

Menu

VINO

Graciante Joven - Tinto | Copa €3.90 / Botella €13.90

Veracruz Cosecha 2023 Rueda Denominación de Origen - Blanco | Copa €4.20 / Botella €14.10

Navascal Rosado - Rosado | Copa €3.90 / Botella €13.90

Abadía Mercier - Tinto / Blanco / Rosado | Copa €4.20 / Botella €14.10

Viña del Oja - Tinto | Copa €4.50 / 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 - Red | Copa €7.50 / Bottle €25.50

David Moreno Blanco Roja Fermentado en Barrica - Copa €4.90 / Botella €20.50

Avaniel Ribera del Duero - Tinto | Copa €6.10 / Botella €22.10

Prosecco | Copa €10.90 / Botella €34.90

Cava Mistinguett | Bottle €35.50

created
with
Chef Henry & Katie
love

WWW.BOCABOCADELSOL.COM

FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

CAFÉ

Espresso - 2 €
Cortado - 2,50 €
Americano - 2,50 €
Café con leche - 2,50 €
Cappuccino - 2,50 €
Café con hielo - 2,50 €
Sombra - 2,50 €
Café con zumo de naranja/tonic/casera - 6,50 €
Un café irlandés - 7,5 €

created
with
love
Chef Henry & Katie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM
FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

COCKTAILS

Mojito - 11,90 €

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

Aperol Spritz - 11,90 €

Aperol, prosecco, soda y una 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.

Espresso Martini - 11,90 €

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

Sangría (tinta o blanca) - 11,90 €

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

Sangría 1,5 l (tinta o blanca) - 29,90 €

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

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

Chupitos 50 ml - 7 €



Menu

CERVEZAS Y SIDRAS

Cerveza

Amstel (cerveza de barril)

Caña - €3.00

Pint - €4.00

Amstel 0% 0.33 l botella - €3.90

Heineken 0.33 l botella - €4.00

Heineken 0% 0.33 l botella - €4.00

El Águila Dorada 0.33 l botella - €3.90

Paulaner Weissbier 0.5 l botella - €6.50

Moretti 0.33 l botella - €4.00

Desperados 0.33 l botella - €5.20

Amstel Radler 0.33 l botella - €4.00

Guinness 0.5 l - €6.50

CIDER

Kopparberg 0.5 l botella - €6.00

Strongbow 0.5 l lata - €6.00

Magners 0.5 l botella - €6.00

created
with
love
Chef Henry & Katie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM

FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

REFRESCOS

Red Bull / Red Bull Zero Azúcar (0,25 l) - 3,50 €
Lipton Ice Tea - Limón / Maracuyá (0,33 l) - 2,90 €
Schweppes - Ginger Ale / Limón / Naranja / Tónica (0,25 l) - 2,50 €
7 Up (0,25 l) - 2,50 €
Zumo de manzana / naranja / piña / arándanos (0,23 l) - 3,00 €
Zumo de naranja recién exprimido (250 ml) - 4,50 €
Agua sin gas San Pellegrino (0,25 l) - 4,00 €
Agua mineral sin gas (0,33 l) - 2,00 €
Agua mineral sin gas (2,0 l) - 7,00 €
Agua mineral con gas (0,33 l) - 2,00 €
Agua mineral con gas (2,0 l) - 7,00 €

created
with
love
Chef Henry & Katie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM
FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

ENTRANTES

Un chupito de vodka es imprescindible - 16,00 €

Tartar de ternera al estilo de Europa del Este, servido con cebolla roja, pepinillos encurtidos agridulces, helado de mostaza de Dijon y pan.

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

Anhelo noruego por Oriente - 15,90 €

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

Recomendación: 1 copa de vino blanco Abadía Mercier

Cuando el chorizo conoció al langostino - 14,90 €

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

Recomendación: vino blanco Finca La Melendra Verdejo

Sol sobre Agadir - 15,90 €

Langostinos marinados al estilo marroquí, servidos con limón y perejil fresco.

Recomendación: vino blanco Embrumas Verdejo-Viura

¡Quédate por aquí, langostino! - 14,90 €

Brochetas de langostinos a la parrilla con adobo oriental, servidas sobre hojas de lechuga fresca con melocotón y tomates cherry.

created
with
love
Chef Henry & Katie

Menu

ENTRANTES

Odio el calamar gomoso - 13,90 €

Calamar crujiente servido con alioli de lima y salsa sweet chili (dulce de chile).

Recomendación: vino blanco Embrumas Verdejo Semidulce

El gorgonzola se enamora de la naranja - 12,90 €

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

Recomendación: vino blanco Embrumas Verdejo-Viura

El jardín italiano sobre una tostada - 11,90 €

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

created
with
love
Chef Henry & Katie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM
FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

SOPAS Y ENSALADAS

Vacaciones en Roma - 6,50 €

Sopa crema de estilo italiano hecha con tomates San Marzano. Servida con picatostes, aceite de espinacas y helado de parmesano.

El soplo fresco de Andalucía - 6,50 €

Crema fría clásica andaluza (Salmorejo); servida con huevo, crujiente de chorizo y helado de vinagreta de Merlot.

Burrata Caprese del Chef Henry - 14,90 €

Ensalada caprese de burrata con un toque persa: tomates, tomates cherry asados, prunus persica (melocotón) y pesto de albahaca; servida con helado de vinagreta de Merlot.

El queso de cabra gana - 14,90 €

Mezcla de lechugas con queso de cabra, remolacha, tomates cherry y cebolla roja, servida con nuestro aderezo agridulce casero de miel y balsámico, y helado de queso de cabra.

Ensalada Ave César - 14,90 €

Pollo asado a fuego lento servido sobre una mezcla de lechugas con tomates cherry, huevo, bacon y picatostes, coronado con el aderezo exclusivo del Chef Henry y helado de parmesano.



Menu

PLATOS PRINCIPALES

Una tarde perezosa en Normandía - 22,90 €

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

Recomendación: vino tinto Finca Engalia Joven

Pradera hasta el horizonte - 23,50 €

Ofrecemos nuestros chuletones en tres adobos diferentes a elegir: chile, romero o whisky. Servidos con salsa de pimienta y helado de mostaza de Dijon.

Recomendación: 1 copa de vino tinto Un Joven

Bajo el cielo de la Toscana - 16,50 €

Pechuga de pollo asada a fuego lento en adobo de limón y tomillo, servida con puré de apio, helado de apio y jengibre, y salsa de pimienta negra.

Recomendación: vino blanco Finca La Melendra Verdejo

Un pollo que anhela Pekín - 19,50 €

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

Recomendación: vino blanco Abadía Mercier

La última noche en San Siro - 19,50 €

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

Recomendación: vino blanco Embrumas Verdejo-Viura



Menu

PLATOS PRINCIPALES

Salmón Sorpresa - 21,90 €

Salmón servido en papillote (paquete de papel vegetal) con salsa de mantequilla y vino blanco, langostinos y arroz al limón.

Recomendación: vino rosado Abadía Mercier

Desde lo profundo del mar hasta tu corazón - 18,90 €

Lubina cocinada al vacío (sous-vide), servida con azafrán.

Recomendación: vino blanco Embrumas Verdejo Semidulce

Ron con el viento - 21,90 €

Solomillo de cerdo ibérico marinado en ron y romero, cocinado al vacío (sous-vide), servido con salsa de pimienta negra y patatitas asadas.

En busca de la trufa perdida - 18,90 €

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

Recomendación: Viña del Oja

Una pequeña Italia en cada bocado - 19,90 €

Tiernas albóndigas de ternera servidas en una rica salsa de tomate con patatitas asadas.

Guarniciones

- **Patatas fritas - 3,90 €**
- **Patatitas asadas - 3,90 €**
- **Patatitas asadas con queso - 4,90 €**
- **Verduras italianas asadas - 4,90 €**
- **Espárragos a la parrilla - 4,90 €**
- **Brócoli bimi - 4,90 €**
- **Setas al tomillo - 3,90 €**
- **Arroz - 3,90 €**

created
with
Chef Henry & Katie
love

WWW.BOCABOCADELSOL.COM

FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

HAMBURGERSAS

Hamburguesa Clásica - 16,90 €

Hamburguesa de ternera con lechuga, tomate, cebolla roja, pepinillos, queso cheddar y la salsa exclusiva del Chef Henry de sweet chili, ron y tabasco; servida con patatas fritas.

Hamburguesa de Angus - 18,00 €

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

created
with
love
Chef Henry & Katie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM
FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

POSTRES

Sin culpa - 7,50 €

Pastel de chocolate vegano

Un pastel de chocolate oscuro e indulgente con toffee vegano y un sedoso ganache de chocolate.

No apto para bien educados - 9,90 €

Helado para adultos

Baileys, vainilla Bourbon con Mojito.

Problemas en un triángulo - 7,50 €

Pastel de Toblerone

Chocolate, miel y turrón de almendras en un pastel que se porta peor de lo que debería.

Negocios de plátano - 7,50 €

Pastel triple de plátano

created
with
love
Chef Henry & Katie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM

FACEBOOK BOCA BOCA WAY

Menu

KIDS MENU

(SERVED ALL DAY)

Kids Burger - 11 €

Plain burger served with fries.

Chicken Goujons - 10 €

Chicken tenders in a signature coating, served with fries.

Kids Ice Cream (1 scoop) - 3,50 €

Choice of vanilla or chocolate.

created
with
love
Chef Henry & Katie

WWW.BOCABOCADELSOL.COM
FACEBOOK BOCA BOCA WAY