

La Carta de Bocamar

Carta de Platos Septiembre 2023

Entrantes

Ensaladal «Bocamar» , Ensalada E.S.P.
Bocartes con Jamón
Vieras Gratinadas
Jamón de Bellota 100% Pata Negra
Pastel de Cabracho
Fritos de Pixín
Fritos de Merluza
Calamares Fritos o a la Plancha
Anchoas del Cantábrico
Paella de Marisco (Min 2 raciones)
Arroz con Almejas (Min 2 raciones)
Arroz con Bogavante S/P
Sopa de Marisco

Mariscos

Almejas de Carril S/P
Almejas Marinera, Plancha , Sartén
Nécoras
Bogavante del Cantábrico
Centollo del Cantábrico
Percebes S/P
Zamburiñas
Langosta
Navajas
Gamba Roja
Langostinos Tigre de Huelva
Gamba de Huelva
Quisquilla S/P
Ostras de Arcade S.K.
Parrillada de Marisco (Min 2 raciones)

Pescados

Pixín-Rape con refrito de ajo y champiñones
Rodaballo Salvaje a la Plancha o al Horno
Brocheta de Pixín con Langostinos y Verduras plancha

Merluza en salsa de Oricios al aroma de Manzana
Lubina del Cantábrico Horno ó Sal (Min 2r)
Besugo Horno (Min 2r) S/P
Besugo (Min 2 R)Espalda, Plancha S/P
Virrey (Min 2 raciones) S/P
Lubina del Cantábrico
Lenguado
Mero
Merluza especial «Bocamar»

Carnes

Solomillo con Guarnición
Huevos Especiales
Callos Caseros

Postres

Arroz con Leche
Compota de Manzana
Coulant de Chocolate
Frixuelos rellenos
Frixuelos
Sorbetes al Cava
Helados
Tartas Variadas S/P
Fruta del Tiempo