

BOCADERO

RESTAURANT



SALAMINA

ENTRANTES

Ensalada griega de queso feta, tomate, pepino, pimiento verde, kalamata y orégano

Pollo crujiente con hierbas mediterráneas y salsa amostazada

SEGUNDOS

Arroz negro de calamar con chipirones fritos y ali oli

Tagliatelle con salsa de boletus, huevo a baja temperatura y trufa

Solomillo de cerdo a la brasa con patata panadera y salsa de queso azul

Burger Bocadero: lechuga, tomate, cebolla caramelizada y queso fundido

POSTRES

Sorbete de limón al cava

Brownie de chocolate con helado de vainilla

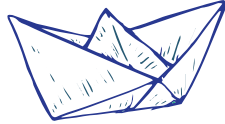
*Entrantes para compartir, un segundo a elegir.

Pan, agua, tinto crianza (una botella cada 2 comensales) e IVA incluido.

35
EUROS

BOCADERO

RESTAURANT



SIROS

PARA COMPARTIR

Dips mediterráneos, spicy feta, chrain de remolacha, hummus y caponata siciliana
con crudites de verduras y pan de pita

Ensalada de tomates variados, puerro confitado, bonito del norte y olivas

Croquetas de jamón ibérico

Buñuelos de bacalao con salsa de mojo rojo

PLATOS PRINCIPALES

Taco de salmón con verduras y aliño mediterráneo

Solomillo de vaca con patatas fritas y verduras de temporada

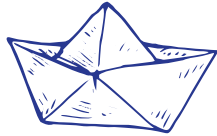
POSTRE

Degustación de postres: brownie con torrija caramelizada y helado de avellanas

*Los dos platos principales y el postre son servidos individualmente.
Pan, agua, vino tinto o blanco (1 botella cada 2 comensales). Café e IVA incluido.

42
EUROS

BOCADERO RESTAURANT



ÍCARA

PARA COMPARTIR

Dips mediterráneos, spicy feta, chrain de remolacha, hummus y caponata
siciliana con crudites de verduras y pan de pita
Croquetas de jamón ibérico

ENTRANTE INDIVIDUAL

Risotto de hongos y setas

PLATOS PRINCIPALES

Lomo de merluza sobre patata panadera y pisto de verduras
Sorbete de manzana verde y txakoli
Solomillo a la brasa sobre verduras de temporada con patatas y salsa café parís

POSTRES

Degustación de postres: brownie con torrija caramelizada y helado de avellanas

*Entrantes para compartir, un segundo a elegir.

Pan, agua, tinto crianza (una botella cada 2 comensales) e IVA incluido.

52
EUROS