

SIGNATURE COCKTAILS

Mallorca Mule 13

Vodka, puré de melocotón,
zumo de limón y ginger beer
*Vodka, peach purée,
lemon juice & ginger beer*

Passion 13

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

Bo & tonic 13

Ginebra, sirope de pepino, zumo
de limón, sirope de albahaca y tónica
*Gin, cucumber syrup,
lemon juice, basil syrup & tonic*

Bocolada 13

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

MOCKTAILS

Lemonade 9.9

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

Bocana pink 9.9

Zumo de naranja, puré de coco,
puré de fresa y granadina
*Orange juice, coconut puree,
strawberry purée & grenadine*

Bocana Mule 9.9

Zumo de melocotón, puré de mango,
zumo de limón, sirope y ginger beer
*Peach juice, mango puree, lemon
juice, syrup & ginger beer*

BOCANA CLASSICS

Hugo 9.5

Prosecco, licor de Flor de sauco,
lima, menta y soda
*Prosecco, Elderflower liqueur,
lime, mint & soda*

Mojito 12

Ron blanco Barceló, zumo de lima,
azúcar de caña, menta y soda
*Barceló white rum, lime juice,
brown sugar, mint & soda*

Negroni 13

Ginebra Master, Campari y vermut rosso
Master gin, Campari & vermouth rosso

Espresso martini 13

Vodka, kahlúa, shot de
espresso y sirope de vainilla
Vodka, kahlúa, espresso shot & vanilla syrup

Pornstar martini 13

Vodka, sirope de vainilla, maracuyá,
zumo de limón y shot de cava
*Vodka, vanilla syrup, passionfruit,
lemon juice & cava shot*

Margarita 13

Tequila, Cointreau, zumo de limón y sirope
Tequila, Cointreau, lemon juice & syrup

Aperol Spritz 9.5

Cava, soda y Aperol
Cava, soda & Aperol

Campari orange 10.5

Campari con zumo de naranja
Campari & orange juice

Copa sangría Sangría glass 8.9

BO.CANA

entrantes | tapas

Tabla de jamón de paleta ibérica Con pan de cristal	23.5
Tartar de salmón Con aguacate, mayonesa kimchi, huevas de tobiko y pan carasatu	19.5
Carpaccio de wagyu Con aceite de oliva ahumado, alcaparras fritas, parmesano, rúcula y limón	24
Croquetas de jamón Cremosas croquetas de jamón (5ud)	13.5
Croquetas de gambas Cremosas croquetas de gambas al ajillo (5ud)	14.5
Patatas bravas Bocana  Al estilo Bocana, con alioli de ajo asado	13.9
Almejas gallegas A la sartén	26
Calamares a la romana con alioli	22.5
Gambas al ajillo	19.5
Flor de calabacín en tempura  Rellena de queso y nueces con miel	17.9
Mejillones a la brasa	17.9
Sobrasada mallorquina con miel y romero	14.9
Corazón de alcachofa Con virutas de jamón	16.5
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

pastas

Spaghetti carbonara	18.9
Wok de pollo Con noodles y verduras	18.9
Spaghetti frutti di mare	21.9

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	2.5
Alioli	1.9
Aceitunas	2.5
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. 24.5
Paella marinera Con sepia, gambas, almejas, mejillones y cigalas	p.p. 25.9
Paella de pollo a la brasa Con verduras	p.p. 24.3
Paella de costilla y setas Con costilla de ternera a baja temperatura y setas	p.p. 25.5

pescado

Lubina a la brasa Con verduras de temporada a la brasa	29.9
Salmón teriyaki Salmón, noodles, verduras salteadas y sésamo	28.9
Rodaballo a la brasa Con salsa de ajo, guindillas y tumbet	33
Pulpo a la brasa (220gr) Con parmentier de tomate asado y tierra de aceituna negra	28.5
Calamares a la brasa con tumbet Tiernos calamares a la brasa con capas de papa, berenjena y pimiento frito con salsa de tomate casera	25.9

carnes

Lechona mallorquina crujiente Con patató asado y alcachofas	29.5
Costillejas a la barbacoa Con patatas fritas	25.8
Jarrete de cordero a la brasa Con puré de patata asada y mantequilla tostada de romero	29.5
Pollo a la brasa Con tomillo limonero	23.5
Hamburguesa Bocana Angus Con queso mahonés, duxelle de setas, bacon, tartufato con mayonesa especiada, lechuga romana y tomate	18.9
Chateaubriand a la brasa Con verduras a la brasa, patató y salsa bearnesa. Mínimo 2 personas.	p.p. 37.8
Entrecot a la brasa Con salsa pimienta	32
Solomillo de ternera a la brasa (220gr) Con verduras a la brasa y patató mallorquín	34
Short rib de ternera Acompañado de puré de patata	29

 Opción vegetariana

Tenemos a su disposición nuestra carta de alérgenos. Pregúnte a su camarero.

starters | tapas

Iberian ham With crystal bread	23.5
Asian-style salmon tartare With avocado, kimchi mayonnaise, tobiko roe and carasatu bread	19.5
Wagyu carpaccio With smoked olive oil, fried capers, Parmesan, rocket and lemon	24
Ham croquettes Creamy ham croquettes (5 pcs)	13.5
Garlic prawn croquettes Creamy garlic prawn croquettes (5 pcs)	14.5
Bocana-style bravas potatoes 🌿 With roasted garlic aioli	13.9
Galician clams Pan-fried	26
Roman-style fried calamari with aioli	22.5
Garlic prawns	19.5
Courgette flower in tempura 🌿 Filled with cheese, walnuts and honey	17.9
Grilled mussels	17.9
Mallorcan sobrasada with honey and rosemary	14.9
Artichoke heart With ham shavings	16.5
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

pasta

Spaghetti carbonara	18.9
Chicken wok With noodles and vegetables	18.9
Spaghetti frutti di mare	21.9

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	2.5
Alioli	1.9
Olives	2.5
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. 24.5
Seafood paella With cuttlefish, prawns, clams, mussels and Dublin Bay prawns	p.p. 25.9
Grilled chicken paella With vegetables	p.p. 24.3
Short rib and mushroom paella With low-cooked beef short rib and mushrooms	p.p. 25.5

fish

Grilled sea bass With seasonal grilled vegetables	29.9
Teriyaki salmon Salmon, noodles, sautéed vegetables and sesame	28.9
Grilled turbot With garlic sauce, chillies and tumbet	33
Grilled octopus (220 g) With roasted tomato parmentier and black olive crumb	28.5
Grilled calamari with tumbet Tender grilled calamari with layers of potato, aubergine and fried pepper with homemade tomato sauce	25.9

meat

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	29.5
Grilled chicken With lemon thyme	23.5
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
Grilled entrecôte With pepper sauce	32
Grilled beef tenderloin (220 g) With grilled vegetables and Mallorcan potato	34
Braised beef short rib Served with mashed potato	29

 Vegetarian option

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

vorspeisen | tapas

Aufschnittplatte mit iberischem Vorderschinken Mit Cristal-Brot	23.5
Lachstartar auf asiatische Art Mit Avocado, Kimchi-Mayonnaise, Tobiko-Rogen und Carasatu-Brot	19.5
Wagyu-Carpaccio Mit geräuchertem Olivenöl, frittierten Kapern, Parmesan, Rucola und Zitrone	24
Schinkenkroketten Cremige Schinkenkroketten (5 Stk.)	13.5
Garnelenkroketten Cremige Knoblauch-Garnelenkroketten (5 Stk.)	14.5
Bocana Kartoffeln mit scharfer Sauce 🌿 Mit Aioli aus geröstetem Knoblauch	13.9
Galicische Venusmuscheln Aus der Pfanne	26
Frittierte Calamari mit Aioli	22.5
Garnelen in Knoblauch	19.5
Zucchiniblüte im Tempurateig 🌿 Gefüllt mit Käse, Walnüssen und Honig	17.9
Muscheln vom Grill	17.9
Mallorquinische Sobrasada mit Honig und Rosmarin	14.9
Artischockenherz Mit Schinkenspänen	16.5
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

Spaghetti carbonara	18.9
Hähnchen-Wok Mit Nudeln und Gemüse	18.9
Spaghetti frutti di mare	21.9

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	2.5
Aioli	1.9
Oliven	2.5
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. 24.5
Paella Marinera Mit Sepia, Garnelen, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Kaisergranat	p. P. 25.9
Paella mit gegrilltem Hähnchen Mit Gemüse	p. P. 24.3
Paella mit Rippchen und Pilzen Paella mit bei niedriger Temperatur gegarten Rinderrippchen und Pilzen	p. P. 25.5

fisch

Gegrillter Wolfsbarsch Mit gegrilltem Saisongemüse	29.9
Teriyaki-Lachs Lachs, Nudeln, sautiertes Gemüse und Sesam	28.9
Gegrillter Steinbutt Mit Knoblauchsauce, Chilischoten und Tumbet	33
Gegrillter Oktopus (220 g) Mit Parmentier aus gerösteter Tomate und schwarzer Olivenerde	28.5
Gegrillte Calamari mit Tumbet Zarte gegrillte Calamari mit Schichten aus Kartoffel, Aubergine und frittierter Paprika mit hausgemachter Tomatensauce	25.9

fleisch

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	29.5
Gegrilltes Hähnchen Mit Zitronenthymian	23.5
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
Entrecôte vom Grill Mit Pfeffersauce	32
Gegrilltes Rinderfilet (220 g) Mit gegrilltem Gemüse und mallorquinischem Patató	34
Geschmorte Rinder-Short Rib Serviert mit Kartoffelpüree	29

 Vegetarische Option

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

entrées | tapas

Planche de jambon d'épaule ibérique Avec pain cristal	23.5
Tartare de saumon à l'asiatique Avec avocat, mayonnaise kimchi, œufs de tobiko et pain carasatu	19.5
Carpaccio de wagyu Avec huile d'olive fumée, câpres frites, parmesan, roquette et citron	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 épicées Bocana 🌿 Avec aïoli à l'ail rôti	13.9
Palourdes galiciennes À la poêle	26
Calamars frits avec aïoli	22.5
Crevettes à l'ail	19.5
Fleur de courgette en tempura 🌿 Farcie au fromage, aux noix et au miel	17.9
Moules grillées	17.9
Sobrasada majorquine au miel et au romarin	14.9
Cœur d'artichaut Avec copeaux de jambon	16.5
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

pâtes

Spaghetti carbonara	18.5
Wok de poulet Avec nouilles et légumes	18.9
Spaghetti frutti di mare	21.9

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	2.5
Aïoli	1.9
Olives	2.5
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. 24.5
Paella aux fruits de mer Avec seiche, crevettes, palourdes, moules et langoustines	p. pers. 25.9
Paella au poulet grillé Avec légumes	p. pers. 24.3
Paella aux ribs et aux champignons Paella avec ribs de bœuf cuits à basse température et champignons	p. pers. 25.5

poissons

Bar grillé Avec légumes de saison grillés	29.9
Saumon teriyaki Saumon, nouilles, légumes sautés et sésame	28.9
Turbot grillé Avec sauce à l'ail, piments et tumbet	33
Poulpe grillé (220 g) Avec parmentier de tomate rôtie et chapelure d'olive noire	28.5
Calamars grillés avec tumbet Tendres calamars grillés avec couches de pomme de terre, aubergine et poivron frit avec sauce tomate maison	25.9

viandes

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	29.5
Poulet grillé Avec thym citron	23.5
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
Entrecôte grillée Avec sauce au poivre	32
Filet de bœuf grillé (220gr) Avec légumes grillés et pomme de terre majorquine	34
Short rib de bœuf braisé Accompagné de purée de pommes de terre	29

 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.surmasterprojects.com
@gruposurmaster