un menú perfecte



4,50€