

Menu

VINO

Graciate Joven - Tinto | Copa 3,80 € / Botella 12,80 €

Veracruz Cosecha 2023 Rueda Denominación de Origen - Blanco | Copa €4.20 / Botella €13.90

Navascal Rosado - Rosado | Copa 3,80 € / Botella 12,90 €

Abadía Mercier - Tinto / Blanco / Rosado | Copa 3,90 € / Botella 12,90 €

Viña del Oja - Tinto | Copa 4,10 € / Botella 18,00 €

Embrumas Verdejo-Viura - Blanco | Copa 4,50 € / Botella 19,90 €

Finca Le Melendra Verdejo - Blanco | Copa 5,20 € / Botella 20,90 €

Embrumas Verdejo Semi Dulce - Blanco | Copa 5,50 € / Botella 21,90 €

Finca Engalia Joven - Tinto | Copa 6,90 € / Botella 22,90 €

1 Un Joven - Tinto | Copa 7,50 € / Botella 25,50 €

Prosecco -Copa 10,90 € / Botella 34,90 €

Cava Mistinguett - Botella 35,50 €

created
with
love
Chef Henry & Katie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM

FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

CAFÉ

- Espresso - 2 €
- Cortado - 2 50 €
- Americano - 2 50 €
- Café con leche - 2 50 €
- Capuchino - 2 50 €
- Café con hielo - 2 50 €
- Café irlandés - 7,5 €

created
with
love
Chef Henry & Katie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM
FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

COCKTAILS

Mojito - 11 90 €

White rum, fresh lime, mint, cane sugar and soda.

Aperol Spritz - 11 90 €

Aperol, prosecco, soda and orange slice.

Margarita - 11 90 €

Tequila, orange liqueur and freshly squeezed lime juice.

Gin & Tonic - 11 90 €

Gin, tonic, ice and fresh botanicals.

Piña Colada - 11 90 €

White rum, pineapple and coconut cream.

Espresso Martini - 11 90 €

Vodka, espresso, coffee liqueur and sugar syrup.

Sangria (red or white) - 11 90 €

Red or white wine, citrus and a touch of brandy.

Whisky Macallan, 12-year-old single malt, glass - 12 00 €

Shots 50 ml - 5 €

created
with
love
Chef Henry & Katie

Menu

CÓCTELES

Mojito - 11 90 €

Ron blanco, lima fresca, menta, azúcar de caña y soda.

Aperol Spritz - 11 90 €

Aperol, prosecco, soda y rodaja de naranja.

Margarita - 11 90 €

Tequila, licor de naranja y zumo de lima recién exprimido.

Gin & Tonic - 11 90 €

Ginebra, tónica, hielo y botánicos frescos.

Piña Colada - 11 90 €

Ron blanco, piña y crema de coco.

Espresso Martini - 11 90 €

Vodka, espresso, licor de café y sirope de azúcar.

Sangría (tinta o blanca) - 11 90 €

Vino tinto o blanco, cítricos y un toque de brandy.

Whisky Macallan, single malt de 12 años, copa - 12 00 €

Chupitos 50 ml - 5 €

created
with
love
Chef Henry & Katie

Menu

CERVEZAS Y SIDRAS

CERVEZA

Amstel de barril

Caña - **3,00 €**

Pinta - **4,00 €**

Amstel 0% botella 0,33 l - **3,90 €**

Heineken botella 0,33 l - **4,00 €**

Heineken 0% botella 0,33 l - **4,00 €**

El Águila Dorada botella 0,33 l - **3,90 €**

Paulaner Weissbier 0,5 l - **6,50 €**

Moretti 0,33 l - **4,00 €**

Desperados 0,33 l - **5,20 €**

Amstel Radler 0,33 l - **4,00 €**

Guinness 0,5 l - **6,50 €**

SIDRA

Kopparberg botella 0,5 l - **6,00 €**

Strongbow lata 0,5 l - **6,00 €**

Magners botella 0,5 l - **6,00 €**

created
with
love
Chef Henry & Katie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM

FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

REFRESCOS

Pepsi / Pepsi Zero (0,2 L) - 2,20 €

Red Bull / Red Bull Sugarfree (0,25 L) - 3,50 €

Lipton Ice Tea - limón / fruta de la pasión (0,33 L) - 2,50 €

Schweppes - ginger ale / limón / naranja / tónica (0,25 L) - 2,20 €

7 Up (0,25 L) - 2,20 €

Zumo de manzana / naranja / piña / arándano (0,23 L) - 3,00 €

Zumo de naranja natural (250 ml) - 4,00 €

Agua sin gas San Pellegrino (0,25 L) - 2,00 €

Agua mineral sin gas (0,33 L) - 2,00 €

Agua mineral con gas (0,33 L) - 2,00 €

created
with
love
Chef Henry & Katie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM

FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

PARA EMPEZAR

Un chupito de vodka es imprescindible - 15,90 €

Tartar de ternera al estilo de Europa del Este, servido con cebolla roja, pepinillo agridulce con un toque picante, helado de mostaza Dijon y pan.

Recomendación: un chupito de vodka Absolut después de la comida a un precio especial - 4 00 €

Un noruego soñando con Oriente - 14,90 €

Tartar de salmón noruego con melocotón persa caramelizado, helado de wasabi japonés, chalotas, guacamole y pan.

Recomendación: 1 copa de Abadia Mercier White

Cuando el chorizo encontró al langostino - 11,90 €

Langostinos con chorizo en salsa cremosa, servidos con verduras a la parrilla y pan.

Recomendación: Finca Le Melendra Verdejo White

Sol sobre Agadir - 15,90 €

Langostinos marinados en especias marroquíes, servidos con limón y perejil fresco.

Recomendación: Embrumas Verdejo-Viura White



Menu

PARA EMPEZAR

Odio el calamar gomoso - 11,90 €

Calamares crujientes servidos con alioli de lima y salsa sweet chili.

Recomendación: Embrumas Verdejo Semi Dulce

Los mejillones llegaron sin avisar - 10,90 €

Paté de mejillones servido sobre pan tostado con rúcula y tomates cherry.

Recomendación: Prosecco

El gorgonzola se enamora de la naranja - 10,90 €

Pan tostado con gorgonzola, chutney de cebolla roja y naranja a la parrilla.

Recomendación: Embrumas Verdejo-Viura - White

Lo que los nachos estaban esperando - 11,90 €

Nachos crujientes servidos con guacamole y una salsa sorpresa artesanal.

Recomendación: una pinta de Amstel de barril muy fría.

created
with
love
Chef Henry & Katie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM

FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

SOPAS Y ENSALADAS SERVIDOS TODO EL DÍA

Vacaciones en Roma - 6,50 €

Crema italiana de tomate elaborada con tomates San Marzano. Servida con picatostes, aceite de espinacas y helado de parmesano.

El aliento fresco de Andalucía - 6,50 €

Crema fría andaluza clásica, salmorejo, servida con huevo, chips de chorizo y helado con notas de vinagreta de Merlot.

Ensalada de burrata del Chef Henry - 14,90 €

Ensalada Caprese de burrata con un giro persa: tomates, tomates cherry asados, melocotón y pesto de albahaca. Servida con helado de vinagreta de Merlot.

La cabra gana - 11,90 €

Lechuga con queso de cabra, remolacha, tomates cherry y cebolla roja, servida con nuestro aliño agridulce de la casa a base de vinagre balsámico y miel, y helado de queso de cabra.

Ave César Salad - 14,90 €

Pollo asado a baja temperatura servido sobre una mezcla de lechugas con tomates cherry, huevo, beicon y picatostes, terminado con la salsa de autor del Chef Henry y servido con helado de parmesano.



Menu

PLATOS PRINCIPALES

SERVIDOS A PARTIR DE LAS 17:00

Una tarde perezosa en Normandía - 20.90 €

Carrilleras de ternera cocinadas a fuego lento en la salsa de whisky de autor del Chef Henry, servidas con puré de zanahoria, helado de limón y jengibre.

Recomendación: Finca Engalia Joven Red

La pradera hasta el horizonte - 23.50 €

Ofrecemos nuestros steaks en tres marinados diferentes: chili, romero o whisky. Servido con salsa de pimienta, helado de mostaza Dijon.

Recomendación: 1 Un Joven Red

Bajo el cielo de la Toscana - 12.90 €

Pechuga de pollo asada lentamente en marinada de limón y tomillo, servida con puré de apio y helado de apio y jengibre.

Recomendación: Finca La Melendra Verdejo

Un pollo que añora Pekín - 18.90 €

Pollo salteado con verduras en salsa teriyaki, servido con arroz al limón.

Recomendación: Abadia Mercier White

La última noche en San Siro - 15.00 €

Pollo a la milanesa servido con verduras a la parrilla al orégano, salsa de ajo y perejil y helado de pimienta de Sichuan.

Recomendación: Embrumas Verdejo-Viura

created with
love
Chef Henry & Kalie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM

FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

PLATOS PRINCIPALES

SERVIDOS A PARTIR DE LAS 17:00

Salmón sorpresa - 21.90 €

Salmón servido en saquito de papillote con salsa de mantequilla y vino blanco, gambas y arroz al limón.

Recomendación: Abadia Mercier Rosado

De las profundidades del mar a tu corazón - 18.90 €

Lubina preparada sous-vide, servida con salsa de azafrán.

Recomendación: Embrumas Verdejo Semi-Dulce

En busca de la trufa perdida - 16.90 €

Risotto de setas con trufa y espárragos, servido con helado de parmesano.

Recomendación: Viña del Oja

Guarniciones:

Patatas fritas - 3.00 €

Patatas baby asadas - 3.90 €

Patatas baby asadas con queso - 4.90 €

Verduras italianas asadas - 4.90 €

Espárragos a la parrilla - 4.90 €

Brócoli bimi - 4.90 €

Champiñones al tomillo - 3,90 €

Arroz - 3.90 €

created
with
love
Chef Henry & Katie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM

FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

HAMBURGESA

SERVED FROM 12 PM

Hamburguesa clásica - 14 90 €

Hamburguesa de ternera con lechuga, tomate, cebolla roja, pepinillos, queso cheddar y mayonesa sriracha de autor del Chef Henry; servida con patatas fritas.

Hamburguesa Angus - 18 00 €

Hamburguesa de ternera Angus con lechuga, tomate, cebolla caramelizada, queso cheddar y salsa de ajo y perejil de autor del Chef Henry; servida con patatas fritas.

created
with
love
Chef Henry & Katie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM

FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

SÁNDWICHES

SÁNDWICHES SERVIDOS HASTA LAS 17:00

Sándwich de jamón y queso - 7,50 €

Sándwich clásico con jamón y queso amarillo, servido con ensalada verde.

Sándwich de atún - 7,50 €

Sándwich de atún, maíz dulce y mayonesa, servido con ensalada verde.

Sándwich de aguacate - 7,50 € (para veganos)

Sándwich de aguacate con crema de garbanzos y cebolla roja, servido con lechuga y ensalada verde.

Tosta de cebolla caramelizada - 10,90 €

Tosta galardonada con cebolla caramelizada, Gorgonzola DOP y naranja a la parrilla.

Bruschetta - 9,70 €

Ciabatta con la clásica bruschetta italiana: tomate, albahaca fresca y aceite de oliva virgen extra.

created
with
love
Chef Henry & Katie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM
FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

POSTRES

SERVIDOS TODO EL DÍA

Añoranza de la infancia - 7.50 €

Tarta Toblerone

Sin remordimientos - 7.50 €

Tarta vegana

No apto para los bien portados - 9.90 €

Helado para adultos

Baileys, vainilla Bourbon con vermut Perucci

Crème Brûlée del País de las Maravillas - 7.70 €

Crème brûlée de mandarina

created
with
love
Chef Henry & Katie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM

FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

DESAYUNO

(SERVIDO HASTA LAS 14:00)

Huevos revueltos clásicos - 8,50 €

Huevos revueltos con mantequilla y cebollino, servidos con baguette, mantequilla y ensalada de rúcula.

Huevos revueltos especiales del chef - 9,90 €

Huevos revueltos con chorizo, tomate seco y cebolla, terminados con un toque de salsa sweet chili; servidos con baguette, mantequilla y ensalada de rúcula.

Tortilla francesa - 5,00 €

Tortilla francesa esponjosa, servida con baguette, mantequilla y ensalada de rúcula.

Extra adicional: queso, cebolla, champiñones, tomate o jamón - **1,00 €** cada uno

Huevos Benedict - 9,00 €

Huevos escalfados sobre tostada con salsa holandesa especial del chef Henry. Incluye un extra a elegir: cebolla, jamón, bacon, tomate o guacamole; servidos con ensalada de rúcula.

Cada extra adicional: queso, cebolla, champiñones, tomate o jamón - **1,00 €**

Desayuno inglés completo - 11,00 €

Un clásico británico: huevo frito, alubias al estilo inglés, champiñones, bacon, tomate a la plancha y salchichas de cerdo, servido con pan.

created
with
love
Chef Henry & Katie

Menu

MENÚ INFANTIL

SERVIDO TODO EL DÍA

Hamburguesa infantil - 10 €

Hamburguesa sencilla servida con patatas fritas.

Tiras de pollo - 8 €

Tiras de pollo con nuestro rebozado de autor, servidas con patatas fritas.

Helado infantil (1 bola) - 3.50 €

A elegir entre vainilla o chocolate.

created
with
love
Chef Henry & Katie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM

FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

MENÚ INFANTIL

SERVIDO TODO EL DÍA

Hamburguesa infantil - 10 €

Hamburguesa sencilla servida con patatas fritas.

Tiras de pollo - 8 €

Tiras de pollo con nuestro rebozado de autor, servidas con patatas fritas.

Helado infantil (1 bola) - 3.50 €

A elegir entre vainilla o chocolate.

created
with
love
Chef Henry & Katie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM

FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

MENÚ ESPECIAL
SERVIDO DESDE LA 13:00 HASTA EL CIERRE

Para el Día de la Madre hemos preparado un menú especial con dos entrantes, dos platos principales y postre. Puedes elegir solo un plato, combinar un entrante con un plato principal o disfrutar del menú completo con postre.

Entrantes

Salmorejo - crema fría andaluza clásica, servida con huevo y chips de chorizo
Tosta de cebolla caramelizada - con Gorgonzola DOP y naranja a la parrilla.

Platos principales

Pollo a la milanesa - con verduras a la parrilla y salsa de ajo y perejil
Lubina sous-vide - servida con azafrán y patatitas baby asadas.

Postre

Tarta Toblerone

Cómo funciona

1 Plato - 18,90 €

2 Platos - 24,90 €

3 Platos - 29,90 €

Una copa de vino blanco - GRATIS

created
with
love
Chef Henry & Katie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM
FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS AVISO IMPORTANTE

Por favor, informe a nuestro personal sobre cualquier alergia o intolerancia antes de realizar su pedido.

Aunque aplicamos procedimientos de control, todos los platos pueden contener trazas de alérgenos debido a la manipulación en cocina.

Lista de los 14 alérgenos (Reglamento (UE) 1169/2011)

1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut)
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos
3. Huevos y productos a base de huevo
4. Pescado y productos a base de pescado
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
6. Soja y productos a base de soja
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
8. Frutos de cáscara (almendra, avellana, nuez, anacardo, pistacho, etc.)
9. Apio y productos derivados
10. Mostaza y productos derivados
11. Semillas de sésamo y productos a base de sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos (> 10 mg/kg o 10 mg/l)
13. Altramuces y productos a base de altramuces
14. Moluscos y productos a base de moluscos



Menu

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS AVISO IMPORTANTE

Sándwiches

Sándwich de jamón y queso

gluten, leche

Sándwich de atún

gluten, pescado, huevos

Sándwich de aguacate

gluten

Tosta de cebolla caramelizada

gluten, leche

Bruschetta

gluten

Postres

Añoranza de la infancia

gluten, leche, frutos de cáscara

Sin remordimientos

gluten, frutos de cáscara (posible), soja (posible)

No apto para los bien portados

leche, sulfitos

Crème Brûlée del País de las Maravillas

huevos, leche

Desayunos

Huevos revueltos clásicos

huevos, gluten, leche

Huevos revueltos especiales del chef

huevos, gluten, leche

Tortilla francesa

huevos, gluten, leche

Huevos Benedict

huevos, gluten, leche

created
with
love
Chef Henry & Katie

Menu

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS AVISO IMPORTANTE

Platos que contienen alérgenos

Sopas y ensaladas

La cabra gana
leche

Ave César Salad
huevos, gluten, leche, pescado

Platos principales

Una tarde perezosa en Normandía
leche, sulfitos

La pradera hasta el horizonte
leche, mostaza

Bajo el cielo de la Toscana
apio, leche

Un pollo que añora Pekín
soja, gluten

La última noche en San Siro
gluten, huevos

Salmón sorpresa
pescado, crustáceos, leche

De las profundidades del mar a tu corazón
pescado, sulfitos

En busca de la trufa perdida
leche

Hamburguesas

Hamburguesa clásica
gluten, leche, huevos, mostaza

Hamburguesa Angus
gluten, leche, huevos

created
with
love
Chef Henry & Katie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM
FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS AVISO IMPORTANTE

Desayuno inglés completo

huevos, gluten, sulfitos

Menú infantil

Hamburguesa infantil

gluten, leche

Tiras de pollo

gluten, huevos

Helado infantil

leche

created
with
love
Chef Henry & Katie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM
FACEBOOK BOCA BOCA WAY