

BAR BOQUERIA

... EMPEZAR COMPARTIENDO UNAS TAPAS

Calamar a la andaluza con mayonesa de cítricos	17,50 €
Berenjenas glaseada al vapor, vinagreta de yogurt y jamón	11,40 €
Mochi de sobrasada mallorquina, praliné de nueces y queso con teja de naranja	5,20 €
Brioche tostado de:	
Cochinita Pibil	7,00 €
Rabo de toro y láminas de champiñón	7,00 €
Cojonudo (chorizo y huevo codorniz) con salsa chipotle	7,00 €
Colmenillas con crema de foiegras	17,00 €
Crujiente de atun mechado	5,80 €
Gambita cristal de Huelva frita	14,50 €
Gelatina de sangria con frutas y berberechos.	12,00 €
Chipirones fritos sin / con huevo	17,00 € / 18,50 €
Galleta con gambas	5,80 €
Gambas al ajillo con cayena y pimiento de espelette	17,80 €
Pescaditos y gambitas atrapadas en una red de alga	15,00 €
Bocaditos de calamar	9,00 €
Taco Tapa de Secreto de cerdo ibérico	8,00 €
Croquetas cremosas y crujientes (mínimo 2 unidades)	
Jamón 100% ibérico de bellota y polvo seco de tomate	2,80 /ud €
Calamares en su tinta	3,00 /ud €
Cubo de patata y alga nori con atún un poco picante	5,80 €
Patatas bravas, 2 salsas picantes y polvo de sobrasada	5,20 €
Pimientos de Padrón fritos	6,00 €
Berenjenas confitadas y asadas con miel y jamon bellota	11,90 €
Boquerones fritos a la andaluza	6,50 €
Pan con tomate y jamón bellota	6,60 €
Olivas gordal	4,50 €
Pan de coca tostado con tomate	4,10 €
JAMON 100% IBÉRICO DE BELLOTA 5 JOTAS, JOSELITO O JUAN MANUEL	
MEDIA RACIÓN	17,00 €
ENTERA	22,80 €
3 OSTRAS GUILLARDEAU o UTAH BEACH de Normandía	13,50 / 12,00 €
1 Ostra al horno con salsa barbacoa o ponzu cítrico	5,00 €
CAVIAR IRANI , terrina de 10 grs.	19,00 €
ENSALADAS Y VERDURAS	
Ensalada tibia de gambas, aguacate, almendras tostadas y vinagreta de mostaza antigua	13,90 €
Guacamole terminado en mesa con gambas de cristal	15,50 €
Burrata, nube de tomate, atún y helado de albahaca	12,50 €
Parrillada de verduras al horno jospers de carbón	12,50 €
LOS HUEVOS DEL BAR BOQUERIA	
Huevo poché, txangurro, salsa ponzu, emulsión de su coral y huevas de arenque	10,50 €
Huevo a baja temperatura, foie gras, trufa y ceps confitados	9,00 €

TINTO

	COPA	BOTELLA
TARIMA MONASTRELL. Alicante	4,00 €	17,00 €
PROTOS. Roble, Ribera Duero	4,20 €	20,50 €
LUÍS CAÑAS. Crianza Rioja	4,50 €	21,50 €
RAMON BILBAO. Reserva Rioja	4,60 €	21,50 €
PRUNO. Ribera Duero	4,90 €	21,50 €
PROTOS. Crianza Duero	5,50 €	25,00 €
VIÑA ARDANZA. Rioja. Reserva	6,00 €	28,50 €
VIÑA PEDROSA. Crianza Duero	6,00 €	30,00 €

BLANCO

MAR & CEL. Penédes	4,10 €	15,50 €
VIÑA MAYOR, Verdejo Duero	4,20 €	18,00 €
VIÑAS VERO. Chardonnay	4,20 €	17,50 €
VIÑA ESMERALDA. Penedes	4,40 €	18,50 €
JOSE PARIENTE. Verdejo	4,70 €	21,50 €
FINCA LA COLINA. Sauvignon	5,20 €	26,00 €
TERRAS GAUDA. Albariño	5,00 €	24,00 €

LOS ESPECIALES DEL BAR BOQUERIA

Carpaccio de rabo de toro	14,40 €
Lubina frita entera en adobo	24,00 €
Arroz negro crujiente con gambas o quisquilla y alioli de cítrico	10,50 €
Sashimi de salmón ecológico marinado y salsa de 5 cítricos	14,30 €
Tataki sake de atún rojo	17,10 €
Vieras con nube de tinta de sepia sobre parmentier de hinojo	18,50 €
Ceviche de corvina, salsa de aji amarillo y maíz	17,40 €
Tartar de lomo de atún en nido de fideos y espuma de huevo marinado en soja	17,00 €

RINCÓN DEL PULPO

Pulpo crujiente de Kimchi	20,40 €
Pulpo con causa limeña, arroz negro frito y mayonesa aceituna	22,50 €
Pulpo gallega con cremoso de patata Ratte	18,20 €
Pulpo adobado en aceite pimenton sobre parmentier trufada	21,20 €
Pulpo frito con sésamo blanco y negro	17,10 €

RINCÓN DEL FOIE

Yogurt de Foie gras, gelatina de oporto y espuma de parmesano	8,50 €
Virutas de foie, guirlache de piñones, jalea de vino y lichis	10,50 €
Lingote de foie bañado en oro relleno de fruta	9,50 €

MARISCOS A LA BRASA EN PARRILLA VASCA DE CARBON

Mariscada : 2 tipos de gambas, gambón, langostino, navajas, almejas, cigala, mejillones, zamburiña y berberechos	1 pers. /2 pers.	49,00 € / 79,00 €
Mariscada con ½ bogavante	1 pers. /2 pers.	67,00 € / 105,00 €
Gambón, cigalas o gamba alistada		12,00 € / 10 € / 10 € / 100 grs.
Bogavante entero o ½ bogavante		10,00 € / 100 grs
Almejas del Cantábrico al cava		18,00 €
Navajas gallegas con sofrito de aji		17,50 €
Mejillones con salsa marinera		12,00 €
Tapa de gamba langostinera		15,50 €

PESCADOS EN PARRILLA VASCA O HORNO JOSPER DE CARBÓN

Calamar asado con risotto y crujiente de arroz negro	21,80 €
Lomo de atún de Almadraza con lingote de verduras	20,60 €
Lubina/dorada a la parrilla o horno con patatas	19,20 € / 24,00 €
Sardinas a la parrilla	12,00 €
Salmón ecológico Kvitsoy	15,20 €
"Fish and chips" a nuestra manera	17,90 €

CARNES HECHAS EN HORNO JOSPER DE CARBON

Terrina de cordero confitado con datiles y cuscús	15,60 €
Solomillo, pure de patata especial y French garden	25,10 €
Lomo bajo Txogitxu ligeramente madurado, 4-600gr, con pimientos padrón y patatas	7,00 € / 100 grs.

POSTRES

.....Nutella para morir con bizcocho de coco	12,00 €
Mousse de naranja y pistacho con gelatina de fruta	9,00 €
Montblanc	9,00 €

VINO & BEBIDAS

	COPA	BOTELLA
ROSADO		
MARQUÉS DE CÁCERES EXCELLENCE PREMIUM	4,00 €	15,00 €
GRAN FEUDO EDICION ROSADO SOBRE LIAS	4,30 €	17,00 €
MUGA	4,60 €	20,50 €

SANGRIA

COPA DE SANGRIA	5,20 €
-----------------	--------

CAVA & CHAMPAGNE

PERELADA Brut Nature Cuvee Special	4,25 €	17,50 €
RAMON CASALS Brut Nature	4,50 €	18,50 €
RIMARTS BRUT Reserva	4,75 €	20,00 €
JUVE Y CAMPS Essential	4,75 €	20,00 €
JUVE Y CAMPS Rosado	4,80 €	22,00 €
MOET CHANDON 750 CC	9,00 €	47,50 €
MOET CHANDON 250 CC		16,00 €