

---

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 Champagne	750

---

## 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 D.O. Binissalem	550
Eido Da Fonte Albariño, D.o. Rias Baixas	550

### ROSADO / ROSÉ

---

José L. Ferrer Rosé D.O. Binissalem	550
Bai Gorri D.o. Rioja	550

### TINTO / RED

---

José L. Ferrer Crianza D.O. Binissalem	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

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

HECHAS AL  
HORNO DE CARBÓN

## pizzas

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

## ensaladas

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

<b>Pan</b>	2'00
<b>Alioli</b>	1'90
<b>Pan Cristal con tomate de ramallet</b>	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'B'Q 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) con verduras a la brasa y patató y Salsa Bearnesa	A LA BRASA	36'90
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

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

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

## salads

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

<b>Bread</b>	2'00
<b>Aioli</b>	1'90
<b>Crystal bread with ramallet tomatoes</b>	4'90

## paellas

MIN 2 PEOPLE. P.P.

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

## pasta

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

## fish

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

## meat

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

## premium grilled meats

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

# vorspeisen | tapas

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

AUS DEM  
HOLZKOHLE OFEN

## pizzas

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

## ensaladas

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

<b>Brot</b>	2'00
<b>Aioli</b>	1'90
<b>Brot mit mallorquinischen Ramallettomaten</b>	4'90

## reis

MIN 2 PERS. P.P.

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

## pasta

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

## fisch

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

## fleisch

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

## premium-grillfleisch

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

# entrées | tapas

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

CUITES AU FOUR  
À CHARBON

## pizzas

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

## salades

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

<b>Pan</b>	2'00
<b>Alioli</b>	1'90
<b>Pan Cristal con tomate de ramallet</b>	4'90

## paellas

MIN 2 PERS. P.P.

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

## pâtes

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

## poisson

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

## viandes

<b>Poulet à la braise au thym citronné</b>	22'50
<b>Lechona mallorquine croustillante</b> avec pommes de terre rôties aux Artichauts	29'50
<b>Côtelettes BBQ</b> avec frites	23'90
<b>Jambon d'agneau au charbo</b> de bois avec purée de pommes de terre rôties et beurre de romarin grillé	26'90
<b>Hamburger Bocana de viande Angus (LA FINCA)</b> 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

<b>Chateaubriand (min. 2 Pers.)</b> Avec légumes grillés et pomme de terre et sauce béarnaise	36'90
<b>Entrecôte avec émulsion d'aubergine fumée (350g)</b> Et réduction de balsamique, accompagné de pommes de terre de Majorque et de poivrons de Padrón	35'00
<b>Filet de bœuf</b> Avec légumes grillés et pomme de terre	33'00
<b>Secreto Ibérique grillé</b> 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".

---