

IBÉRICOS, EMBUTIDOS, QUESOS Y PANES

	Ración	Media
Jamón ibérico de bellota	24.5	16.5
Lomo Ibérico de bellota Castro González	16	9
Salchichón de Vic “Casa Riera Gran Luxe”	14	8
Comté (24 meses)	16	9
Tabla de manchego “Dehesa de los Llanos Gran Reserva” con Idiazábal ahumado	16	9
Tabla de quesos valencianos (Surtido según maduración y época óptima. Consulte al camarero)	16	9
Hogaza de pan de trigo masa madre (2-3 pax)	5.5	
Pan de cristal	7	3.5
Tomate y allioli	3	
Mantequilla ahumada Rooftop Smokehouse	3	

FRÍO

Anchoas 00 (ud.)	3.5	
Ensaladilla rusa	9.5	
Sepia con mahonesa	15.5	
Ceviche de corvina	18.5	
Tartar de atún rojo y mango	20	
Steak tartar (con huevo frito y patatas fritas +5)	20	

ENSALADAS

Templada de berenjena, rucula, queso de cabra, boletus y frutos secos	16	
Extra de Casa Balaguer (cogollos, endivias, tomate, zanahoria, cebolla tierna, bonito, huevo duro, encurtidos y olivas)	16	12
Tomate de temporada, lata de ventresca “La Brújula”, pimientos del piquillo, piparras y huevo duro	19	
Tomate de temporada, rúcula, burrata, lomo ibérico de bellota, tomate seco, albahaca y tapenade	19	
Espárragos de “La Catedral”con salsa tártara”	16	



Todos nuestros platos pueden contener algún alimento alérgeno entre sus ingredientes (reglamento EU1169/2011)
Suplemento del 10 % en terraza (IVA 10% incluido)

CALIENTES

Croqueta de chipirón <i>(ud.)</i>	2.8
Croqueta de jamón ibérico <i>(ud.)</i>	3
Patatas rellenas de boletus con foie <i>(ud.)</i>	8.5
Huevos con habitas y jamón ibérico	17
Gambas con verduras al wok	19
Calamar a la plancha	20
Rape con curry Thai	24

PESCADO

Corvina en fritura con guacamole y tártara	22
Rodaballo	25
Lubina (mín. 2 pax)	90/Kg

POSTRES

Castaña helada	7
Tocinito de cielo	7.5
Helados artesanos: <i>(Chocolate , vainilla bourbon, turrón, frambuesa)</i>	7.5
Frutas preparadas	9
Mango	8
Hojaldre de manzana con helado de vainilla bourbon	8.5
Tarta de queso al horno	8
Trufas chocolate con aceite y sal	2€/u

CARNE

Entrecot	27
Solomillo de ternera	29
Tataki de presa ibérica	27
Paletilla de cordero lechal	33
*Todas las carnes van acompañadas con patatas fritas. Otras guarniciones:	
Pimientos del piquillo “La Catedral”	4
Espárragos verdes	5.5

INFANTIL

Miniburguer con queso y patatas fritas	8.5
Lágrimas de pollo	14
Huevos con patatas	8
Croqueta de jamón ibérico <i>(ud.)</i>	3



Todos nuestros platos pueden contener algún alimento alérgeno entre sus ingredientes (reglamento EU1169/2011)
Suplemento del 10 % en terraza (IVA 10% incluido)

MENÚ



(TODO A CENTRO DE MESA)

PAN DE HOGAZA MASA MADRE

MANTEQUILLA AHUMADA

ANCHOAS CON PIPARRA

TARTAR DE ATÚN CON MANGO

ENSALADA DE TOMATES, BURRATA, LOMO IBÉRICO DE
BELLOTA, OLIVADA Y ALBAHACA

CROQUETA DE CHIPIRÓN

CALAMAR A LA PLANCHA

/

ENTRECOT (1/2 POR PERSONA)

/

FRUTAS PREPARADAS

BROWNIE

42,00€

(10% IVA incluido)
No Incluye bebida

PACK BEBIDA CADA 4 PERSONAS

2 BOTELLAS DE CONVENTO SAN FRANCISCO (R.DUERO)
O MENADE (RUEDA)
4 CERVEZAS O REFRESCOS
1 LITRO DE AGUA
4 CAFÉS ILLY

15 € POR PERSONA



@grupobocadovlc

www.grupobocado.es

GRUPO
bocado