

UNIDOS POR
EL ANTOJO

BOCA DE TORO

Cocina española rediseñada por el chef
Ismael Alonso, quien la define como:

*“ Un concepto de cocina viajera y tradicionalmente revisada.
En Boca de Toro entendemos la gastronomía como algo social,
de amigos y familia. Personalmente, me gusta pensar
que es la democracia de la cocina de autor ”*

UN VIAJE GASTRONÓMICO POR ESPAÑA

Pan con Tomate
(Cataluña)

Croqueta de puro ibérico
(Extremadura)

Mollejas de ternera glaseadas
y puré trufado (La Rioja)

Fideua de tinta de calamar
(Valencia)

Pesca de lonja
(Murcia)

Canelón de rabo de toro
(Cataluña-Andalucía)

Crema catalana, bizcocho de naranja y frutilla

Chocolate, pan y aceite (Barcelona)

5300 por persona, no incluye bebidas.
De 20 a 22.30 hs.

SEGUINOS: @bocadetorobsas #bocadetoro #bdt

TAPAS

Croqueta de puro ibérico 450	Patatas bravas de Boca de Toro 1060	Nuestra ensaladilla rusa y yema de huevo texturizada 1020
Croquetas de calamar en su tinta con alioli de lima 450	Bomba de la Barceloneta 560	Langostinos en tempura y mayonesa kimchi 2800
Pan con tomate 580	Jamón Ibérico 5500	

ENTRANTES

Steak tartar aliñado a nuestra manera 1900	Mollejas glaseadas en una parmentier trufada 2600	Tartar de tomate, langostinos y aguacate 1230
Rigatone, burrata, tomate deshidratado y pesto 2000	Sam de pescado adobado, su emulsion y criolla 1340	Ensalada de verdes, lascas de idiazabal, mouse de hongos y vinagreta de tomate 1340
Tartar de salmon y guacamole 2100	Crema iberica, huevo a baja temperatura y papada 1390	

CUCHAREO

Arroz con setas y pollo de corral 2100	Fideua de tinta de calamar con txipirones 2250	Cap i pota 2020
--	--	-----------------------

PRINCIPALES

Pechito de cerdo, puré de boniato e hinojos frescos 2100	Pescado de lonja, verduras glaseadas y bernesa 2130	Canelón de rabo de toro, jugo de queso ahumado 2460
Ojo de bife, patata pont neuf, holandesa de mostaza 3050	Jarrete de cordero, hummus y pesto mojo 2250	Lomo de vaca, laja de patatas, bacon, manitas y jugo de brasas 3160
	Papardeles trufados 2130	

BOCA DE TORO

INFUSIONES Y LICORES

Café	310
Cortado	310
Café en jarrito	330
Té en hebras	370
Café doble	380
Café con leche	370
Brandy de Jerez Romate	1570
Grand Marnier	1350
Sambuca Luxardo	1350
Jerez Tio Pepe	1170

A NADIE LE AMARGA UN DULCE!

*Sugerimos degustar nuestros postres
con una copa de vino Cosecha Tardía ... 420*

Flan Boca de Toro con crema ácida	890
Tarta de queso casera de Brie y Morbier	950
Tarta de cremoso de chocolate y cítricos	950
Crema catalana, bizcocho de naranja y frutilla	950
Churros azucarados con chocolate	950
Manzana, Tío Pepe y helado de láctico	950
Chocolate, pan y aceite (Barcelona)	920

A BEBER SE HA DICHO!

COCKTAILS

Dry Martini	910
Caipirinha	910
Manhattan	1230
Garibaldi	730
Mojito Cubano	840
Cosmopolitan	930
Bloody Mary	1180
Negroni	980
Old Fashioned	1280
Aperol Spritz	1100
Sangria Barcelona 1 litro	2250
Sangria de Cava 1 litro	2460

GIN

Beefeater	910
Beefeater 24	1660
Bombay Sapphire	1060
Heraclito	900
Hendricks	1800
Bulldog	1180
Principe de los Apostoles	770
Buenos Aires	1020

CERVEZA

Quilmes Porron	600
Stella Tirada 330ml	690
Corona	760
Quilmes Stout	620

B^{DE}T

SIN ALCOHOL

Agua mineral con gas	350
Jugo de Naranja Naturas	660
Gaseosa Vidrio	370
Limonada Del Día	660

TEQUILA

Jose Cuervo Silver	1390
El Jimador Reposado	2150

WHISKY

Ballantines	900
Jameson	950
J&B	960
Johnnie Walker Red Label	1100
Johnnie Walker Black Label	1400
Johnnie Walker Gold Label	2780
Jim Beam White	1200
Chivas Regal 12	1120
Jack Daniels	2030

COGNAC

Remy Martin Vsop	2020
------------------------	------

VODKA

Sky Vodka	860
Absolut Blue	960
Finlandia	1600
Ketel One	1200
Belvedere	1500

RON

Bacardi Blanco/Dorado	1180
Havana Añejo 7	1070
Bacardi 8	1180
Flor de Caña Gran Reserva	1390

**VIVIENDO
LA BUENA VIDA**

**CHAMPAGNE Y ESPUMOSOS
CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES**

Veuve Clicquot. <i>Reims Francia.</i>	33000
Baron B Extra Brut. <i>Agrelo, Mendoza.</i>	6500
Navarro Correas Gran Cuvee. <i>Valle de Uco, Mendoza.</i>	3900
Progenie 2 Brut Nature. <i>Valle de Uco, Mendoza.</i>	4200
Salentein Brut Nature. <i>Valle de Uco, Mendoza.</i>	3600
Progenie 3 Extra Brut. <i>Valle de Uco, Mendoza.</i>	3000

**BLANCOS
WHITE WINES**

Angelica Zapata Chardonnay Alta. <i>Gualtallary, Mendoza.</i>	6500
Alegoria Gran Reserva Chardonnay, <i>Agrelo, Mendoza.</i>	4800
Mosquita Muerta Blend de blancas, <i>Mendoza.</i>	4700
Costa y Pampa Sauvignon Blanc. <i>Chapadmalal, Buenos Aires.</i>	4400
Tomero Single Vineyard Semillon. <i>Valle de Uco, Mendoza.</i>	4500
Saint Felicien Chardonnay. <i>Lunlunta, Mendoza</i>	4500
Finca La Anita Chardonnay. <i>Agrelo, Mendoza.</i>	3100
Clara Benegas Chardonnay. <i>Guantallary, Mendoza</i>	2300
Don David Torrontes. <i>Valle de Cafayate, Salta</i>	2160

**ROSADOS
ROSÉ WINES**

La Mascota Rosé de Malbec. <i>Cruz de Piedra, Mendoza.</i>	3260
Carmela Benegas Rosé de Cabernet Franc. <i>Mendoza.</i>	2670
Tomero Rosé de Pinot Noir. <i>Valle de Uco, Mendoza.</i>	2460

**VINOS DE ESPAÑA & CON ADN ESPAÑOL
WINES FROM SPAIN AND WITH SPANISH DNA**

Scala de Carnaxta. <i>D.O. Priorat.</i>	35000
Legariz Tinta Fina. <i>D.O. Ribera Del Duero.</i>	20000
Zucardi Poligonos Verdejo. <i>San Pablo, Valle de Uco, Mendoza.</i>	14000
Alma Gemela Pedro Ximenez. <i>Lavalle, Mendoza.</i>	12000
EL Relator Tempranillo. <i>Los Chacayes, Mendoza.</i>	8000
Costa y Pampa Albariño. <i>Chapadmalal, Buenos Aires.</i>	8000

B^{DE}T

**TINTOS
RED WINES**

MALBEC

Angelica Zapata Malbec Alta. <i>Agrelo, Altamira, Mendoza.</i>	10200
Trapiche Gran Medalla Malbec. <i>Valle De Uco, Mendoza.</i>	8340
Saint Felicien. <i>Lunlunta, Malbec.</i>	4900
Fond de Cave Gran Reserva. <i>Valle de Uco, Mendoza.</i>	4400
Finca La Anita. <i>Agrelo, Mendoza.</i>	3320
Perro Callejero. <i>Perdiel, El Manzano, Los Chacayes, Mendoza.</i> ...	2890
Juan Benegas. <i>Valle de Uco, Mendoza.</i>	2460
Don David. <i>Valles Calchaquies, Salta.</i>	2350
Luna. <i>Agrelo, Mendoza.</i>	3250

CABERNET SAUVIGNON

El Esteco old Vines. <i>Cafayate, Salta.</i>	4920
Terrazas Reservas. <i>Luján de Cuyo y Valle De Uco, Mendoza.</i>	4100
La Mascota. <i>Cruz de Piedra, Mendoza.</i>	3420

PINOT NOIR

Costa y Pampa. <i>Chapadmalal, Buenos Aires.</i>	4000
Tomero Single Vineyard. <i>Valle de Uco, Mendoza.</i>	4600
Finca La Anita. <i>Agrelo, Mendoza</i>	4400

**OTRAS CEPAS
OTHER STRAIN**

Vistalba Corte B. <i>Luján de Cuyo, Mendoza.</i>	7000
Benegas Single Vineyard Sangiovese. <i>Maipú, Mendoza.</i>	5240
Finca La Anita Syrah. <i>Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.</i>	5140
Sapo de Otro Pozo Blend. <i>Luján de Cuyo, Mendoza.</i>	5140
Tomero Single Vineyard Petit Verdot. <i>Valle de Uco, Mendoza.</i>	5100
Benegas Estate Cabernet Franc. <i>Maipú, Mendoza.</i>	2890
Don Tiburcio. <i>Valle de Uco, Maipú, Mendoza.</i>	2570
Tomero Cabernet Franc. <i>Luján de Cuyo, Mendoza.</i>	2450

**VINO POR COPA
GLASS OF WINE**

Malbec, Torrontés, Chardonnay, Rosé	590
Espumante.	590