

Bocca

BOCCA

CALLE RAMON Y CAJAL 45, MIRANDA DE EBRO (Burgos)

Tel: 947 72 12 07

info@boccamiranda.com



CARTA BOCCA

Impreso el 11/11/2025 20:39



ENTRANTES

Ostra Amelie al natural / al gusto del txef	5,00 €
	
Ostra Amelie al natural / al gusto del txef (combo 2 unidades)	8,00 €
	
Tiradito de lubina a la bilbaína	13,00 €
 	
Sashimi de ventresca de atún rojo con vinagreta de trufa	19,50 €
  	
Tartar de langostino en lima	8,50 €
   	
Carpaccio de picanha madurada con holandesa	15,50 €
 	
Talo frito con atún y encurtidos (2ud)	14,00 €
     	
Ensalada de guisantes con hojas verdes y stracciatella	14,00 €
	
Patatas con brava de gochujang y avellanas	7,00 €
	

PLATOS PRINCIPALES

Arroz negro de calamares con mayo sriracha y miel	24,00 €
  	
Bacalao asado con puré de boniato y refrito de piparras	15,00 €
 	
Pata de pulpo con mojo nikkei y carbón de yuca	21,00 €
	

POSTRES

Tarta de queso de cabra “Otxauntz” y compota de higos



6,50 €

La tarta de queso de Helena con confitura de arándanos



6,50 €

Tiramisú



6,50 €

Flan de dulce de leche



6,00 €

Arroz con leche brulé (2 personas)



9,00 €

Torrija de croissant con helado de jengibre



7,50 €

Bizcocho de chocolate y beurre blanc de choco blanco



7,00 €

VINOS DULCES

Naturalmente dulce. Moscatel. Finca Antigua



Copa: 4,00 € Botella: 17,00 €

Vino dulce. Málaga. Noctiluca



Copa: 4,50 € Botella:

Información sobre Alérgenos

Cereales con gluten

Crustáceos

Huevos

Pescado

Cacahuetes

Soja

Leche

Frutos de cáscara

Apio

Mostaza

Sésamo

SO₂ (sulfitos)

Altramuces

Moluscos

La información de alérgenos se muestra conforme al **Reglamento (UE) nº 1169/2011** relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor.

Dependiendo de cada carta y de la información aportada por el establecimiento, los alérgenos de los platos **pueden aparecer reflejados o no**. Cuando se indiquen, la información tiene carácter **meramente informativo** y puede contener **errores u omisiones**, pudiendo existir además **trazas por contaminación cruzada**. Si los alérgenos **no se muestran** en la carta, el cliente debe **consultarlo expresamente en el**

establecimiento antes de pedir o consumir.

La responsabilidad del establecimiento se refiere exclusivamente a la información que facilite **directamente al cliente** en el momento del pedido y del servicio, **una vez que el cliente haya comunicado expresamente sus alergias o intolerancias y solicitado confirmación** sobre la composición del plato. El cliente debe **informar** siempre de sus alergias/intolerancias y **confirmar** la idoneidad del plato antes de realizar el pedido y consumirlo. Los datos mostrados en ConMenu son **orientativos** y pueden contener errores u omisiones; **ConMenu no garantiza su exactitud ni asume responsabilidad alguna** por su uso.