

PARA UN BUEN COMIENZO

- Real Caviar Beluga del río Amur. 10 gr. 28€
- Jamón 100% ibérico de bellota Señorío de Montanera. 34€
- Grandes quesos de Asturias Selección Aitor Vega. 150 gr. 22€
Massimo Rey Silo, Cueva de Llonín, Gamonéu Demués y Cabrales Colladín.
- Anchoas del Cantábrico 'Casa Santoña'. 27€
- Gilda matrimonio de boquerón y anchoa. 3 ud. 12€

PLATOS MUY FRESCOS

- Gazpacho con sus picaditas. 14€ ✓
- Burrata de Ibiza, tartar de tomate y pesto asturiano. 19€ ★
- Pastel de cabracho. (rotja) 22€
- Tartar de atún rojo y sandía con aceite de trufa blanca. 28€
- Carpaccio de gamba roja de Ibiza. 24€
- Steak tartar de solomillo. Preparado en mesa. 38€ ★

ENSALADAS

- César con Gamonéu. Preparada en mesa. 25€ ★
- Tomate de Tudela con hierbas aromáticas y encurtidos. 15€ ✓
Con ventresca de bonito. 20€
- Del norte. Espárragos, alcachofa y piquillo y cebolla encurtida. 19€ ✓
Con ventresca de bonito. 24€
- Ensaladilla rusa con ventresca de bonito. 18€
Especial, con trucha ahumada y aceite de trufa blanca. 25€ ★

ENTRANTES CALIENTES

- Croquetas de jamón ibérico. 16€
- Tatín de tomate. 18€ ✓ ★
- Alcachofas con salsa Romesco. 3 ud. 18€ ✓
- Cebollas rellenas de bonito. 24€ ★
- Pimientos rellenos de marisco del Cantábrico. 26€
- Pulpo del Cantábrico a la parrilla. 28€ ★
Viejo Pescador, mejor pulpo del mundo Great Taste Awards.
- Calamares de potera fritos con salsa mayo cítrica. 26€
- Pizza de trufa Pelayo. 22€

 LA BOCA JUNTA 

MARISCOS

- Ostra Gillardeau Josephine. 36€/6 ud. | 7€/ud.
- Mejillones a la sidra. 16€
- Almeja salvaje gallega a la marinera o a la plancha. 32€
- Gamba roja de Ibiza gorda. A la plancha o al ajillo. 30€/5 ud.
- Langosta de Ibiza. 170€/kg
A la parrilla o con huevos y patatas.
- Bogavante azul del Cantábrico. 120€/kg
A la parrilla o con huevos y patatas.

ARROCES

Min. 2 RACIONES

Arroz Molino Roca Gran Reserva

- Paella de pescado y marisco. 32€/Ración
Gamba roja gorda, almeja salvaje, mejillón y pescado fresco del día.
- Paella de langosta del Mediterráneo. 55€/Ración
- Paella de bogavante azul del Cantábrico. 48€/Ración
- Paella de pollo coquelette, verduras y trufa. 24€/Ración
- Paella de sepia en su tinta con alioli. 26€/Ración
- Arroz meloso de carabinero XXL. Sin ración mínima. 55€
- Arroz meloso de almeja salvaje gallega. Sin ración mínima. 45€

PASTAS

- Tagliatelle de mariscos. 32€ ★
- Tagliatelle putanesca. 21€
- Risotto de sémola trufado. 22€ ★
- Canelón de setas y trufa. 24€ ✓

LA BOCA JUNTA
TABERNA DE MAR

PESCADOS

- Merluza del Cantábrico a la marinera con almejas. 36€
- Lubina al gratén de sidra. 42€ ★
- Albóndigas de bonito del Cantábrico. 29€
- Caldereta de pescados y mariscos. 45€ ★

CARNES

TRASACAR

Mejor Carne de España 2024

- Chuletón de Vacuno Mayor Selección Trasacar. 90€
1 kg. para 2-3 Pax.
- Entrecote de Vacuno Mayor seleccionado. 58€ ★
500 gr. para 2 Pax.
- Solomillo de Vacuno Mayor. 200 gr. 35€

- Cachopo de jamón ibérico y queso ahumado. 400 gr. 28€
- Pollo coquelette deshuesado al carbón. 26€

COMPLEMENTOS

- Pan artesano de trigo ibicenco con alioli y olivas. 3€/Pers.
- Pan de cristal con tomate. 5€
- Patatas fritas. 6€
- Patatas baby asada con aromáticas. 7€
- Verduras escalivadas. 9€
- Ensalada verde. 6€
- Salsa Romesco. 4€
- Salsa alioli. 3€

DEGUSTA TAPAS

42€ Pax

Para compartir al centro de la mesa

- Grandes quesos de Asturias Selección Aitor Vega.
- Tomates de temporada, hierbas aromáticas y encurtidos.
- Croquetas de jamón ibérico.
- Mejillones a la sidra.
- Risotto de sémola trufado.
- Fresas con nata "La Fontona".

Incluye pan, alioli y aceitunas.
(Bodega no incluida, servido a mesa completa)

MENÚ ASTURIANO

46€ Pax

ENTRANTES A COMPARTIR:

- Grandes quesos de Asturias Selección Aitor Vega.
- Pastel de cabracho.
- Mejillones a la sidra.

PRINCIPAL: - Cachopo tradicional.

POSTRE: - Sorbete de limón y jengibre a la sidra.

Incluye pan, alioli y aceitunas.
(Bodega no incluida, servido a mesa completa)

NIÑOS

- Penne pomodoro. 16€
- Hamburguesa gourmet. 20€
- Nuggets de pollo. 16€

FABES o VERDINES

Min. 4 RACIONES

POR ENCARGO 24h