

• SAVOIR VIVRE •



BOCA GRANDE

SUGGERIMENTS

del dia.

PÃO DE QUEIJO "PAYOYO" 15' de preparació /(SENSE GLUTEN) (7)	9€
GOT DE GASPATXO DE CIRERES /(vg) (1)	9€
FIGUES AMB CECINA I FESTUCS /(8)	21€
ALBERGÍNIA A LA BRASA, ESTIL LIBANÈS /(v)(8)	17€
TRUITA DE PATATA I CEBA /(vg)(3)	15€
ESQUEIXADA DE BACALLÀ /(4)	23€
LLAMÀNTOL AMB CIGRONS I ALL I OLI /(1)(2)	45€
MACARRONS DE LA IAIA GRATINATS /(1)(7)	21€
PEPITO DE FILET DE WAGYU /(1)(7)(9)(12)	35€

PEIX I MARISC DEL DIA

ESCOPINYES /(14)	100gr /12€
NAVALLA GALLEGA /(14)	100gr /12€
CLOÏSSA GALLEGA /(14)	100gr /22€
CRANC REIAL /(2)	100gr /30€
GAMBA VERMELLA /(2)	100gr /35€
GAMBOT /(2)	100gr /30€
ESCAMARLÀ /(2)	100gr /22€
LLAMÀNTOL NACIONAL /(2)	100gr /18€
LLAMÀNTOL NACIONAL ESTIL FORMENTERA /(2)(3)	85€
LLENGUADO RACIÓ /(4)(8)	1 ud. /35€
COGOTE DE LLUÇ A LA DONOSTIARRA /(4)	1 ud. /35€
RAP A LA MARINERA (recomenat per 2 persones) /(1)(2)(4)	1 ud. /85€
PESCA DEL DIA /(4)	100gr /12€
REAL CAVIAR "OSETRA" /(4)	50gr= 150€/ 100gr= 300€

POSTRES CASSOLANS

PASTÍS DE FORMATGE I SORBET DE GERDS /(vg)(1)(3)(7)(8)	12€
TRUFES DE NUTELLA /(vg)(7)	12€
TARTELETA DE POMA AMB GELAT DE NATA /(vg)(1)(7)	12€
FLAM D'OU AMB CHANTILLY /(vg)(1)(3)(7)	10€
TARTA DE CHOCOLATA 70% /(SENSE GLUTEN)(vg)(3)(7)	12€
KEY LIME PIE /(vg)(1)(7)(8)	12€
CREMA CATALANA /(vg)(1)(3)(7)(8)	9€
FIGUES FLAMBEJADES AMB GELAT DE VAINILLA /(vg)(1)(7)(8)	12€

(VG) VEGETARIANO - (V) VEGANO - NÚM. AL·LÈRGIA VEURE A L'ÚLTIMA PÀGINA

VINS - CAFÉ & LIQUOR BAR - CUISINE RECOMMANDÉE - RAW BAR

• SAVOIR VIVRE •



BOCA GRANDE

SUGERENCIAS

del día.

PÃO DE QUEIJO "PAYOYO" 15' de preparación /(SIN GLUTEN)(7)	9€
VASO DE GAZPACHO DE CEREZAS /(vg)(1)	9€
HIGOS CON CECINA Y PISTACHOS /(8)	21€
BERENJENA A LA BRASA ESTILO LIBANÉS /(v)(8)	17€
TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA /(vg)(3)	15€
"ESQUEIXADA" DE BACALAO /(4)	23€
BOGAVANTE CON GARBANZOS Y "ALL I OLI" /(1)(2)	45€
MACARRONES DE LA YAYA GRATINADOS /(1)(7)	21€
PEPITO DE SOLOMILLO DE WAGYU /(1)(7)(9)(12)	35€

PESCADOS Y MARISCOS DEL DÍA

BERBERECHOS /(14)	100gr /12€
NAVAJA GALLEGA /(14)	100gr /12€
ALMEJA GALLEGA /(14)	100gr /22€
CANGREJO REAL /(2)	100gr /30€
GAMBA ROJA /(2)	100gr /35€
CARABINERO /(2)	100gr /30€
CIGALAS /(2)	100gr /22€
BOGAVANTE NACIONAL /(2)	100gr /18€
BOGAVANTE NACIONAL ESTILO FORMENTERA /(2)(3)	85€
LENGUADO RACIÓN /(4)(8)	1 ud. /35€
COGOTE DE MERLUZA A LA DONOSTIARRA /(4)	1 ud. /35€
RAPE A LA MARINERA (recomendado para 2 personas) /(1)(2)(4)	1 ud. /85€
PESCA DEL DÍA /(4)	100gr /12€
REAL CAVIAR "OSETRA" /(4)	50gr= 150€ / 100gr= 300€

POSTRES CASEROS

PASTEL DE QUESO Y SORBETE DE FRAMBUESAS /(vg)(1)(3)(7)(8)	12€
TRUFAS DE NUTELLA /(vg)(7)	12€
TARTA FINA DE MANZANA CON HELADO DE NATA /(vg)(1)(7)	12€
FLAN DE HUEVO CON CHANTILLY /(vg)(1)(3)(7)	10€
TARTA DE CHOCOLATE 70% /(SIN GLUTEN) (vg)(3)(7)	12€
KEY LIME PIE /(vg)(1)(7)(8)	12€
CREMA CATALANA /(vg)(1)(3)(7)(8)	9€
HIGOS FLAMBEADOS CON HELADO DE VAINILLA /(vg)(7)(1)(8)	12€

(VG) VEGETARIANO - (V) VEGANO - N°ALÉRGENO VER ÚLTIMA HOJA

VINS - CAFÉ & LIQUOUR BAR - CUISINE RECOMMANDÉE - RAW BAR

• SAVOIR VIVRE •



BOCA GRANDE

SUGGESTIONS

of the day

"PÃO DE QUEIJO" PAYOYO CHEESE BREAD 15' of preparation /(GLUTEN FREE)(7)	9€
GLASS OF CHERRY GAZPACHO /(vg)(1)	9€
FIGS WITH CURED BEEF AND PISTACHIOS /(8)	21€
LEBANESE-STYLE GRILLED EGGPLANT /(v)(8)	17€
POTATO AND ONION OMELETTE /(vg)(3)	15€
COD ESQUEIXADA /(4)	23€
LOBSTER WITH CHICKPEAS AND "ALL I OLI" /(1)(2)	45€
GRANMA'S OVEN-BAKED MACARONI /(1)(7)	21€
"PEPITO" WAGYU SIRLOIN STEAK /(1)(7)(9)(12)	35€

FISH AND SEAFOOD OF THE DAY

COCKLES /(14)	100gr /12€
GALICIAN RAZOR SHELLS /(14)	100gr /12€
GALICIAN "CARRIL" CLAMS /(14)	100gr /22€
KING CRAB /(2)	100gr /30€
RED SHRIMP /(2)	100gr /35€
KING PRAWNS /(2)	100gr /30€
SPANISH CRAYFISH /(2)	100gr /22€
SPANISH LOBSTER /(2)	100gr /18€
SPANISH LOBSTER FORMENTERA STYLE /(2)(3)	85€
SOLE FISH /(4)(8)	1 ud. /35€
HAKE FISH HEAD "DONOSTIARRA" STYLE /(4)	1 ud. /35€
MONKFISH IN MARINERA SAUCE (recommended for 2 people) /(1)(2)(4)	1 ud. /85€
CATCH OF THE DAY /(4)	100gr /12€
REAL CAVIAR "OSETRA" /(4)	50gr= 150€ / 100gr= 300€

HANDMADE DESSERTS

CHEESECAKE WITH RASPBERRY SORBET /(vg)(1)(3)(7)(8)	12€
NUTELLA TRUFFLES /(vg)(7)	12€
FINE APPLE TART WITH CREAM ICE CREAM /(vg)(1)(7)	12€
EGG FLAN WITH CHANTILLY CREAM /(vg)(1)(3)(7)	10€
70% CHOCOLATE CAKE /(GLUTEN-FREE)(vg)(3)(7)	12€
KEY LIME PIE /(vg)(1)(7)(8)	12€
CREMA CATALANA /(vg)(1)(3)(7)(8)	9€
FLAMBÉED FIGS WITH VANILLA ICE CREAM /(vg)(7)(1)(8)	12€

(VG) VEGETARIANO - (V) VEGANO - FOR ALLERGY N° SEE LAST PAGE

VINS - CAFÉ & LIQUOUR BAR - CUISINE RECOMMANDÉE - RAW BAR

BOCA GRANDE



TAPES DE LA BARRA

Assortiment de formatges artesanals / (vg) (1)(7)	22€	Anxoves del Cantàbric /(4)(12)	24€
Pernil ibèric de gla Juan Manuel /(12)	36€	Bonítol del Nord amb pebrot del piquillo /(4)(12)	16€
Cecina de bou premium /(12)	28€	Moixama de tonyina de Càdiz /(4)(12)	14€
“Lomito” de presa ibèrica Juan Manuel /(12)	18€	Assortiment de conserves i salaons /(4)(12)	24€
Ostró de la Bretanya /(14)	1 ud. /7.5€	(seitons, anxoves i moixama).	
Ostró de la Bretanya amb caviar (5gr) /(4)(14)	1 ud. /27€		

PLATS FREDS

Tomàquet del temps amanit / (vg)	16€	Salpicó de marisc /(2)(4)(14)	25€
Amanida verda de temporada / (vg) (10)	19€	LLàmines de llom de tonyina bluefin /(4)	28€
Burrata amb ruca i tomàquets / (vg) (7)(8)	27€	Tartar de tonyina bluefin /(1)(4)(6)	30€
Steak tartar de vaca vella Gallega /(1)(7)(10)(12)	29€	Ceviche de corball /(4)(7)(9)	25€
(amb maionesa de tòfona negra)		Carpaccio de gamba de Palamós /(2)	42€
Taco de tàrtar de salmó /(4)	1 ud. /14€	Carpaccio de vaca vella madurada /(1)(6)(7)(8)(12)	28€
		(amb formatge parmesà)	

DELS FOGONS

Gambes amb allada /(2)(3)(12)	19€	Musclos a la marinera /(1)(14)	20€
“Fish&Chips” /(1)(3)(4)	26€	Musclos a l'estil belga amb patates fregides /(7)(9)(14)	24€
Croquetes de pernil ibèric /(1)(3)(7)(12)	1 ud. /4€	Calamars a la Romana /(1)(3)(14)	25€
Costelletes de cabrit arrebossades /(1)(3)	29€	Ous estrellats amb tòfona i cansalada ibèrica /(3)	20€
Pebrots de Padron fregits / (v) (1)	12€	Patates braves / (vg)	14€
Pop, papada de porc y cremós de patata /(7)(14)	27€	Bunyols de bacallà (5u) /(1)(14)	22€
		(amb allioli de poma)	

ELS NOSTRES ARROSOS I FIDEUS

Arrós caldós de llamàntol /(1)(2)(14)	48€	Paella marinera /(2)(4)(12)(14)	38€
Arrós sec de llamàntol amb tirabecs /(2)(14)	48€	Fideuà de peix y marisc /(2)(4)(12)(14)	38€
Arrós negre de sèpia i escopinyes /(2)(4)(14)	34€	Arros sec de short Rib Angus /(9)	55€
Arrós de verduras / (v) (6)	32€		

PLATS PRINCIPALS

Sopa de peix i marisc /(1)(2)(4)(12)(14)	26€	Hamburguesa de vedella /(1)(7)	25€
“Spaghettoni” amb fruits del mar /(1)(2)(4)(7)(12)(14)	34€	(amb formatge “Tou dels Til·lers”)	
Salmó “Teriyaki” /(1)(4)(6)(11)(14)	32€	Filet de vaca vella Gallega /(1)(4)(7)(8)(10)	47€
Bacallà “a la llauna” amb mongetes /(1)(4)	35€	(amb salsa Café de París)	
		Magret d'anec a la taronja /(7)(9)	34€
		Llom baix de vaca vella /(7)	100gr /18€
		Llom alt de bou Wagyu /(7)	100gr /28€

Servei pa 3,00€ · Pa amb tomàquet 3,50€ pa sense gluten 4€

VINS - CAFÉ & LIQUOUR BAR - CUISINE RECOMMANDÉE - RAW BAR - (VG) VEGETARIAN - ① VEGAN

● Tots els peixos que servim crus han estat previamente ultracongelats segons el Reial decret 1420/2006 per garantir l'eliminació del paràsit Anisakis ●

• BOCA GRANDE •



TAPAS DE LA BARRA

Surtido de quesos artesanales /(vg)(1)(7)	22€	Anchoas del Cantábrico /(4)(12)	24€
Jamón ibérico de bellota Juan Manuel /(12)	36€	Bonito del Norte con pimientos del piquillo /(4)(12)	16€
Cecina de buey premium /(12)	28€	Mojama de atún de Cádiz /(4)(12)	14€
Lomito de presa ibérica Juan Manuel /(12)	18€	Variado de conservas i salazones /(4)(12)	24€
Ostrón de la Bretaña /(14)	1 ud. /7.5€	(boquerones, anchoas y mojama) .	
Ostrón de la Bretaña con caviar /(4)(14)	1 ud. /27€		

DEL CUARTO FRIO

Tomate de temporada aliñado /(vg)	16€	Salpicón de marisco /(2)(4)(14)	25€
Ensalada verde de temporada /(vg)(10)	19€	Láminas de lomo de atún bluefin /(4)	28€
Burrata con rúcula y tomates /(vg)(7)(8)	27€	Tartar de atún bluefin /(1)(4)(6)	30€
Steak tartar de vaca vieja gallega /(1)(7)(10)(12)	29€	Ceviche de corvina /(4)(7)(9)	25€
(con mayonesa de trufa negra)		Carpaccio de gamba de Palamós /(2)	42€
Taco de tartar de salmón /(4)	1 ud. /14€	Carpaccio de vaca vieja madurada /(1)(6)(7)(8)(12)	28€
		(con queso parmesano)	

DE LOS FOGONES

Gambas al ajillo /(2)(3)(12)	19€	Mejillones a la marinera /(1)(14)	20€
"Fish & Chips" /(1)(3)(4)	26€	Mejillones al estilo belga con patatas fritas /(7)(9)(14)	24€
Croquetas de jamón ibérico /(1)(3)(7)(12)	1 ud. /4€	Calamares a la Romana /(1)(3)(14)	25€
Chuletas de cabrito empanadas /(1)(3)	29€	Huevos estrellados con trufa y papada ibérica /(3)	20€
Pimientos de Padrón fritos /(v)(1)	12€	Patatas bravas /(vg)	14€
Pulpo, papada de cerdo y cremoso de patata /(7)(14)	27€	Buñuelos de bacalao (5u) /(1)(4)	22€
		(Con alioli de manzana)	

NUESTROS ARROCES Y FIDEOS

Arroz caldoso de bogavante /(1)(2)(14)	48€	Paella marinera /(2)(4)(12)(14)	38€
Arroz seco de bogavante con tirabeques /(2)(14)	48€	Fideuá de pescado y marisco /(2)(4)(12)(14)	38€
Arroz negro de sepia y berberechos /(2)(4)(14)	34€	Arroz seco de Short Rib Angus /(9)	55€
Arroz con verduras de temporada /(v)(6)	32€		

PLATOS PRINCIPALES

Sopa de pescado y marisco /(1)(2)(4)(12)(14)	26€	Hamburguesa de ternera /(1)(7)	25€
"Spaghettoni" con frutos del mar /(1)(2)(4)(7)(12)(14)	34€	(con queso "Tou dels Til-lers")	
Salmón "teriyaki" /(1)(4)(6)(11)(14)	32€	Solomillo de vaca vieja Gallega /(1)(4)(7)(8)(10)	47€
Bacalao "a la llauna" con judías /(1)(4)	35€	(con salsa Café de París)	
		Magret de pato a la naranja /(7)(9)	34€
		Lomo bajo de vaca vieja /(7)	100gr /18€
		Lomo alto de buey Wagyu /(7)	100gr /28€

Servicio pan 3,00€ · Pan con tomate 3,50€ pan sin gluten 4€

VINS - CAFÉ & LIQUOUR BAR - CUISINE RECOMMANDÉE - RAW BAR - (VG) VEGETARIAN - ① VEGAN

Todos los pescados que servimos crudos han sido previamente ultracongelados según el Real Decreto 1420/2006 para garantizar la eliminación del parásito Anisakis

BOCA GRANDE



TAPAS FROM THE BAR

Artisanal cheeses selection /(vg)(1)(7)	22€	Cantabrian anchovies /(4)(12)	24€
Juan Manuel's acorn-fed iberian ham /(12)	36€	Cantabrian "bonito del norte" with	16€
Prime air-dried Cecina from León /(12)	28€	piquillo pepper /(4)(12)	
Juan Manuel's iberian cured pork loin /(12)	18€	Dry cured Cadiz tuna mojama /(4)(12)	14€
Hand caught Breton Oysters /(14)	1 ud. /7.5€	Cured and smoked fish selection /(4)(12)	24€
Hand caught Breton Oysters	1 ud. /27€	(anchovies in vineggar, anchovies and tuna jerky)	
with caviar /(4)(14)			

FROM THE COLD ROOM

Seasonal tomatoes, simply dressed /(vg)	16€	Seafood salad /(2)(4)(14)	25€
Seasonal green salad /(vg)(10)	19€	Slices of bluefin tuna loin /(4)	28€
Burrata with arugula and tomatoes /(vg)(7)(8)	27€	Bluefin tuna tartare /(1)(4)(6)	30€
Galician aged beef steak tartare /(1)(7)(10)(12)	29€	Corvina ceviche /(4)(7)(9)	25€
(with black truffle mayonnaise)		Palamós prawn carpaccio /(2)	42€
Salmon tartare taco /(4)	1 ud. /14€	Dry-aged beef carpaccio /(1)(6)(7)(8)(12)	28€
		(with parmesan cheese)	

FROM THE KITCHEN

Garlic Prawns /(2)(3)(12)	19€	Marinera style mussels /(1)(14)	20€
Fish & Chips /(1)(3)(4)	26€	Belgian style mussels with fries /(7)(9)(14)	24€
Iberian Ham Croquettes /(1)(3)(7)(12)	1 ud. /4€	Calamari "a la Romana" style /(1)(3)(14)	25€
Breaded Baby Lamb Chops /(1)(3)	29€	Fried eggs with chips fries, truffle and pork jowl bacon /(3)	20€
Fried Padrón Peppers /(v)(1)	12€	Patatas Bravas /(vg)	14€
Octopus, Pork Jowl and Creamy Potato /(7)(14)	27€	Cod fritters (5u) /(1)(14)	22€
		(with apple "allioli")	

OUR RICES

Blue lobster brothy rice /(1)(2)(14)	48€	Seafood Paella /(2)(4)(12)(14)	38€
Blue lobster and snow peas paella /(2)(14)	48€	Seafood and Fish Fideuá /(2)(4)(12)(14)	38€
Cuttlefish and cockles black paella /(2)(4)(14)	34€	Dry Rice with Angus Short Rib /(9)	55€
Seasonal vegetable rice /(v)(6)	32€		

OUR MAIN COURSES

Fish soup /(1)(2)(4)(12)(14)	26€	Beef burger /(1)(7)	25€
Seafood "Spaguettoni" /(1)(2)(4)(7)(12)(14)	34€	(with "Tou dels Til-lers" cheese)	
Teriyaki salmon /(1)(4)(6)(11)(14)	32€	Galician aged filet /(1)(4)(7)(8)(10)	47€
Cod "a la llauna" with white beans /(1)(4)	35€	(with sauce "Café de Paris")	34€
		Duck magret à l'orange /(7)(9)	
		Dry aged new york strip /(7)	18€/100gr
		Wagyu rib-eye /(7)	28€/100gr

Bread Service 3,00€ · Tomato "catalán" bread 3,50€ CELIAC bread 4€

VINS - CAFÉ & LIQUOUR BAR - CUISINE RECOMMANDÉE - RAW BAR - (VG) VEGETARIAN - (V) VEGAN

• All fish served raw have been previously deep-frozen in accordance with Royal Decree 1420/2006 to guarantee the elimination of the Anisakis parasite •

BOCA GRANDE



LLISTAD'ÀL.LERGENS SEGONS LA LEGISLACIÓ EUROPEA

- 1.Gluten
- 2.Crustacis
- 3.Ous
- 4.Peix
- 5.Cacauets
- 6.Soja
- 7.Llet
- 8.Fruits secs
- 9.Api
- 10.Mostassa
- 11.Sèsam
- 12.Sulfits
- 13.Tramussos
- 14.Mol.luscs

LISTADODEALERGENOS SEGUN LEGISLACION EUROPEA

- 1.Gluten
- 2.Crustáceos
- 3.Huevos
- 4.Pescado
- 5.Cacahuetes
- 6.Soja
- 7.Lече / Lactosa
- 8.Frutos secos
- 9.Apio
- 10.Mustaza
- 11.Sésamo
- 12.Sulfitos
- 13.Altramuces
- 14.Moluscos

LISTOFALLERGENS ACCORDING TO EUROPEAN LEGISLATION

- 1.Gluten
- 2.Crustaceans
- 3.Eggs
- 4.Fish
- 5.Peanuts
- 6.Soybeans
- 7.Milk / Lactose
- 8.Nuts
- 9.Celery
- 10.Mustard
- 11.Sesame
- 12.Sulfites
- 13.Lupine
- 14.Molluscs