

# BOCOY

RESTAURANTE  
COCINA TRADICIONAL

2000 — 2010  
10<sup>º</sup> Aniversario

*“ 10 años cocinando para ustedes.*

*Desde Bocooy he querido recuperar lo mejor de la cocina tradicional, elaborando todos mis platos usando únicamente métodos tradicionales, con todo mi cariño y toda la dedicación de la cocina de siempre. ”*

*Fina Bellón*

# ENTRANTES

Anchoas del Cantábrico tamaño "Doble Cero" (unidad)	2,00 €
Cecina de buey de Asturias con pimentón de La Vera y aceite Arbequina	10,00 €
Croquetas de espinacas y gambas o de Jamón Ibérico y pollo (unidad)	1,75 €
Langostinos Tigre nacionales cocidos al momento	12,00 €
Provoletta de queso gratinado a las finas hierbas	7,50 €
Callos ecológicos a la madrileña de la abuela	13,50 €
Sartén de Gachas manchegas con ibéricos (mín. 2 personas)	10,00 €
Sartén de Migas manchegas con ibéricos, uvas y huevos fritos (por encargo)	12,00 €
Cubierto	1,80 €

## ENSALADAS Y VERDURAS

Alcachofas naturales en salsa con almejas o con jamón ibérico (en temporada)	14,00 €
Habitas Baby de La Rioja salteadas con Jamón Ibérico	10,00 €
Ensalada Boco y de tomate asado y queso de cabra gratinado con cebolla caramelizada	9,50 €
Ensalada de lechugas, langostinos y jamón de pato, aliñada con vinagre de Módena caramelizado	13,50 €
Ensalada de tomate y ventresca de bonito de elaboración artesanal aliñada con Arbequina	16,00 €

## HUEVOS

Tortilla guisada de la abuela en salsa de almejas Jamón Ibérico y azafrán en rama	15,00 €
Tortilla de patata española artesanal	12,00 €
Huevos rotos con patatas fritas en sartén de hierro	9,00 €
Huevos rotos con patatas fritas en sartén de hierro y Jamón Ibérico	12,00 €

# LOS PESCADOS

Merluza "De Pincho de Puerto do Celeiro" en lomos  
con D.O. de Galicia:

A la vasca	20,00 €
A la romana	18,00 €
A la bilbaína	19,00 €
A la gallega	18,00 €
A la plancha	18,00 €
Bacalao "De Anzuelo" en lomos a la bilbaína	21,00 €
Lomos de lubina a la plancha	12,50 €
Lomos de lubina a la sal	15,00 €

- Según Real Decreto 1420/2006 de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis, todos los pescados para consumir en crudo o prácticamente en crudo han sido previamente congelados a una temperatura inferior a -20°C durante un periodo de al menos 24h -

Iva Incluido

# LAS CARNES

Entrecôte de buey a la plancha con patatas fritas en sartén 19,00 €

Entrecôte de buey a la plancha con patatas fritas en sartén  
a la pimienta 20,00 €

Medallones de solomillitos ibéricos a la plancha con  
Pedro Ximenez o salsa de mostaza 16,50 €

Pluma de cerdo Ibérico a la plancha con patatas fritas 16,50 €

Carne de cerdo Ibérico con salsa de vino tinto  
acompañadas de puré de patata 14,50 €

Manitas de cordero lechal en salsa de verduras, ibéricos  
y azafrán en rama 12,50 €

- Todos los platos se elaboran con Aceite de Oliva Virgen Extra de manera tradicional usando únicamente sartenes de hierro para cocinar. -

- Nuestra filosofía es siempre ofrecer lo mejor del mercado.

Todos nuestros productos son traídos a las 5 de la mañana directamente desde Mercamadrid por Fina, por lo que el contenido de la carta puede variar. Pregunte siempre por nuestras sugerencias fuera de carta. -

Iva Incluido

## POSTRES ARTESANOS

Carpaccio de piña colada con ron añejo y azúcar "Glacé"	5,60 €
Tiramisú original italiano con Mascarpone y Amaretto	6,00 €
Crema de queso Mascarpone con ciruelas flambeadas al ron	6,00 €
Mousse de chocolate "Valor" blanco o negro	5,60 €
Isla flotante con salsa de "Sabayón" al Cava Agustí Torelló Mata Brut Reserva	6,50 €
Sorbete de limón al Cava Agustí Torelló Mata Brut Reserva	6,50 €
Helados	5,60 €