BOCANA
RESTAURANT & BEACH CLUB
NON STOP kitchen 12h.-22:30h.
MARBELLA

DRINKS MENU
bebidas

CERVEZAS/BEER

Cruzcampo especial/ Heineken y Hnk 0,0	**3,50€**
Caña/Draught /	**2,50€**
Pinta/Pint	**4,00€**
Sol, Desperados, Budweiser	**4,00€**
Sidra/Cider: Strongbow/Ladrón de manzanas	**4,20€**

APERITIVOS

Martini (on the rocks)	**4,50€**
Pernod, Ricard, Campari (combinado)	**6,30€**
Tio pepe	**3,00€**

REFRESCOS/ SOFT DRINKS

Refrescos, zumos /Soft drinks, Juices	**2,50€**
Agua / Still Water (Small)	**2,00€**
Agua / Sill Water (Large)	**3,50€**
Agua con gas/Sparkling water (small)	**2,75€**
Zumo de Naranja /Fresh Orange Juice	**3,30€**

VINOS/WINES

Tinto de Verano……copa/glass 3,25€ - jarra/jub	**12,00€**
Sangría ……copa/glass 5,00€- jarra/jub	**16,00€**
Sangría "Especial"...copa/glass 8,00€-jarra/jub	**25,00€**

VINOS DE CASA / HOUSE WINE

copa/glass botella/bottle……. 3,50€ ……	**17,50€**

COMBINADOS mixed

WHISKY

Cutty Sark, Ballantines, JB, White Label,
Red Label, Bells, Dyc8..... **7,00€**
The Famous Grouse, Jameson, Four Roses .. **7,25€**
Jack Daniel´s, Southern Comfort ..... **7,95€**
Black Lab., Chivas,.Cardhu, Bulleit Bourbon **9,00€**
Haig Club..... **12,00€**
Macallan Amber..... **15,00€**

RON

Barceló, Brugal, Cacique, Bacardi,
Havana 3, Pampero..... **7,00€**
Havana 7 , Legendario, Cacique 500..... **7,95€**
Pampero Aniversario,
Matusalem 15 años..... **10,00€**
Zacapa ..... **12,00€**

GIN

7,00€
Larios
Gordons
Beefeater

7,25€
Gin Rosé

7,95€
Tanqueray
Bombay Saphire

9,95€
Hendrick's
Nordés

11,00€
G' vine

VODKA

Smirnoff, Absolut..... **7,00€**
Ciroc red berry ..... **9,00€**
Grey Goose..... **10,95€**

LICORES /LIQUORS

Ruavieja, Sambuca, Limoncello, Grappa ..... **5,00€**
Amaretto, Cointreau, Tia Maria, Kahlúa,
Frangelico, Pacharán, Licor 43, Baileys,
Jagermeister..... **5,25€**
Grand Marnier Rojo, Drambuie ..... **6,75€**

BRANDY

103, Soberano , Magno, Carlos III..... **4,75€**
Carlos I ..... **9,00€**
1866..... **13,95€**
COGNAC Courv. V.S.O.P., Rémy M. V.S.O.P... **10,00€**
ARMAGNAC Clés de Ducs V.S.O.P. ..... **10,25€**
CALVADOS Pére Magloire Fine..... **10,00€**

CHUPITOS/ SHOTS 3.00€

IVA/VAT incl

Clasic Cocktails

DRY MARTINI
• SAN FRANCISCO •

Dry vermouth
Sweet Gin
2 drops Marrasquino,
2 drops Orange bitter

CAIPIRINHA
•BRASIL•

CachaÇa,
Lima
Azúcar
CachaÇa,
Lime and sugar

MARGARITA
• MEXICO •

Tequila, triple seco
y zumo de lima
Tequila, triple sec
and lemon juice

GIN FIZZ
•NEW ORLEANS•

Gin, lemon,
sugar &soda

MANHATTAN
•NEW YORK•

Whisky
Red Vermouth
Angostura

MAI TAI
•CALIFORNIA•

Ron blanco y moreno,
Orange Curacao, azúcar
orgeat sirope, lima
White and dark rum
Orange Curacao, sugar
orgeat syrup, lime

MOJITO
•CUBA•

Ron, lima,
hierbabuena,
azúcar
Rum lime,
mint, sugar

SPRITZ APEROL
•ITALIA•

Proseco
Aperol
splash Soda

*Cocktails con alcohol **8€** , sin alcohol **6€***

Signature Cocktails

COSMOPOLITAN
•NEW YORK•

Vodka ,Triple seco
Lima, Zumo de arándanos
Vodka, Triple dry-Lime,
Cranberry juice

DAIQUIRI
•CUBA•

Ron blanco,
fresas y azúcar
White rum,
strawberries
and sugar

6€

TEQUILA SUNRISE
•PHOENIX•

Tequila añejo, triple seco
zumo de naranja + granadina
Tequila añejo, triple sec and
orange juice with
a touch of grenadine

LONG ISLAND
•NEW YORK•

Vodka, ron de caña, gin, tequila,
triple seco, azúcar, limón
splash de cola
Vodka, rum, gin, tequila, triple sec,
sugar, lemon,splash of cola

DLOODY MARY
•PARIS•

Vodka,
tomate y aderezos
Vodka, tomato
and dressings

6€

PIÑA COLADA
•PUERTO RICO•

Ron de caña, leche de coco
y zumo de piña
Red Rum, coconut milk shake
and pineapple juice

6€

ESPRESSO MARTINI
•LONDON•

Vodka,
licor de café,
azúcar, café
Vodka,
coffee liqueur,
sugar, coffee

SEX ON DE BEACH
•FLORIDA•

Vodka , licor de melón
melocotón + zumo de naranja
+ zumo de arándanos
Vodka, melon and peach
liqueur + orange juice
+ Cramberry juice

6€

*Cocktails con alcohol **8€** , sin alcohol **6€***

BOCANA

THE WINE LIST

Champagne

PERRIER JOUËT GRAND BRUT	**65€**
PERRIER JOUËT GRAND BRUT **MAGNUM**	**120€**
PERRIER JOUËT GRAND ROSE	**75€**
LAURENT PERRIER ROSÉ	**85€**
PERRIER JOUËT GRAND BELLE ÉPOQUE	**155€**

CAVAS

CAVA DE LA CASA	**6,00€**	**21€**
MARTA RESERVA BRUT NATURE	**7,00€**	**26€**
MARTA BRUT ROSÉ	**7,00€**	**27€**

PROSECCO

TENUTA ARNACES PROSECCO BRUT	**7,00€**	**27€**

GENEROSOS

MANZANILLA	**3€**
FINO	**3€**

Técnico: Bio

BLANCOS

JANINE VEDEL -Sauvignon Blanc (Castilla León)	**4,50€**	**21€**
MENADE Verdejo (Rueda)	**5,00€**	**24€**
MAS PICOSA Garn. blanca (Cataluña)	**4,50€**	**23€**
ENATE 2-3-4 - Chardonnay (Somontano)	**4,50€**	**24€**
PASIÓN Moscatel (Valencia)	**4,50€**	**22€**
TERRAS DE LANTAÑO SOBRE LIAS-Albariño (Rias Baixas)		**25€**
VIÑA CARTIN - Albariño (Rias Baixas)	**4,50€**	**23€**
LA MATEO BLANCO BARRICA - Tempranillo Blanco (Rioja)		**35€**
VIÑASOL Parellada y Garnacha Blanca (Penedés)	**4,00€**	**20€**

BLANCOS

LES BORNES - Sauvignon blanc (Sancerre)		**30€**
DOMAINE DE CHAUDE ECUELLE - Chardonnay (Chablis)		**29€**
DR. LOOSEN - Riesling (Mosela)		**24€**
BYO N21 Colombard, Ugni-blanc, Sauvignon blanc (Côtes de Cascogne)	**4,50€**	**22€**
PUECH-HAUT - Vermentino, Sauvignon Blanc Moscatel (Languedoc)	**6,00€**	**29€**

BLANCOS

SARTORI - Pinot Grigio (Venecia)	**5,00€**	**23€**

Técnico: Bio

ROSADOS

150ml

PASIÓN Bobal (Valencia) ..... **4,50€** **22€**
BARON DE LEY BLUSH – Garnacha (Rioja) ..... **25€**
PROTOS Tinta del país (Ribera del Duero).. **4,50€** **23€**

ROSADOS

BYO Nº26 Cabernet Sauvignon & Franc,
Merlot, Syrah (Côtes de Gascogne) ..... **4,50€** **22€**
JOLIE MAI - (Côtes Provence) ..... **4,50€** **23€**
LOVE BY LÉOUBE Garnacha, Cinsault
(Côtes de Provence) ..... **6,00€** **28€**
PUECH-HAUT - Garnacha, Cinsault, Syrah
(Languedoc)..... **6,00€** **29€**

ROSADOS

SARTORI BLUSH – Pinot Grigio (Venecia) .. **5,00€** **23€**

Técnico: Bio

TINTOS

LAGAR DE CABRERA JOVEN Syrah (Málaga) ..... **22€**
PN LOS AGUILARES ☆ Pinot Noir (Ronda)..... **40€**
LOS AGUILARES PAGO EL ESPINO Tempranillo, Petit Verdot, Merlot (Ronda) ..... **30€**
PETIT FORLONG (Cádiz)..... **4,50€ 25€**
MAS PICOSA Garnacha, Syrah, Cavernet sauvignon, Merlot (Monsant)..... **4,50€ 23€**

TINTOS RIOJA

LA MATEO VENDIMIA - Tempranillo ..... **35€**
LETARGO - Tempranillo ..... **4,50€ 21€**
PERICA RESERVA - Tempranillo ..... **26€**

TINTOS RIBERA DEL DUERO

TOMAS GONZÁLEZ - Temparanillo ..... **4,50€ 23€**
PROTOS CRIANZA - Tempranillo ..... **29€**
AALTO - Tempranillo ..... **42€**
PAGO DE CARRAOVEJAS - Tempranillo ..... **46€**
PROTOS 27 – Tempranillo ..... **32€**
HACIENDA MONASTERIO - Tempranillo..... **47€**
VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO - Tempranillo, Malbec ..... **150€**

TINTOS

PUECH-HAUT Syrah, Garnacha y Merlot (Languedoc)..... **6,00€ 29€**

FORMATOS GRANDES*MAGNUM*

AALTO - Tempranillo (R. del Duero) ..... **84€**
HACIENDA MONASTERIO – Tempranillo (R. del Duero) ..... **94€**
VIÑA CARTIN **MAGNUM** Albariño (Rias Baixas).... **46€**

Técnico: Bio

M E N U

ENTRÉES

·Saumon mariné "BOCANA" accompagné d´une salade au fenouil, vinaigrette aux agrumes et à la vanille..... **14,95€**

·Anchois marinés au vinaigre ..... **10,25€**

·Les crevettes Pil-Pil ..... **11,25€**

·Les crevettes BOCANA cuisinées au Jack Daniels, ail, piment, aove, tomate cerise, parmesan et coriandre ..... **13,00€**

·Tartare de thon rouge au sésame assaisonné de citron vert et gingembre, algue wakame et mangue .. **18,50€**

·Tartare de saumon et avocat, mayonnaise japonaise cornichons et câpres..... **15,50€**

·Ceviche de poisson blanc au citron vert et aux agrumes orange, coriandre, piment rouge, oignon et maïs grillé..... **13,00€**

·Houmous de pois chiche servit avec une sélection de légumes a dipper..... **10,50€**

·Assiette de fomage manchego ..½ ración 6€ ..... **11,50€**

·Plateau de fromages gourmet européen.....½ racion 10€ ..... **19,90€**

·Ration de jambon serrano .....½ racion 10€ ..... **19,95€**

·Pain à l´ail..... **4,50€**

Pain et beurre **1,50€**

SALADES

·**Salade mixte** composée de mezclum, oeuf dur, tomate cerise, olives, thon, maïs, asperges ..... **9,50€**

·**Salade César** au poulet, parmesan,tomates cerises, croutons, coeur de laitue et sa sauce maison..... **12,50€**

·**Salade BOCANA** au thon rouge frais assaisonné à la sauce teriyaki et miel, œufs de caille, asperges et cerises..... **14,50€**

·**Salade Costa del Sol:** mezclum, avocat, crevettes, fraises et sauce cocktail à la mandarine..... **12,50€**

·**Salade de chèvre** enrobé à la pistache et pignons avec une vinaigrette aux framboises et des fraises .. **12,50€**

·**Burrata** au carpaccio de tomates Raf et tartare de tomates séchées, truffes et jambon serrano..... **14,50€**

SOUPES

·**Gazpacho** Andaloue avec sa garniture ..... **8,00€**

·**Soupe aux fruits de mer** et poisson avec toasts briochés ..... **12,50€**

·**Crème thaï** à la citrouille, noix de coco, agrumes et crevettes tigrées..... **11,90€**

FRITURES

·Calamars frits ..... **13,90€**

·Petits calamars croustillant ..... **15,90€**

·Poisson mariné au piment rouge et origan ..... **14,00€**

·Anchois frits ..... **12,90€**

·Fritures mixte de poisson ..... **17,50€**

***Nos fritures sont accompagnées d´un aioli maison**

·Patatas bravas et maíz toastés ..... **8,50€**

·Frites maison ..... **4,90€**

IVA incluido

FRUITS DE MER

- Moules vapeur ..... **11,00€**
- Palourdes cuites au vin blanc ..... **12,25€**
- Crevettes blanches au grill accompagné d´une sauce romesco y alioli... **19,90€**

PÂTES

- Spaghetti bolognaise..... **11,20€**
- Linguini aux palourdes, saffran et cerise.... **14,50€**
- Fettucini au Saumon, sauce tomate et roquete salade..... **14,50€**

POISSONS

·Patte de poulpe cuisinée à basse température ..... **19,10€**
·Grand calamar grillé ..... **18,50€**
·Filet de saumon Teriyaki caramélisé au miel ..... **18,50€**
·Thon rouge "Almadraba" ..... **22,50€**
·Brochette de poisson mixte..... **19,50€**
·Poisson blanc "Rosada" grillé..... **15,95€**
·Sole grillée et tomates comcasées..... **21,50€**

***(Poissons sont servis avec des légumes de saison et une purée à la Truffe)**

· Espeto sardines ..... **8,00€**

Poisson pour une personne

Loup de mer..... **25,00€**

Poisson pour deux personnes

·Turbot ·Lubina ·Daurade ..... **50,00€**

(Poissons sont servis avec des légumes de saison et pommes de terre en lamelles cuites au four)
***demandez à votre serveur pour le poisson du jour**

VIANDES

·**Présa Ibérique** marinée au saké et miso ..... **20,00€**
·**Entrecôte de boeuf** grillée (250g) accompagnée d´une sautée de pommes de terre baby et champignons..... **18,90€**
·**Filet de boeuf** grillé accompagné d´une sautée de pommes de terre baby et champignons..... **23,00€**
·**Côtelettes d´agneaux** , chipotle, miel et moutarde . **22,90€**
·**Epaule d´agneau** confite et glaçée dans son jus accompagné de légumes caramélizés au miel et moutarde..... **22,50€**
·**Brochette de poulet** accompagné de riz et légumes .**17,00€**
·**Poulet au curry** vert avec un chutney à la mangue et coco ..... **15,50€**
·**Bocana Burger,** 100% Boeuf, avec son fromage fumé fondu, mézclum, parmesan, onions caramélisés et ses frites maison ..... **13,90€**

Delicieuses sauces 2,50€
Fromage fumé, romescu,
aïoli, bernoise,
sauce au poivre

Extra Garnitures 2,50 €
Riz, pommes de terre baby, légumes,
pommes de terre de boulangerie

PAELLAS

(Min. 2 Pers. Prix par persone)

· Paella A l´encre de seiche et jeunes calamars accompagnée dúne sauce aioli..... **14,75€**
· Paella mixte ..... **13,75€**
· Paella aux légumes ..... **13,75€**
· Aux fruits de mer et poissons..... **16,75€**
· Casserole de Carabinero et palourdes..... **25,00€**

Les sucreries

6,00€

· Carpaccio d'ananas et de gingembre avec glace à la noix de coco
· Tiramisu
· Tarte au fromage
· Coulant avec glace vanille
Profiteroles au Mascarpone et à la mangue.
Crème glacée. 1 balle pour 2,00 €

Café et thé

Café – Coffee	**2,00€**
Té-Tea, Colacao –Hot Chocolate	**2,10€**
Café Irlandés , Café Calipso, Café Baileys, Café Amaretto	**7,00€**
Carajillo, Capuchino	**2,75€**
Latte Macchiato	**3,25€**

IVA incluido