

Desayunos - Breakfasts

Café - Coffee --- 1,20 €

Té o infusión - Tea --- 1,20 €

Zumo de Naranja Natural - Fresh Orange Juice --- 1,60 €

TOSTADAS - TOASTS

Mantequilla / Mermelada - Butter / Jam --- 1,15 €

Aceite de Oliva - Olive Oil --- 1,15 €

**Tomate Natural Triturado y Aceite - Fresh Crushed
Tomato and Olive Oil --- 1,25 €**

Jamón York - Boiled Ham --- 1,25 €

**Jamón Serrano y Tomate - Cured Ham and Fresh
Crushed tomato --- 1,40 €**

Jamón York y Queso - Boiled ham and cheese --- 1,30 €

**Chorizo / Salchichón - Seasoned Pork Sauce / Salami
Type Sausage --- 1,30 €**



Desayunos - Breakfasts

Y TAMBIÉN CON... - AND ALSO WITH...

Manteca Colorá - Paté Ibérico - Pringá Ibérica - Crema de Sobrasada - Crema de Lomo - Assorted Iberian - pork products to spread on bread --- 1,40 €

Media Tostada - Half Toast --- 0,65 €

SÁNDWICHES - SANDWICHES

Jamón York - Boiled Ham --- 1,50 €

Queso - Cheese --- 1,50 €

Mixto (Jamón York y Queso) - Mixed (Ham and Cheese) --- 2,20 €

CRUASÁN - CROISSANT

Mantequilla / Mermelada - Butter / Jam --- 1,60 €

Jamón York y Queso - Boiled Ham and Cheese --- 1,80 €

Solo - Croissant --- 1,30 €

DONUTS - MUFFIN - DONUTS - MUFFIN

Donuts (Blanco / Chocolate) - (Sugar / Chocolate) --- 0,95 €

Donuts Rellenos - Cream Filled Donuts --- 1,20 €

Muffin

(Chocolate / Frambuesa / Yogur)

(Chocolate / Raspberry / Yogurt) --- 1,20 €

Tapas y Raciones - Tapas & Portions

Ensaladas / Entrantes - Starter-Salads

Jamón Ibérico - Iberian Spanish Ham

Ración - Portion --- **12,50 €**

Queso de Oveja - Ewe's Cheese

Tapa - Tapa --- **2,40 €**

Ración - Portion --- **9,50 €**

Salmorejo - Typical andalusian tomato and bread cold soup

Tapa - Tapa --- **2,00 €**

Ración - Portion --- **3,95 €**

Carpaccio de calabacín con piñones, nueces y salsa de yogur

Carpaccio of zucchini with pine seeds, walnuts and yoghurt sauce

½ Ración - ½ Portion --- **3,20 €**

Ración - Portion --- **6,50 €**

Ensalada de arroz con dátiles, pasas y orejones con vinagreta de frambuesa

Rice salad with dates, raisins and dried apricots with raspberry vinaigrette sauce

Tapa - Tapa --- **2,50 €**

Ración - Portion --- **6,50 €**

Ensalada de ahumados - Smoked fish salad

Tapa - Tapa --- **2,80 €**

Ración - Portion --- **7,00 €**

Mejillones con picadillo y gelatina de Limoncello

Mussels with chopped vegetables and Limoncello jelly

Tapa - Tapa --- **1,60 €**

Ensalada de queso de tetilla y membrillo a la vinagreta de mostaza dulce

Cheese and quince jelly salad with sweet mustard vinaigrette sauce

Ración - Portion --- **8,00 €**

Tapas y Raciones - Tapas & Portions

Ensaladas / Entrantes - Starter-Salads

Envuelto de torta y atún ahumado en Queso a la mostaza verde y cebolla caramelizada - Cake of Cured salted tunna with cheese in green mustard and sweetened onion

Tapa - Tapa --- **2,50 €**

Ración - Portion --- **7,80 €**

Banderillas barbateñas - Cured salted tunna and cured cheese sticks

Tapa - Tapa --- **2,30 €**

Croquetas Caseras - Homemade croquettes

Tapa - Tapa --- **2,40 €**

Ración - Portion --- **7,80 €**

Papas aliñadas de ibéricos con mojo picón -

Flavoured potatos with iberian products and mojo picón (spicy sauce)

Tapa - Tapa --- **2,50 €**

Ración - Portion --- **7,20 €**



Pescados - Fish

Pulpo a la gallega con cachelos - Octopus Galician Style (Potatos, papikra and Olive oil)

1/2 Ración - 1/2 Portion --- **7,20 €**

Ración - Portion --- **12,30 €**

Almejas a la Marinera - Clams "a la marinera" (garlic, onion and paprika)

Ración - Portion --- **11,00 €**

Pimientos asados con melva - Homemade broiled peppers with frigate tuna

Tapa - Tapa --- **2,20 €**

Ración - Portion --- **6,80 €**

Tortilla de Camarones - Baby schrimp fritters (unit)

Unidad - Unit --- **1,20€**

Montadito de salmón con queso a las finas hierbas - Small Sandwich of smoked salmon with mixed herbs cheese

Tapa - Tapa --- **2,95 €**

Lomo de dorada a la plancha limpio de espinas con ensalada caprese y aceite de albahaca

Grilled gilthead bream (no fishbones) with salad and basil oil

Ración - Portion --- **9,80 €**

Bacalao confitado con col rehogada al ali-oli suave

Sweeted cod with fried lightly cabagge with soft ali-oli (mayonnaise with garlic)

Ración - Portion --- **8,00 €**

Brochetas de sepia en adobo

Marinade cuttlefish brochette

Unidad - Unit --- **2.45 €**

Atún rojo al escabeche

Bluefin tunna in brine

Ración - Portion --- **7,90 €**

Carnes - Meat

Cresta (Mini hamburguesa) - Mini beefburger

Unidad - Unit --- **2,00 €**

Carpaccio de buey y langostinos con salsa de parmesano - Beef and King praws carpaccio with parmesan cheese

1/2 Ración - 1/2 Portion --- **6,00 €**

Ración - Portion --- **9,95 €**

Magret de pato con cous-cous y salsa de Pedro Ximènez

Duck Magret with cous-cous and very sweet Sherry wine sauce

Ración - Portion --- **10,80 €**

Dados de pollo crujiente con guacamole casero - Crunchy chicken cubes with homemade "guacamole (Typical Mexican avocado paste)

Tapa - Tapa --- **2,60 €**

Ración - Portion --- **7,80 €**

Solomillo de cerdo con reducción de Pedro Ximènez ó Salsa Oloroso

Sirloin with Pedro Ximènez (very sweet Sherry wine) reduction

Tapa - Tapa --- **2,60 €**

Ración - Portion --- **7,45 €**

Preso ibérica con salsa de boletus

Iberian Pig Speciality typical of the south of Spain with mushrooms sauce (boletus)

Tapa - Tapa --- **3,45 €**

Ración - Portion --- **8,40 €**

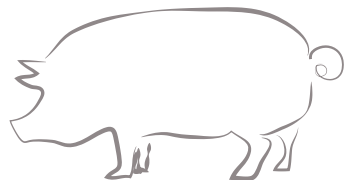
Carrillada ibérica al oloroso - Iberian pork cheeks in sherry wine

Tapa - Tapa --- **2,75 €**

Ración - Portion --- **8,00 €**

Montadito de carne mechada a la gallega - Small sandwich of pork loin with olive oil and paprika sauce

Unidad - Unit --- **2,10 €**



Postres de la Casa - Homemade Desserts

Semifrío de yogur con frutas de temporada - Warm yoghurt with seasonal fruits --- **3,90 €**

Tarta helada de queso y galleta María

Cheese and tradicional homemade biscuits iced cake

Porción - Portion --- **4,20 €**



Pregunte por las sugerencias del día

Todas nuestras tapas son elaboradas al momento, por lo que algunas de ellas pueden tardar en ser servidas unos 10 minutos

Ask for daily suggestions. All the tapas are cooked or finished before being served, so some of them could take about 10 minutes

Vinos - Wines

"Si yo tuviera mil hijos, el primer principio humano que les enseñaría sería hacerles abjurar de las bebidas insípidas y dedicarse al Jerez". William Shakespeare. (Enrique IV, Segunda parte)

"If I had a thousand sons, the first humane principle I would teach them should be, to forswear thin potations and to addict themselves to sack." William Shakespeare. (Henry IV, Second part)

D.O. Jerez-Xeres-Sherry

Fino - Pale and dry wine from El Puerto

Copa - Cup --- **1,50 €**

Botella - Bottle --- **12,00 €**

Manzanilla - Pale and dry from Sánlúcar

Copa - Cup --- **1,50 €**

Botella - Bottle --- **12,00 €**

Amontillado - Stronger Fino

Copa - Cup --- **1,50 €**

Botella - Bottle --- **12,00 €**

Oloroso Seco - Amber and dry

Copa - Cup --- **1,50 €**

Botella - Bottle --- **12,00 €**

Cream - Sweetened Oloroso

Copa - Cup --- **1,50 €**

Botella - Bottle --- **12,00 €**

Moscatel de Chipiona - Very Sweet

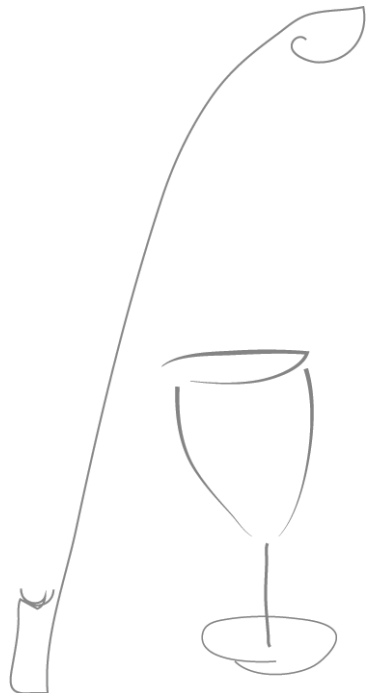
Copa - Cup --- **1,50 €**

Botella - Bottle --- **12,00 €**

Pedro Ximénez - Very Sweet

Copa - Cup --- **1,70 €**

Botella - Bottle --- **15,00 €**



Vinos - Wines

Blancos - White

De la tierra

Barbadillo

Copa - Cup --- 2,10 €

Botella - Bottle --- 10,40 €

D.O. Rioja

Arus. Viura fermentado en barrica

Copa - Cup --- 2,60 €

Botella - Bottle --- 13,95 €

D. O. Rueda

Marqués de Irún Verdejo

Copa - Cup --- 2,80 €

Botella - Bottle --- 13,90 €

Tamaral Verdejo

Copa - Cup --- 2,80 €

Botella - Bottle --- 14,85 €

- - VINO SUGERIDO - -

D.O. Rioja

Ana de Altum. Viura y Malvasía

Botella - Bottle --- 19,80 €



Vinos - Wines

Tintos - Red

D.O. Rioja

Viña Herminia. Crianza, Tempranillo y Garnacha

Copa - Cup --- 2,50€

Botella - Bottle --- 14,50€

Arus. Tempranillo

Copa - Cup --- 2,60 €

Botella - Bottle --- 13,90 €

Martinez Palacios. Tempranillo

Copa - Cup --- 2,90 €

Botella - Bottle --- 14,95 €

Tamaral. Ribera - Tempranillo 50%

Copa - Cup --- 3,10€

Botella - Bottle --- 17,30€

D.O. Ribera del Duero

Marqués de Irún. Crianza y Tempranillo

Copa - Cup --- 2,90 €

Botella - Bottle --- 19,50 €

D.O. Toro

Elias Mora. Tinta de Toro

Copa - Cup --- 2,90€

Botella - Bottle --- 17,50€

-- VINO SUGERIDO --

D.O. RIOJA

Altun. Tempranillo

Botella - Bottle --- 19,50 €



Vinos - Wines

D.O. Chile

Santa Digna Reserva Cabernet Sauvignon

Copa - Cup --- **2,80€**

Botella - Bottle --- **18,50 €**

CAVA

Freixenet Extra

Copa - Cup --- **2,80€**

Botella - Bottle --- **10,50 €**

Freixenet Vintage Reserva

Botella - Bottle --- **15 €**



Carta de Café - Coffe Menu

Bombón. Café y leche condensada --- **1,65 €**

Capuchino. Café, mucha crema de leche y un punto de cacao --- **1.65 €**

Banderita. Leche condensada, café y Nata --- **1.85 €**

Café Irlandés. Azúcar moreno, café, güisqui flambeado, nata y canela --- **4.20 €**

Café Jamaicano. Café, azúcar moreno Tía María, nata y canela --- **3.80 €**

Café de los Monjes. Café, azúcar moreno, Frangélico, nata y canela --- **4.00 €**



LAS MERIENDAS DE EL BOCOY

Bollería - Pastries

Donuts (Blanco/Chocolate) --- **0,95 €**

Donuts rellenos --- **1,20 €**

Muffin (Chocolate / Frambuesa / Yogur) --- **1,20 €**

Cruasán - Cruasan

Cruasán --- **1,30 €**

Cruasán Mantequilla / Mermelada --- **1,60 €**

Cruasan Jamón York y Queso --- **1,80 €**

Tostadas - Toast

Mantequilla / Mermelada / Aceite --- **1,15 €**

Chorizo / Salchichón / Jamón York y Queso --- **1.30 €**

Jamón Serrano y Tomate / Manteca Colorá --- **1,40 €**

Pringá Ibérica / Sobrasada --- **1,40 €**

Crema de lomo / Pate ibérico --- **1,40 €**

Montaditos - Small Snack

Salmón Ahumado --- **2,95 €**

Carne Mechada a la Gallega --- **2,10 €**

I.V.A. incluido

V.A.T. included



Carta de Tés - Tea Menu

Tetera --- 2, 25 €

Amor Turco

Mezcla afrodisíaca con té negro, flores, frutas , canela y aroma natural

Atardecer en Marrakech

Mezcla de tés verdes con cítricos a la hierbabuena

Cuentos de la Alhambra

Té verde con hibisco, malva, jazmines, rosas y un toque de misterio

Embrujo de Granada

Combinado ligeramente especiado evocador de la magia de Granada

Esplendor de Al Andalus

Mezcla magnífica de rooibos, fresas, hierbabuena y aroma

Mil Flores

Combinación de flores sobre té negro de exquisito aroma y sabor

Mil y Una Noches (Mezcla Bagdad)

Mezcla de tés verdes especiales con té negro, flores, frutas y aroma natural

Pakistani

Mezcla suave de té negro con especias, enriquecido con vainilla borbón

Rooibos Naranja sin teina

Mezcla de rooibos con naranja, flor de azahar y aroma natural

Té de Granada

Mezcla de té cóctel de frutas al limón con azahar

Té negro puro ceylan de fibra larga

Natural sin aditivos. Máxima calidad

Té verde BAIFANGZI

Special Gundpowder