
TAPAS & COCKTAILS

BO.CANA

R E S T A U R A N T

The
flavors
that will
make You
feel good.

Aperitivos / appetizers

Aperol Spritz	950
Campari (con zumo natural de naranja)	950
Copa Sangría	720
Copa Sangría Cava	850

Cerveza / Draught

Mahou 22cl	280
Mahou 50cl	580

Cerveza Botella / Beer Bottle

Estrella Galicia 33cl	450
Coronita 33cl	500
Mahou 0.0% tostada 33cl	450
Stella Artois 33cl	450
Paulaner 50cl	650

Agua / Water

Aquabona 50cl (Sin gas / Still)	420
San Pellegrino 50cl (Con gas / Sparkling)	480

Copa de vino y Cava Glass of wine & Cava

BLANCO / WHITE

Viña Mercado Verdejo D.o. Rueda	490
José L. Ferrer Blanc de Blancs Mallorca	550
Eido Da Fonte Albariño, D.o. Rias Baixas	550

ROSADO / ROSÉ

José L. Ferrer Rosé Mallorca	550
Bai Gorri D.o. Rioja	550

TINTO / RED

José L. Ferrer Crianza Mallorca	580
Bai Gorri Crianza Rioja	580

CAVA / CAVA ROSÉ

Ars Collecta Blanc de Blancs	720
Ars Collecta Gran Rosé	750

Tenemos a su disposición una amplia carta de vinos, espumosos y champagnes. Solicite a su camarero.
We have at your disposal an extensive list of wines, sparkling wines and champagnes. Ask your waiter.

entrantes | tapas

Tabla de jamón ibérico y quesos artesanos Jamón ibérico, selección de quesos (Mahonés, Mallorquín y Brie), mermelada de naranja de Soller, nueces y manzana verde.	24'50
Tartar de Salmón estilo asiático aguacate, mayonesa kimchee, con huevas de tobiko y pan carasatu	19'50
Hummus de Berenjena escalivada a la leña y queso feta	14'50
Croquetas de Jamón cremosa croqueta de jamón (5u)	13'50
Croquetas de Gambas cremosa croqueta de gambas al ajillo (5u)	14'50
Patatas Bocana (BRAVAS) con alioli de ajo asado	13'50
Zamburiñas con mantequilla de limón y jengibre (5u)	18'50
Tortilla Española	13'90
Calamar a la Andaluza con alioli	21'90
Gambas al ajillo con Aove	18'50
Flor de Calabacín en tempura rellena de queso y nueces con miel	17'50
Mejillones bourguignon gratinados con toque de mantequilla, cebollino picado, ajo y tomillo	17'50
Sobrasada mallorquina con miel y romero	14'50
Sashimi de lubina con aderezo cítrico, aceite de cilantro y gajos de naranja natural	18'90
Portobello relleno de jamón ibérico y huevo de codorniz (4u)	15'80
Tacos Mexicanos de Gambas (2u) tortilla de trigo, gamba empanada bañada con salsa de tamarindo, aguacate, ensalada coleslaw con salsa de manzana verde, menta, pan de Gamba y brotes tiernos	15'90
Tacos Mexicanos de Solomillo de ternera (2u) con patata paja, toque habanero y salsa de cilantro	21'50

HECHAS AL
HORNO DE CARBÓN

pizzas

Romana Base de tomate, mozzarella, Jamón York y champiñones.	15'90
Carbonara Trufata Base blanca, Bacon, queso parmesano y aceite de trufa	15'90
Pepperoni Base de tomate San Marzano, salami picante napolitano, mozzarella	15'90
Mortadella Mortadella, burrata, tomate seco, pesto y pistachos	16'50

ensaladas

Burrata Burrata rellena al momento con pesto, acompañada de tartar de tomate azul, tomate seco y crujiente de pistacho	15'90
César Lechuga romana, pollo a la brasa, tomatitos cherry, parmesano y salsa César	15'90
Tierra Braseada con Queso de Cabra verduras a la brasa con queso de cabra caramelizado, y nueces, vinagreta de mostaza y miel	16'90
Thai de Gambas Quinoa con col lombarda, zanahoria, mango y pepino, con gambas en tempura, cebolla encurtida, cacahuets, Vinagreta Thai de soja y cilantro fresco.	16'90

Pan	2'00
Alioli	1'90
Pan Cristal con tomate de ramallet	4'90

paellas

MIN 2 PERS. P.P.

Paella Mixta ciega (p.p.)	22'50
Paella Marinera (p.p.)	23'90
Paella de Pollo al grill y verdura	22'50
Arroz a la llaua con setas y Magret de Pato (1 pax)	22'50

pasta

Spaghetti Carbonara	18'50
Lasagna Bolognesa	16'90
Wok de Pollo con Noodles	18'90
Tagliatelle con Setas trufa y parmesano	18'50

pescado

Lubina al carbón con verdura de temporada a la brasa	28'90
Pulpo a la brasa (220g) con Parmentier de tomate asado y tierra de aceituna negra	27'50
Salmón Teriyaki y sésamo con Noodles y verduras salteadas	27'90
Rodaballo a la brasa con salsa de ajo, guindillas y timbal de verduras	32'90
Filete de dorada con vinagreta de aceitunas negras y alcaparras con verdura a la brasa	27'50

carne

Pollo a la Brasa con tomillo limonero	23'50
Lechona mallorquina crujiente con patató asado y alcachofas	29'50
Costillejas B'BQ y sus patatas fritas	23'90
Jarrete de cordero al carbón con puré de patata asada con mantequilla tostada de romero	26'90
Hamburguesa B.cana Angus de Carne de Angus (LA FINCA) Queso mahonés con duxelle de setas, bacón, tartufato con mayonesa especiada, lechuga romana y tomate.	18'90

carnes premium a la brasa

Chateaubriand (mín. 2 pax) p.p. con verduras a la brasa y patató y Salsa Bearnesa	A LA BRASA	37'80 p.p.
Entrecot con emulsión de berenjena ahumada (350g) y reducción de balsámico con patató mallorquín y pimientos de padrón	A LA BRASA	35'00
Solomillo de ternera (220g) con verduras a la brasa y patató mallorquín	A LA BRASA	33'00
Secreto Ibérico a la Brasa con Salsa de Chimichurri casera ahumada y boniato asado	A LA BRASA	27'50
Suplemento salsa Bearnesa / Salsa Pimienta / Salsa Queso Azul	3'50	

starters | tapas

Iberian Ham and Artisan Cheese Board Iberian ham, selection of cheeses (Mahonés, Mallorca, and Brie), orange marmalade from Sóller, walnuts, and green apple.	24'50
Asian-style Salmon Tartare avocado, kimchee mayonnaise, topped with tobiko roe and served with carasatu bread	19'50
Wood fired roasted eggplant hummus and feta cheese	14'50
Ham croquettes with mini ham shavings (5u)	13'50
Prawn Croquettes creamy bechamel croquette with garlic prawns (5u)	14'50
Patatas Bocana Bravas with roasted garlic aioli	13'50
Scallops with citrus ginger butter (5u)	18'50
Spanish Tortilla	13'90
Andalusian-style Fried Calamari with lime aioli	21'90
Garlic Prawns in Olive Oil	18'50
Zucchini flowers in tempura stuffed with cheese, walnuts and honey	17'50
Mussels bourguignon gratins with a touch of butter, chopped chives, garlic and thyme	17'50
Mallorcan Sobrasada with honey and rosemary	14'50
Sea Bass Sashimi with citrus dressing, coriander oil, and fresh orange	18'90
Portobello Mushroom Stuffed with Iberian Ham and quail egg (4u)	15'80
Mexican Beef Tenderloin Tacos (2u) with straw potatoes, a hint of habanero, and coriander sauce	21'50
Mexican Prawn tacos (2u) corn tortilla, breaded shrimp bathed with tamarind sauce, avocado, coleslaw salad with green apple sauce, mint, prawn pan and tender sprouts	15'90

MADE AT
CHARCOAL OVEN

pizzas

Romana Tomato base, mozzarella, ham and mushrooms	15'90
Truffled Carbonar White base, bacon, Parmesan cheese, and truffle oil	15'90
Pepperoni San Marzano tomato base, Neapolitan spicy salami, fior di latte mozzarella & basil	15'90
Mortadella Mortadella, burrata, sun-dried tomato, pesto and pistachios	16'50

salads

Burrata Burrata freshly filled with pesto, served with blue tomato tartare, sun-dried tomato, and crunchy pistachio	15'90
Caesar Grilled chicken, romaine lettuce, cherry tomatoes, parmesan cheese and Caesar sauce	15'90
Chargrilled Vegetables with Goat Cheese Grilled vegetable salad with goat cheese and walnuts, mustard and honey vinaigrette	16'90
Thai-style Prawns Quinoa with red cabbage, carrot, mango, and cucumber, topped with tempura prawns, pickled onion, peanuts, Thai soy vinaigrette, and fresh coriander	16'90

Bread	2'00
Aioli	1'90
Crystal bread with ramallet tomatoes	4'90

paellas

MIN 2 PEOPLE. P.P.

Blind Mixed Paella p.p.	22'50
Seafood Paella p.p.	23'90
Grilled Chicken and Vegetable Paella	22'50
Oven-baked Rice with Mushrooms and Duck Magret served with (1pax)	22'50

pasta

Spaghetti Carbonara	18'50
Lasagna Bolognesa	16'90
Chicken Wok with Noodles	18'90
Tagliatelle with Mushrooms, Truffle and Parmesan	18'50

fish

Charcoal Sea Bass served with seasonal vegetables	28'90
Grilled Octopus 220g with roasted tomato parmentier and black olive base	27'50
Salmon teriyaki with noodles sautéed vegetables and sesame seeds	27'90
Grilled Turbot with garlic chilli sauce and vegetables timbale	32'90
Gilt-head Bream Fillet with black olive soil and Caper Vinaigrette, served with Grilled Vegetables	27'50

meat

Grilled chicken with lemon thyme	22'50
Crispy Mallorcan Suckling pig with roasted potato and Artichokes	29'50
B'B'Q Ribs with french fries	23'90
Charcoal Lamb Shank with mashed roast potatoes and roasted rosemary butter	26'90
Angus Beef Burger Bocana (LA FINCA) Menorcan Cheese with mushroom duxelle, bacon, tartufato with spiced mayonnaise, romaine lettuce and tomato	18'90

premium grilled meats

Chateaubriand (min 2 people, price per person) with roasted vegetables, potatoes & Bearnese sauce	GRILLED	36'90
Entrecôte with Smoked Eggplant Emulsion (350g) Balsamic Reduction, Mallorcan Patató and Padrón Peppers	GRILLED	35'00
Beef Tenderloin Steak (220g) with roasted vegetables and potatoes	GRILLED	33'00
Grilled Iberico Secreto with Smoked Homemade Chimichurri Sauce and Roasted Sweet Potato	GRILLED	27'50
Supplement Béarnaise sauce/ Pepper sauce/ Blue Cheese sauce		3'50

vorspeisen | tapas

Tafel mit Ibérico-Schinken und handwerklich hergestellten Käsesorten	24'50
Ibérico-Schinken, Auswahl an Käsen (Mahonés, Mallorquinischer und Briel), Orangenmarmelade aus Söller, Walnüsse und grüner Apfel.	
Asiatischer Lachs-Tartar	19'50
Avocado, Kimchee-Mayonnaise, garniert mit Tobiko-Rogen und serviert mit Carasatu-Brot	
Auberginen-Hummus	14'50
geröstet mit Feta Käse	
Kroketten gefüllt mit serranoschinken	13'50
cremige kroquette mit schinken (5 STK)	
Garnelenkroketten	14'50
cremige garnelenkroketten mit knoblauch	
"Bravas" Kartoffeln	13'50
mit gerösteter Knoblauch-Aioli	
Jakobsmuscheln	18'50
mit Zitronen Ingwer Butter (5 STK)	
Spanisches Omelet	13'90
Frittierte Tintenfischringe nach andalusischer Art	21'90
mit Aioli	
Garnelen mit Knoblauch (Olivenöl extra Virgin)	18'50
Zucchini Blüten in Tempura	17'50
gefüllt mit Käse, Walnüssen und Honig	
Miesmuscheln Bourguignon	17'50
Überbacken mit einem Hauch von Butter, gehacktem Schnittlauch, Knoblauch und Thymian	
Mallorquinische Sobrasada	14'50
mit Honig und Rosmarin	
Wolfsbarsch-Sashimi	18'90
mit Zitrus-Dressing, Korianderöl und frischen Orangenspalten	
Gefüllter Portobello mit Ibérico-Schinken und Wachtel-Ei (4 Stk)	15'80
Mexikanische Rinderfilet-Tacos (2 Stk)	21'50
mit Strohkartoffeln, Habanero-Note und Koriandersoße	
Mexikanische Garnelen-Tacos (2 Stk)	15'90
Maistortilla, panierte Garnele mit Tamarinden Sosse, Avocado, Krautsalat mit grüner Apfel Sosse, Minze, Krabbenchips und zarte Sprossen	

AUS DEM
HOLZKOHLE OFEN

pizzas

Romana	15'90
Tomatenbasis, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze	
Trüffel-Carbonara	15'90
Weiße Basis, Speck, Parmesan und Trüffelöl.	
Pepperoni	15'90
San Marzano Tomatenbasis, würzige neapolitanische Salami, "Fior di latte" Mozzarella und Basilikum	
Mortadella	16'50
Mortadella, Burrata, getrocknete Tomate, Pesto und Pistazien	

ensaladas

Burrata	15'90
Burrata mit Tomatentartar, Blautomat und getrockneten Tomaten, Pesto und Pistazienboden.	
Caesar	15'90
Gegrilltes Hähnchen, Römersalat, Kirschtomaten, Parmesan und Caesar-Sauce	
Gegrilltes Gemüse mit Ziegenkäse	16'90
Gegrilltes Gemüse mit karamellisiertem Ziegenkäse, Walnüssen und Honig-Senf-Vinaigret	
Garnelen auf thailändische Art	16'90
Quinoa mit Rotkohl, Karotte, Mango und Gurke, mit Tempura-Garnelen, eingelegten Zwiebeln, Erdnüssen, thailändischer Soja-Vinaigrette und frischem Koriander	

Brot	2'00
Aioli	1'90
Brot mit mallorquinischen Ramallettomaten	4'90

reis

MIN 2 PERS. P.P.

Gemischte Paella pp. (ohne Schalen und Knochen)	22'50
Paella Marinera pp.	23'90
Paella mit gegrilltem Hähnchen und Gemüse	22'50
Im Ofen gebackener Reis mit Pilzen und Entenbrustfilet (für 1 Person)	22'50

pasta

Spaghetti Carbonara	18'50
Lasagne Bolognese	16'90
Hähnchen-Wok mit Nudeln	18'90
Tagliatelle mit Pilzen Trüffel und Parmesan	18'50

fisch

Wolfsbarsch vom Grill mit Gemüse der Saison	29'90
Gegrillter Oktopus 220g mit Tomatenpüree und schwarzen Oliven	27'50
Lachs Teriyaki mit Sesamkruste Nudeln und sautiertem Gemüse	27'90
Steinbutt vom Grill mit Knoblauchsoße, Chili und gemischtem Gemüse	32'90
Doradenfilet mit Vinaigrette aus schwarzen Oliven mit Kartoffeln und Spiegelei	27'50

fleisch

Gegrilltes Hähnchen mit Zitronenthymian	22'50
Knuspriges mallorquinisches Spanferkel mit Patató (kleine mallorquinische Kartoffeln) und Artischocke	29'50
B'B'Q-Rippchen mit Pommes-Frites	23'90
Lammkeule aus dem Holzkohle Ofen mit Kartoffelpüree und gerösteter Rosmarinbutter	26'90
Bocana Hamburger vom Angus-Rind (LA FINCA) Menorquinischer Käse mit Edelpilzen, Speck, getrüffelte Mayonaise, Römersalat und Tomate	18'90

premium-grillfleisch

Chateaubriand (min. 2 Pers.) pp. mit gegrilltem Gemüse, Bratkartoffeln und Béarnaise-Sosse	GEGRILLT	36'90pp.
Entrecôte mit geräucherter Auberginenemulsion (350g) Balsamico-Reduktion, mallorquinischem Patató und Padrón-Paprika	GEGRILLT	35'00
Rinderfilet (220g) mit gegrilltem Gemüse, Bratkartoffeln	GEGRILLT	33'00
Gegrilltes Ibérico-Secreto mit hausgemachter, geräucherter Chimichurri-Sauce und gerösteter Süßkartoffel		27'50
Zuschlag für Béarnaisesosse / Pfeffersosse / Blauschimmelkäse	3'50 €	

entrées | tapas

Plateau de jambon ibérique et fromages artisanaux Jambon ibérique, sélection de fromages (Mahonés, Mallorquin et Briel), confiture d'orange de Sóller, noix et pomme verte.	24'50
Tartare de saumon à l'asiatique avocat, mayonnaise kimchee, garni de roe de tobiko et servi avec du pain carasatu.	19'50
Hummus d'aubergine escalivée au feu de bois et fromage feta	14'50
Croquettes de jambon Croquette crémeuse avec mini copeaux de jambon (5 pièces)	13'50
Croquettes de crevettes croquette crémeuse de crevettes à l'ail (5 pièces)	14'50
Patatas 'Bocana avec aioli d'ail rôti	13'50
Zamburiñas au beurre de citron et gingembre (5 pièces)	18'50
Tortilla espagnole	13'90
Calamars "à la romaine" avec alioli	21'90
Crevettes al ail con 'Aov	18'50
Fleur de courgette en tempura farci au fromage et aux noix avec du miel	17'50
Moules bourguignon gratinées avec une touche de beurre, ciboulette hachée, ail et thym	17'50
Sobrasada mallorquina avec miel et romarin	14'50
Sashimi de bar Avec assaisonnement aux agrumes, huile de coriandre et quartiers d'orange fraîche	18'90
Portobello farci au jambon ibérique Et œuf de caille (4 pièces)	15'80
Tacos mexicains au filet de bœuf (2 pièces) Avec pommes paille, touche de piment habanero et sauce à la coriandre	21'50
Tacos mexicains de crevettes tortilla de blé, crevette (2 pièces) panée nappée de sauce tamarin, avocat, salade de chou coleslaw	15'90

CUITES AU FOUR
À CHARBON

pizzas

Romana Base de tomate, mozzarella, jambon York et champignons.	15'90
Carbonara Truffée tomate, fromage mozzarella, sobrasada, noix, miel et fromage mahón	15'90
Pepperoni Base de tomate San Marzano, salami piquant napolitain, mozzarella fior di latte et basilic.	15'90
Mortadella Mortadelle, burrata, tomates séchées, pesto et pistaches	16'50

salades

Burrata Burrata avec tartare de tomate bleu et tomate séchée, pesto et terre de pistaches	15'90
César Poulet grillé, laitue romaine, tomates cerises, parmesan et sauce César	15'90
Terre grillée au fromage de chèvre Légumes grillés avec fromage de chèvre caramélisé, noix, vinaigrette à la moutarde et au miel	16'90
Thai aux crevettes Quinoa avec chou rouge, carotte, mangue et concombre, crevettes en tempura, oignon mariné, cacahuètes, vinaigrette thaïe au soja et coriandre fraîche.	16'90

Pan	2'00
Alioli	1'90
Pan Cristal con tomate de ramallet	4'90

paellas

MIN 2 PERS. P.P.

Paella Mixte (viande et poisson)	22'50
Paella aux fruits de mer	23'90
Paella au poulet	22'50
Riz "a la llauna" aux champignons et magret de canard (1 pers)	22'50

pâtes

Spaghetti Carbonara	18'50
Lasagna Bolognesa	16'90
Wok de Poulet avec Noodles	18'90
Tagliatelles aux champignons avec truffe et parmesan.	18'50

poisson

Bar au charbon avec des légumes de saison	28'90
Poulpe grillé 220g au charbon de bois avec un Parmentier de tomates rôties et de la terre d'olive noire	27'50
Saumon Teriyaki au sésame Teriyaki avec des nouilles et des légumes sautés	27'90
Turbot grillé au charbon de bois avec une sauce à l'ail, aux piments et un timbale de légumes	32'90
Filet de dorade Avec vinaigrette aux olives noires et câpres, accompagné de légumes grillés	27'50

viandes

Poulet à la braise au thym citronné	22'50
Lechona mallorquine croustillante avec pommes de terre rôties aux Artichauts	29'50
Côtelettes BBQ avec frites	23'90
Jambon d'agneau au charbo de bois avec purée de pommes de terre rôties et beurre de romarin grillé	26'90
Hamburger Bocana de viande Angus (LA FINCA) Fromage de Mahón avec duxelles de champignons, bacon, tartufato et mayonnaise épicée, laitue romaine et tomate Viandes premium grillées À la braise	18'90

viandes première

Chateaubriand (min. 2 Pers.) Avec légumes grillés et pomme de terre et sauce béarnaise	36'90
Entrecôte avec émulsion d'aubergine fumée (350g) Et réduction de balsamique, accompagné de pommes de terre de Majorque et de poivrons de Padrón	35'00
Filet de bœuf Avec légumes grillés et pomme de terre	33'00
Secreto Ibérique grillé Avec sauce chimichurri maison fumée et patate douce rôtie	27'50
Supplément sauce béarnaise / sauce au poivre / sauce au fromage bleu	3,50

Se informa a los clientes con alergias alimentarias que nuestros platos pueden contener o contienen algún tipo de alérgeno o trazas de otros alimentos.

Por favor, alerte al personal de sala acerca de los requisitos especiales de su dieta.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60o °C en el centro del producto, se han congelado a -20o °C durante al menos 24 horas".
