

SIGNATURE COCKTAILS

Mallorca Mule 12.5
Vodka, melocotón, zumo de limón y ginger beer
Vodka, peach, lemon juice & ginger beer

Passion 12.5
Ron oscuro, cachaça, zumo de limón, zumo de naranja y puré de maracuyá
Dark rum, cachaça, lemon juice, orange juice & passionfruit puree

Bo & tonic 12.5
Ginebra de pepino, zumo de limón, sirope de albahaca y tónica
Cucumber gin, lemon juice, basil syrup & tonic

Bocolada 12.5
Ron blanco, coco, zumo de lima, zumo de piña y azúcar
White rum, coconut, lime juice, pineapple juice & sugar

MOCKTAILS

Lemonade 9.5
Zumo de piña, zumo de limón, sirope de almendra, soda y hierbabuena
Pineapple juice, lemon juice, almond syrup, soda & mint

Bocana pink 9.5
Zumo de naranja, puré de coco, zumo de fresa y granadina
Orange juice, coconut puree, strawberry juice & grenadine

Bocana Mule 9.5
Zumo de melocotón, puré de mango, zumo de limón, azúcar y ginger beer
Peach juice, mango puree, lemon juice, sugar & ginger beer

BOCANA CLASSICS

Hugo 9.5
Prosecco, licor de Flor de sauco, limón, menta y agua con gas
Prosecco, Elderflower liqueur, lemon, mint & sparkling water

Mojito 11.5
Ron especiado, zumo de lima, azúcar de caña, menta y soda
Spiced rum, lime juice, brown sugar, mint & soda

Negroni 12
Ginebra, Campari y vermut rosso
Gin, Campari & vermouth rosso

Espresso martini 12.5
Vodka, licor de café, shot de espresso y sirope de vainilla
Vodka, coffee liqueur, espresso shot & vanilla syrup

Pornstar martini 12
Vodka de vainilla, maracuyá, zumo de limón y shot de cava
Vanilla vodka, passionfruit, lemon juice & cava shot

Margarita 12
Cava, soda, Aperol y rodaja de naranja
Cava, soda, Aperol & slice of orange

Aperol Spritz 9.5
Cava, soda y Aperol
Cava, soda & Aperol

Campari orange 9.5
Campari con zumo de naranja
Campari & orange juice

Copa sangría Sangría glass 7.5

Copa sangría de cava Cava sangría glass 7.8

BO.CANA

entrantes | tapas

Tabla de jamón de paleta ibérica Con pan de cristal	19.5
Tartar de salmón estilo asiático Con aguacate, mayonesa kimchi, huevas de tobiko y pan carasatu	19.5
Carpaccio de gamba roja	24
Croquetas de jamón Cremosas croquetas de jamón (5ud)	13.5
Croquetas de gambas Cremosas croquetas de gambas al ajillo (5ud)	14.5
Patatas Bocana 🌱 Bravas al estilo Bocana, con alioli de ajo asado	13.5
Zamburiñas Con mantequilla de limón y jengibre (5ud)	18.5
Calamares a la romana con alioli	21.9
Gambas al ajillo	18.5
Flor de calabacín en tempura 🌱 Rellena de queso y nueces con miel	17.5
Mejillones al vino blanco y mantequilla Mejillones al vapor en salsa cremosa de vino blanco, mantequilla y ajo, con un toque fresco de limón y perejil	17.5
Sobrasada mallorquina con miel y romero	14.5
Alcachofa a la romana 🌱 Cocinada suavemente en una mezcla de vino blanco, aceite de oliva, ajo y hierbas	14.9
Tacos de gambas Gamba empanada, salsa de tamarindo, aguacate, coleslaw, salsa de manzana verde, menta, pan de gamba y brotes tiernos	15.9
Tacos de solomillo de ternera Con patata paja, toque habanero y salsa de cilantro	21.5

pizzas y pastas

Pizza napolitana Base de tomate, mozzarella, anchoas, orégano y alcapparras	15.9
Pizza pepperoni Base de tomate, mozzarella y salami picante napolitano	17.2
Pizza paleta ibérica Base de tomate, mozzarella, parmesano, rúcula y paleta ibérica	19
Pizza funghi 🌱 Mozzarella, nata, trufa, parmesano, setas y salvia	16.9
Spaghetti carbonara	18.5
Wok de pollo Con noodles y verduras	18.9

ensaladas

Burrata 🌱 Burrata rellena con pesto fresco, acompañada de tartar de tomate azul, tomate seco y crujiente de pistacho	15.9
César Lechuga romana, pollo a la brasa, tomatitos cherry, parmesano y salsa cesar	15.9
Salmón y aguacate Salmon ahumado, aguacate, lechuga, queso cottage con vinagreta de mostaza y miel	16.9

Pan	2
Alioli	1.9
Pan cristal con tomate de ramallet	4.9

paellas

Precio por persona, mínimo 2 personas.

Paella mixta ciega Con sepia, gambas, mejillones, pollo y cerdo	p.p. 23.5
Paella marinera Con sepia, gambas, almejas, mejillones y cigalas	p.p. 24.9
Paella de pollo a la brasa Con verduras	p.p. 23.5
Paella de costilla y setas Con costilla de ternera a baja temperatura y setas	p.p. 23.5

pescado

Lubina a la brasa Con verduras de temporada a la brasa	29.9
Salmón teriyaki Salmón, noodles, verduras salteadas y sésamo	27.9
Rodaballo a la brasa Con salsa de ajo, guindillas y tumbet	32.9
Pulpo a la brasa (220gr) Con parmentier de tomate asado y tierra de aceituna negra	27.5
Salmonete a la brasa Con ponzu de mantequilla	27
Calamares a la brasa con tumbet Tiernos calamares a la brasa con capas de papa, berenjena y pimiento frito con salsa de tomate casera	24.5

carnes

Pollo a la brasa Con tomillo limonero	23.5
Lechona mallorquina crujiente Con patat6 asado y alcachofas	29.5
Costillejas a la barbacoa Con patatas fritas	25.8
Jarrete de cordero a la brasa Con pur6 de patata asada y mantequilla tostada de romero	28.5
Hamburguesa Bocana Angus Con queso mahon6s, duxelle de setas, bacon, tartufato con mayonesa especiada, lechuga romana y tomate	18.9
Chateaubriand a la brasa Con verduras a la brasa, patat6 y salsa bearnesa. M6nimo 2 personas.	p.p. 37.8
Chulet6n (800gr) Chulet6n para dos personas, con patatas fritas y verduras a la brasa. M6nimo 2 personas.	p.p. 42.5
Solomillo de ternera a la brasa (220gr) Con verduras a la brasa y patat6 mallorquin	33
Tomahawk de cerdo Con chimichurri casero y boniato asado	27.5

 Opci6n vegetariana

Tenemos a su disposici6n nuestra carta de al6rgenos. Pregunte a su camarero.

starters | tapas

Iberian shoulder ham board With crystal bread	19.5
Asian-style salmon tartare With avocado, kimchi mayonnaise, tobiko roe and carasatu bread	19.5
Red prawn carpaccio	24
Ham croquettes Creamy ham croquettes (5 pcs)	13.5
Garlic prawn croquettes Creamy garlic prawn croquettes (5 pcs)	14.5
Bocana potatoes 🌿 Bocana-style patatas bravas with roasted garlic aioli	13.5
Scallops With lemon and ginger butter (5 pcs)	18.5
Roman-style fried calamari with aioli	21.9
Garlic prawns	18.5
Courgette flower in tempura 🌿 Filled with cheese, walnuts and honey	17.5
Mussels with white wine and butter Steamed mussels in a creamy sauce of white wine, butter and garlic, with a fresh touch of lemon and parsley	17.5
Mallorcan sobrasada with honey and rosemary	14.5
Roman-style artichoke 🌿 Gently cooked in a mixture of white wine, olive oil, garlic and herbs	14.9
Prawn tacos Breaded prawn, tamarind sauce, avocado, coleslaw, green apple sauce, mint, prawn cracker and sprouts	15.9
Beef tenderloin tacos With straw potatoes, a touch of habanero and coriander sauce	21.5

pizzas & pasta

Neapolitan pizza Tomato base, mozzarella, anchovies, oregano and capers	15.9
Pepperoni pizza Tomato base, mozzarella and spicy Neapolitan salami	17.2
Iberian shoulder ham pizza Tomato base, mozzarella, parmesan, rocket and Iberian shoulder ham	19
Funghi pizza 🌿 Mozzarella, cream, truffle, parmesan, mushrooms and sage	16.9
Spaghetti carbonara	18.5
Chicken wok With noodles and vegetables	18.9

salads

Burrata 🌿 Burrata filled with fresh pesto, served with blue tomato tartare, sun-dried tomato and crunchy pistachio	15.9
Caesar Romaine lettuce, grilled chicken, cherry tomatoes, parmesan and Caesar dressing	15.9
Salmon and avocado Smoked salmon, avocado, lettuce, cottage cheese with honey and mustard vinaigrette	16.9

Bread	2
Aioli	1.9
Crystal bread with ramallet tomato	4.9

paellas

Price per person, minimum 2 people.

Mixed paella With cuttlefish, prawns, mussels, chicken and pork	p.p. 23.5
Seafood paella With cuttlefish, prawns, clams, mussels and Dublin Bay prawns	p.p. 24.9
Grilled chicken paella With vegetables	p.p. 23.5
Short rib and mushroom paella With low-cooked beef short rib and mushrooms	p.p. 23.5

fish

Grilled sea bass With seasonal grilled vegetables	29.9
Teriyaki salmon Salmon, noodles, sautéed vegetables and sesame	27.9
Grilled turbot With garlic sauce, chillies and tumbet	32.9
Grilled octopus (220 g) With roasted tomato parmentier and black olive crumb	27.5
Grilled salmonete With butter ponzu	27
Grilled calamari with tumbet Tender grilled calamari with layers of potato, aubergine and fried pepper with homemade tomato sauce	24.5

meat

Grilled chicken With lemon thyme	23.5
Crispy Mallorcan suckling pig With roasted potatoes and artichokes	29.5
Barbecue ribs With chips	25.8
Grilled lamb shank With mashed roasted potato and rosemary brown butter	28.5
Bocana Angus burger With Mahón cheese, mushroom duxelles, bacon, truffle sauce with spiced mayonnaise, romaine lettuce and tomato	18.9
Grilled chateaubriand With grilled vegetables, potato and Béarnaise sauce. Minimum 2 people.	p.p. 37.8
Bone-in ribeye (800 g) Bone-in ribeye steak for two, with chips and grilled vegetables. Minimum 2 people.	p.p. 42.5
Grilled beef tenderloin (220 g) With grilled vegetables and Mallorcan potato	33
Pork tomahawk With homemade chimichurri and roasted sweet potato	27.5

 Vegetarian option

Our allergen menu is available on request. Please ask your waiter.

vorspeisen | tapas

Aufschnittplatte mit iberischem Vorderschinken Mit Cristal-Brot	19.5
Lachstartar auf asiatische Art Mit Avocado, Kimchi-Mayonnaise, Tobiko-Rogen und Carasatu-Brot	19.5
Carpaccio von roter Garnele	24
Schinkenkroketten Cremige Schinkenkroketten (5 Stk.)	13.5
Garnelenkroketten Cremige Knoblauch-Garnelenkroketten (5 Stk.)	14.5
Bocana-Kartoffeln  Patatas bravas nach Bocana-Art, mit geröstetem Knoblauch-Aioli	13.5
Jakobsmuscheln Mit Zitronen-Ingwer-Butter (5 Stk.)	18.5
Frittierte Calamari mit Aioli	21.9
Garnelen in Knoblauch	18.5
Zucchiniblüte im Tempurateig  Gefüllt mit Käse, Walnüssen und Honig	17.5
Miesmuscheln mit Weißwein und Butter Gedämpfte Miesmuscheln in cremiger Sauce aus Weißwein, Butter und Knoblauch, mit einer frischen Note von Zitrone und Petersilie	17.5
Mallorquinische Sobrasada mit Honig und Rosmarin	14.5
Artischocke nach römischer Art  Schonend gegart in einer Mischung aus Weißwein, Olivenöl, Knoblauch und Kräutern	14.9
Garnelen-Tacos Panierte Garnele, Tamarindensauce, Avocado, Coleslaw, Sauce aus grünem Apfel, Minze, Garnelenbrot und zarte Sprossen	15.9
Tacos mit Rinderfilet Mit Kartoffelstroh, einer Note Habanero und Koriandersauce	21.5

pizzen und pasta

Pizza Napoletana Tomatenbasis, Mozzarella, Sardellen, Oregano und Kapern	15.9
Pizza pepperoni Tomatenbasis, Mozzarella und pikante neapolitanische Salami	17.2
Pizza mit iberischem Vorderschinken Tomatenbasis, Mozzarella, Parmesan, Rucola und iberischer Vorderschinken	19
Pizza funghi  Mozzarella, Sahne, Trüffel, Parmesan, Pilze und Salbei	16.9
Spaghetti carbonara	18.5
Hähnchen-Wok Mit Nudeln und Gemüse	18.9

salate

Burrata  Burrata gefüllt mit frischem Pesto, begleitet von blauem Tomatentatar, getrockneter Tomate und knuspriger Pistazie	15.9
Caesar Römersalat, gegrilltes Hähnchen, Cherrytomaten, Parmesan und Caesar-Dressing	15.9
Lachs und Avocado Geräucherter Lachs, Avocado, Salat, Hüttenkäse mit Honig-Senf-Vinaigrette	16.9

Brot	2
Alioli	1.9
Cristal-Brot mit Ramallet-Tomate	4.9

paellas

Preis pro Person, mindestens 2 Personen.

Gemischte Paella Mit Sepia, Garnelen, Miesmuscheln, Hähnchen und Schwein	p. P. 23.5
Paella Marinera Mit Sepia, Garnelen, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Kaisergranat	p. P. 24.9
Paella mit gegrilltem Hähnchen Mit Gemüse	p. P. 23.5
Paella mit Rippchen und Pilzen Paella mit bei niedriger Temperatur gegarten Rinderrippchen und Pilzen	p. P. 23.5

fisch

Gegrillter Wolfsbarsch Mit gegrilltem Saisongemüse	29.9
Teriyaki-Lachs Lachs, Nudeln, sautiertes Gemüse und Sesam	27.9
Gegrillter Steinbutt Mit Knoblauchsauce, Chilischoten und Tumbet	32.9
Gegrillter Oktopus (220 g) Mit Parmentier aus gerösteter Tomate und schwarzer Olivenerde	27.5
Gegrillte Rotbarbe Mit Butter-Ponzu	27
Gegrillte Calamari mit Tumbet Zarte gegrillte Calamari mit Schichten aus Kartoffel, Aubergine und frittiertes Paprika mit hausgemachter Tomatensauce	24.5

fleisch

Gegrilltes Hähnchen Mit Zitronenthymian	23.5
Knuspriges mallorquinisches Spanferkel Mit gebratenem Patató und Artischocken	29.5
Barbecue-Rippchen Mit Pommes frites	25.8
Gegrillte Lammhaxe Mit Püree aus gerösteter Kartoffel und gebräunter Rosmarinbutter	28.5
Bocana Angus Burger Mit Mahón-Käse, Pilzduxelles, Bacon, Trüffelsauce mit würziger Mayonnaise, Römersalat und Tomate	18.9
Gegrilltes Chateaubriand Mit gegrilltem Gemüse, Patató und Sauce béarnaise. Mindestens 2 Personen.	p. P. 37.8
Rib-Eye-Steak mit Knochen (800gr) Rib-Eye-Steak mit Knochen für zwei Personen, mit Pommes frites und gegrilltem Gemüse. Mindestens 2 Personen.	p. P. 42.5
Gegrilltes Rinderfilet (220 g) Mit gegrilltem Gemüse und mallorquinischem Patató	33
Schweine-Tomahawk Mit hausgemachtem Chimichurri und gerösteter Süßkartoffel	27.5

 Vegetarische Option

Unsere Allergenkarte steht Ihnen zur Verfügung. Fragen Sie Ihren Kellner.

entrées | tapas

Planche de jambon d'épaule ibérique Avec pain cristal	19.5
Tartare de saumon à l'asiatique CAvec avocat, mayonnaise kimchi, œufs de tobiko et pain carasatu	19.5
Carpaccio de crevette rouge	24
Croquettes de jambon Croquettes crémeuses au jambon (5 pcs)	13.5
Croquettes de crevettes Croquettes crémeuses de crevettes à l'ail (5 pcs)	14.5
Pommes de terre Bocana 🌱 Patatas bravas façon Bocana, avec aioli à l'ail rôti	13.5
Noix de Saint-Jacques Avec beurre citron et gingembre (5 pcs)	18.5
Calamars frits avec aioli	21.9
Crevettes à l'ail	18.5
Fleur de courgette en tempura 🌱 Farcie au fromage, aux noix et au miel	17.5
Moules au vin blanc et au beurre Moules vapeur dans une sauce crémeuse au vin blanc, beurre et ail, avec une touche fraîche de citron et de persil	17.5
Sobrasada majorquine au miel et au romarin	14.5
Artichaut à la romaine 🌱 Cuit doucement dans un mélange de vin blanc, huile d'olive, ail et herbes	14.9
Tacos de crevettes Crevette panée, sauce tamarin, avocat, coleslaw, sauce à la pomme verte, menthe, pain de crevette et jeunes pousses	15.9
Tacos de filet de bœuf Avec pommes paille, touche de habanero et sauce à la coriandre	21.5

pizzas et pâtes

Pizza napolitaine Base tomate, mozzarella, anchois, origan et câpres	15.9
Pizza pepperoni Base tomate, mozzarella et salami napolitain piquant	17.2
Pizza à l'épaule ibérique Base tomate, mozzarella, parmesan, roquette et épaule ibérique	19
Pizza funghi 🌱 Mozzarella, crème, truffe, parmesan, champignons et sauge	16.9
Spaghetti carbonara	18.5
Wok de poulet Avec nouilles et légumes	18.9

salades

Burrata 🌱 Burrata farcie au pesto frais, accompagnée de tartare de tomate bleue, tomate séchée et pistache croquante	15.9
César Laitue romaine, poulet grillé, tomates cerises, parmesan et sauce César	15.9
Saumon et avocat Saumon fumé, avocat, laitue, cottage cheese avec vinaigrette moutarde et miel	16.9

Pain	2
Aioli	1.9
Pain cristal à la tomate ramallet	4.9

paellas

Prix par pers., minimum 2 personnes.

Paella mixte Avec seiche, crevettes, moules, poulet et porc	p. pers. 23.5
Paella aux fruits de mer Avec seiche, crevettes, palourdes, moules et langoustines	p. pers. 24.9
Paella au poulet grillé Avec légumes	p. pers. 23.5
Paella aux ribs et aux champignons Paella avec ribs de bœuf cuits à basse température et champignons	p. pers. 23.5

poissons

Bar grillé Avec légumes de saison grillés	29.9
Saumon teriyaki Saumon, nouilles, légumes sautés et sésame	27.9
Turbot grillé Avec sauce à l'ail, piments et tumbet	32.9
Poulpe grillé (220 g) Avec parmentier de tomate rôtie et chapelure d'olive noire	27.5
Rouget grillé Avec beurre ponzu	27
Calamars grillés avec tumbet Tendres calamars grillés avec couches de pomme de terre, aubergine et poivron frit avec sauce tomate maison	24.5

viandes

Poulet grillé Avec thym citron	23.5
Cochon de lait croustillant à la majorquine Avec baby potato rôtie et artichauts	29.5
Ribs barbecue Avec frites	25.8
Souris d'agneau grillée Avec purée de pomme de terre rôtie et beurre noisette au romarin	28.5
Burger Angus Bocana Avec fromage de Mahón, duxelles de champignons, bacon, sauce à la truffe avec mayonnaise épicée, laitue romaine et tomate	18.9
Chateaubriand grillé Avec légumes grillés, baby potato et sauce béarnaise. Minimum 2 personnes.	p. pers. 37.8
Côte de bœuf (800 g) Côte de bœuf pour deux personnes, avec frites et légumes grillés. Minimum 2 personnes.	p. pers. 42.5
Filet de bœuf grillé (220gr) Avec légumes grillés et pomme de terre majorquine	33
Tomahawk de porc Avec chimichurri maison et patate douce rôtie	27.5

 Option végétarienne

Notre carte des allergènes est disponible sur demande. Veuillez demander à votre serveur.

cervezas **beers**

Caña Mahou 22cl Small draught Mahou beer	3
Jarra Mahou 50cl Pint draught Mahou beer	6
Estrella Galicia 33cl	4.5
Coronita 33cl	5
Mahou 0.0 tostada 33cl	4.5
Stella Artois 33cl	4.9
Paulaner 50cl	6.9

agua **water**

Aquabona 50cl Sin gas Still water	4.2
San Pellegrino 50cl Con gas Sparkling water	4.8

GRUPO | **sur
mas
ter**



GRUPO | **sur
mas
ter**

www.sunmasterprojects.com
@gruposunmaster