

— LAS TOSTAS DE SIEMPRE —
BOCAÍTO'S SPECIAL TOASTS "TAPAS"

CALIENTES HOT "TAPAS"		BARRA	RESTAURANTE
Gambas Prawns	11	12,8	
Berberechos Cockles	13,5	15,3	
Espárragos trigueros y huevo escalfado Green asparagus with poached egg	9	10	
Ajetes tiernos y jamón y huevo escalfado Young garlic and Spanish ham	9	10	
FRÍAS COLD "TAPAS"			
Ensaladilla de ahumados Smoked fish salad	8	9	
Foie de bacalao ahumado con caviar (SE SIRVE MUY FRÍO) Smoked codfish paté with caviar (SERVED VERY COLD)	9	9,5	
Paté casero de cangrejo ahumado Homemade smoked crab paté	8	9	

LAS TOSTAS DE SIEMPRE, LOS BOCAÍTOS
Y LOS BOCAÍTOS DE AUTOR
SON PEQUEÑAS PORCIONES
PARA QUE EN UN BOCADO SE EXTRAIGAN LOS MEJORES SABORES
Y EXPERIENCIAS DE NUESTRA COCINA

SPECIAL TOASTS "TAPAS" AND
BOCAÍTO'S "TAPAS" ARE SMALL BITES
WHERE YOU CAN TASTE THE VERY BEST OF OUR CUISINE

— BOCAÍTOS —
BOCAÍTO'S "TAPAS"

SE VENDEN POR UNIDAD			
Croqueta de jamón Homemade ham croquette	2	2,25	
Mejimecha: mejillones rellenos con besamel y empanados Homemade gratin mussel	2	2,25	
Crujiente de queso con nueces picadas Crunchy cheese with nuts	5,5	6	
Anchoa natural del Cantábrico Serie Oro con una cama de aguacate Natural anchovy with avocado	4,5	5,3	
Morcilla de León Black pudding from León	4,5	5,3	
Foie de pato fresco al Pedro Ximénez Foie with Pedro Ximénez	6,5	7,8	
Setas y foie Wild mushrooms and foie	4,5	5,3	
"Mediterráneo" ensaladilla murciana "Mediterráneo" Murcian-style salad	4,5	5,3	
"Apicán" rama de apio con roquefort "Apicán" celery and Roquefort cheese	3	3	

— BOCAÍTOS DE AUTOR —
AUTEUR BOCAÍTOS

"Luisito" bocaíto muy picante "Luisito" spicy	5	5,8	
"Josefino" lomo de salmón, palmito y caviar "Josefino" salmon, palm heart and caviar	3	3,8	
"Currito" bacalao, aguacate y tomate "Currito" smoked codfish, avocado and tomato	5	5,8	

— BOCAÍTOS DE AHUMADOS —
SMOKED FISHES

Bocaítos de ahumados Smoked fishes			
Anguila Eel Salmón Salmon	6	3,5	
Pez espada Swordfish Anchoa Anchovy	3,5	3,5	
Foie de bacalao Codfish foie Foie de bacalao con caviar Codfish foie with caviar	3,5	4,5	
Paté casero de cangrejo Homemade crab paté Caviar Caviar	4	2,5	



— IBÉRICOS DE PATA NEGRA —
IBERIAN TREASURES

1966		BARRA	RESTAURANTE
Jamón ibérico de bellota 50gr Iberian acorn-fed ham	12	13	
Caña de lomo ibérico de bellota 50gr Iberian acorn-fed loin	10	11,5	
Cecina de Astorga al aceite aromatizado 50gr Salt dried meat with aromatic oil	9,5	10,5	
Queso Manchego Manchego cheese	8	9	

— UNA DE... —
UNA DE...

Morcilla de León con patatas Black pudding from León	7,5	14,5	
Ensaladilla al estilo murciano Murcian-style salad	6	12	
Pinchito moruno Pork skewer	6	7	
Verben de bocaítos de ahumados Smoked fish mixture	20,5	22,8	

— LEGUMBRES y VERDURAS —
LEGUMES AND VEGETABLES

Parrillada de verduras Grilled vegetables	11,5	13	
Pimientos de Padrón Fried small peppers	8,5	9	
Crujientes de mi huerto: berenjena o calabacín o alcachofa o surtido Crunchy vegetables: aubergine or courgette or artichoke or mixture	6	10,5	
Espárragos trigueros a la plancha Grilled green asparagus	12	13,5	
Habitas "baby" con jamón Fried beans with Iberian ham	11	12	
Setas al ajillo a la plancha Wild mushroom	11,5	13	

— ENSALADAS —
SALADS

Tomate, ventresca y cebolla Tomato, onion and tuna belly	12	14	
Tomate, aguacate, cebolla y ventresca Tomato, avocado, onion and tuna belly	13,5	15,5	
Aguacate y zanahoria rallada Avocado and carrots	9	10	
Madrileña: lechuga, tomate, cebolla, huevo duro y ventresca Madrid-style salad: Lettuce, tomato, onion, egg and tuna belly	13,5	14,5	
Berros y rábanos Watercress and radish	8	9,5	
Ensalada Bocaito 12 VARIEDADES Bocaito's special salad 12 vegetables	13,5	15,5	

TODAS NUESTRAS ENSALADAS SE ADEREZAN CON
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA VARIEDAD ARBEQUINA

ALL OUR SALADAS ARE DRESSED WITH ARBEQUINA OLIVE OIL

— HUEVOS —
EGGS

1966		BARRA	RESTAURANTE
Huevos fritos o rotos con chanquetes y ajos tiernos Fried eggs with whitebaits and young garlic	9,5	18,3	
Huevos fritos o rotos con jamón y patatas cerilla Fried or scrambled eggs with ham and French fries	8	13,8	
Huevos rotos con habas Scrambled eggs with beans	9	16,8	
Huevos rotos con morcilla de León y patatas Scrambled eggs with black pudding	9,5	11	
Tortilla española Spanish omelette	10	11,8	

— ARROZ —
RICE

Arroz negro marinero ración con calamares, gambas y almejas Black rice with calamari, prawns and clams (per person)	17,5	17,5	
---	------	------	--

— CAZUELITAS —
CASSEROULES

Callos a la madrileña con garbanzos Tripe cooked with chick-peas	9	10	
Rabo de toro deshuesado estofado Stewed oxtail	11	12,5	
Albóndigas al estilo de la abuela Ana Grandma Ana-style beef meatballs	8	9	
Lentejas con chorizo Lentils with pork sausage	6	6,5	

— CALDOS y SOPAS —
SOUPS

Sopa de cocido (Temporada) Noodle soup	6	6	
Sopa castellana: pan, huevo, jamón, ajo y pimentón Spanish soup with bread, hard-boiled egg, ham, garlic and cayenne pepper	7,5	8,5	
Gazpacho andaluz (Temporada) Gazpacho: Andalusian vegetable cold soup	7,5	8,5	

— DE CUCHARA —
STEWES

RECETAS TRADICIONALES COCINADAS A FUEGO LENTO
Traditional Spanish recipes

Diario Daily			
* Callos a la madrileña Madrilean-style tripe	16,5	16,5	
* Fabes con perdiz Beans with partridge	12	12	
* Lentejas con chorizo Lentils with pork sausage	11	11	

— PESCADOS —
FISH
PESCAITO

		BARRA	RESTAURANTE
Fritura de pescaítos Assorted fried fishes	21	23,5	
Boquerones Fresh anchovies	7	12,3	
Chopitos puntillitas Baby squids	9,5	17,8	
Calamares Fried calamari	9,5	17,8	
Bienmesabe CAZÓN EN ADOBO Marinated dogfish	7,5	13,5	
Chanquetes Whitebaits	7,5	13,3	
Pescadillitas PIJOTAS Small hakes	9,5	17,8	
Acedías de Sanlúcar Small fried soles	10	14,3	
Salmonetes Fried red mullet	9,5	17,8	
Chipirones rellenos en su tinta con su arroz blanco Black stuffed squids	10,5	19,8	

DIRECTO DEL NORTE

Merluza de pincho Hake			
EN MEDALLONES CON PIMIENTOS VERDES FRITOS Medallions with fried green peppers	24	25,9	
PLANCHA Grilled	24	25,9	
EN SALSA VERDE With green sauce	26	28	
Pulpo de pedrero al pimentón con aceite de oliva virgen Octopus with olive oil with papsika	9,5	20,8	

Emperador a la plancha con ajito, perejil y patatas Grilled swordfish	14	15,8	
--	----	------	--

Gambas al ajillo Prawns with garlic	10	20,8	
--	----	------	--

— CARNES —
MEAT

CORDERO LECHAL DE CASTILLA Y LEÓN

Chuletillas de lechazo de Castilla y León Indicación Geográfica Protegida "Tierra de Sabor" Sucking lamb chops from Castilla y León "Tierra de Sabor"	18,5	20,8	
Mollejas de cordero lechal al ajillo Sweetbreads with garlic	17,5	19,3	
Riñones de cordero lechal plancha Grilled lamb's kidney	17,5	19,3	
Sesito de cordero lechal rebocado Lamb's brain	9,5	11,3	

"LA FINCA DE JIMÉNEZ BARBERO"
"LA CARNE DE LA FELICIDAD"

Entrecot de buey con 45 días de maduración Bocaito entrecôte from the North of Madrid 45 days of processing	28,5	29,8	
Rabo de toro deshuesado estofado Stewed oxtail	18	20,8	
Albóndigas al estilo de la Abuela Ana Grandma-Ana meatballs	13,5	15	

TERNERA BLANCA DE ÁVILA

Escalope Veal escalope à la Milanaise	14	15,8	
San Jacobo Veal with ham and cheese	10	23,5	

AVES DE ALTOS VUELOS

Perdiz escabechada Pickle partridge	21,5	23,8	
Pollo al ajillo Chicken with garlic sauce	11	12,8	

Pan, picos artesanos y aperitivos pan Bread per person		1,9	
---	--	-----	--

IVA 10% INCLUIDO
VAT 10% INCLUDED