

BOCA GRANDE

SUGERENCIAS DEL DÍA

CAVIAR KAVIARI	
Servido con patata Saratoga.	
Baeri (30g)	\$3,000
Ossetra Prestige (30g)	\$3,940
TORTILLA DE PATATA (320g)	\$390
Clásico de la comida catalana: patata confitada, huevo y cebolla caramelizada.	

FRESCOS DEL DÍA Y FRUTOS DEL MAR

ALMEJA DE TEMPORADA (2 pz)	\$420
Almejas frescas del pacífico, chimichurri, mignonette y aceite de chile morita	
OSTIONES (4 pz)	\$460
Frescos con mignonette, limón amarillo y salsa macha.	
GAMBAS (200g)	
Preparadas a tu gusto:	
A la parrilla	\$520
Al ajillo	\$530
PESCA DEL DÍA (800g crudo)	
Guarnición a elegir: vegetales parrillados pure de camote, pure de patata o patatas fritas	
A la sal	\$1,380
Al horno	\$1,380
Zarandeado	\$1,130
Guarnición extra.	\$150

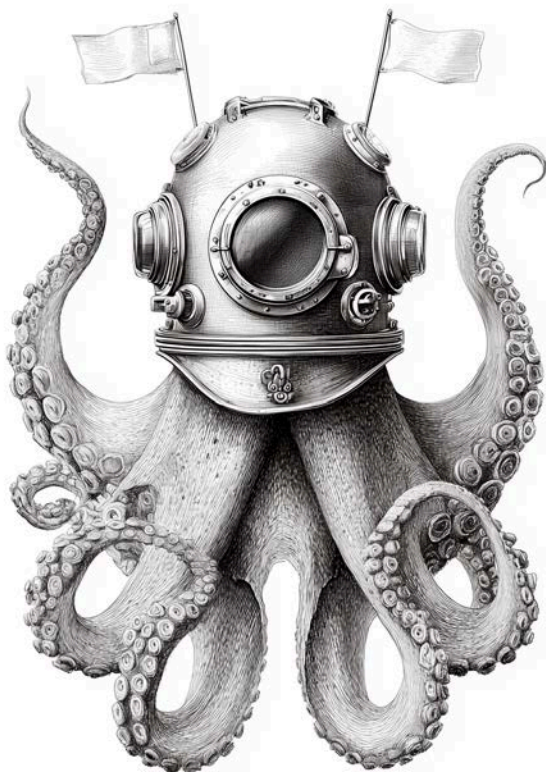
TAPAS DE LA BARRA

SURTIDO DE QUESOS (120 g)	\$720
Ideasabal, manchego 4 meses, san simon, iberico y mermelada picante	
PATA DE BELLOTA 100% (90 g)	\$1,440
Finas láminas de jamón 100% bellota.	
PAN CON TOMATE (3 pz)	\$150
Pan de masa madre hecho en casa, tomate rallado y aceite de oliva.	
CROQUETAS DE PESCADO (3 pz)	\$220
Crujientes y cremosas, hechas con pesca del día.	
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (3 pz)	\$220
Un clásico de la gastronomía española.	
FISH AND CHIPS (200g)	\$560
Pesca del día empanizada, patata frita y tártara	
PIMIENTOS DE PADRÓN (180g)	\$180
Desde Galicia a tu mesa, excelente guarnición.	
PATATAS BRAVAS (250g)	\$240
Patata cambray con alioli casero y salsa brava.	
BOQUERONES (25g)	\$295
Boquerones del Cantabrico, marinados en vinagre y conservados en aceite de oliva virgen extra, acompañados de masa madre, tumaca	
ANCHOAS (16g)	\$295
Anchoas del Cantabrico, curadas y conservados en aceite de oliva virgen extra, acompañados de masa madre, tumaca y reduccion de modena	
PATE ATUN PICANTE (37.5g)	\$220
Pate de atun picante, acompañados de pico gallo, cebolla frita y pan de masa madre.	
MEJILLONES EN ESCABECHE (35g)	\$190
Mejillon del mediterraneo en escabeche, montado en pan brioche, crema fraiche y aceite de chiles.	
TOSTADA DE ATUN (40g)	\$180
Atun aleta azul, marinado con aceite de chiles, rayadura de citricos, gremolata y echalot frita, montada sobre una tosta de pan.	

Todos los precios están expresados en pesos mexicanos (MXN) e incluyen IVA.
Aceptamos pagos con tarjetas Visa, MasterCard y American Express.



BOCA GRANDE SAVOIR VIVRE



ALERGIAS E INTOLERANCIAS
SI USTED PRESENTA ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA, LE PEDIMOS LE INFORME
A SU MESERO ANTES DE ORDENAR.

ALGUNOS PLATILLOS PUEDEN CONTENER PESCADO, MARISCOS O INGREDIENTES CRUDOS O
POCO COCIDOS, ASÍ COMO FRUTOS SECOS.

GARANTIA DE FRESCURA: TODOS NUESTROS PESCADOS Y MARISCOS SON DEL DÍA

BOCA GRANDE

COCINA FRESCA Y

DE LA PARRILLA

ENSALADAS

EXQUEIXADA DE BACALAO (100g) Tomate rallado, cebolla y aceite de oliva.	\$340	COL RIZADA A LA BRASA, AJO BLANCO, CHALOTAS Y PIÑONES (140g) Base de ajo blanco, col a la parrilla, chalota frita y piñones tostados.	\$460
ENSALADA VERDE (220g) Lechuga frisse, aceituna Kalamata, espárragos. jitomates, huevos mollet y vinagreta de miel mostaza	\$390	PULPO A LA BRASA, PAPADA Y PURÉ (160g) Papada de cerdo (80gr) pulpo (100gr), chimichurri, pimentón dulce, puré de papa y aceite de poro	\$580
BURRATA Y ARÚGULA (150g) Burrata cremosa, arúgula, tomate cherry, olivada, mermelada de jitomate y piñones tostados.	\$410	MEJILLONES A LA BRASA Y SALSA BELGA (300g). Salsa belga cremosa, vino blanco, aceite de poro y patata frita	\$510
SALPICÓN DE MARISCOS (120g) Mejillones, pulpo, calamar, camarón, pico de gallo, pimentón dulce y papa Saratoga	\$470	HUEVOS TRUFADOS (180g) Huevos estrellados, salsa tartufata y papada adobada.(100g)	\$450
CARPACCIO DE ATÚN (100g) Atún aleta azul, aceite de chiles, gremolata y pan frito	\$460	HAMBURGUESA DE TERNERA (160g) Picaña, pecho, short rib, queso ibérico, pan de papa y pepinillo	\$420
TÁRTAR DE VACA (120g) Filete de vaca, mayonesa de trufa, alcaparras, cebolla frita y patata Saratoga .	\$460	SOLOMILLO DE VACA IMPORTADO (220g) Filete de res al grill, reducción de res y patatas fritas.	\$780

ARROCES Y FIDEOS

ARROZ CALDOSO CON LANGOSTA (250g) Cola de langosta, mejillones, almejas, a rroz acquerello y fumet de jaiba y pescado.	\$1,260	LOMO ALTO DE VACA (500g) Con patatas y reducción de res.	\$1,020
ARROZ CALDOSO DE MARISCOS (380g) Arroz acquerello, jaiba azul, camarón, mejillón y pescado	\$700	POLLO PICANTÓN A LA BRASA (220g) Pollo de leche a braza, puré de camote y jus de pollo	\$700
ARROZ CON VERDURAS DE TEMPORADA (500g) Verduras de temporada, arroz bomba, salmorreta y puré de espinaca.	\$580		
ARROZ DE CARNE (650g) Short rib braseado, reducción de res y brócolis	\$1,780		
PAELLA MARINERA. (390g) Almeja, mejillón, calamar, camarón de río y azafrán.	\$880		
SPAGUETTONI CON FRUTOS DEL MAR (220g) Camarón, mejillón, almeja, ajo y vino blanco.	\$580		
FIDEUÁ DE PESCADO Y MARISCOS (380g) Fideos al horno, camarones, mejillones, almejas, ajo y perejil	\$780		

Todos los precios están expresados en pesos mexicanos (MXN) e incluyen IVA.
Aceptamos pagos con tarjetas Visa, MasterCard y American Express.

