

PARA UN BUEN COMIENZO

- Real Caviar Beluga del río Amur. 10 gr. **36€**
- Jamón 100% ibérico de bellota Señorío de Montanera. **28€**
- 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€**

LA BOCA JUNTA - TABERNA DE MAR

PLATOS MUY FRESCOS

- Gazpacho con sus picaditas. **14€** ✓
- Burrata de Ibiza, tartar de tomate y pesto asturiano. **19€** ★
- 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 caseras de jamón ibérico. **14€**
- Tatín de tomate. **18€** ✓ ★
- Alcachofas con salsa Romesco. 3 ud. **18€** ✓
- Cebollas rellenas de bonito. **24€** ★
- 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 Sin mínimo de raciones

- Arroz Meloso de carabinero XXL. *Sin ración mínima.* **55€**
- Arroz meloso de almeja salvaje gallega. *Sin ración mínima.* **45€**

PAELLAS Min. 2 RACIONES

- 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**

  @labocajuntaibiza

 RESERVAS WHATSAPP
+34 682 68 37 42

PESCADOS

- Merluza del Cantábrico a la marinera con almejas. **36€**
- Lubina al gratén de sidra. **42€** ★
- Albóndigas de bonito del Cantábrico. **29€**

CARNES TRASACAR

- 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. **38€**

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

PASTAS

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

COMPLEMENTOS

- Pan artesano de trigo ibicenco con alioli y olivas. **3,5€/Pers.**
- Pan de cristal con tomate. **5€**
- Patatas fritas caseras. **7€**
- Verduras escalivadas. **12€**
- Olivas y almendras. **4€**
- Ensalada verde. **7€**
- 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)

A COMER, A BAILAR, A GOZAR, QUE LA BOCA SE VA A JUNTAR.

De norte a norte
IBIZA

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

FABES o VERDINES

Min. 4 RACIONES
POR ENCARGO 24h

  @labocajuntaibiza Tlf. 971 52 74 23 www.labocajunta.com

Carrer de S'Arenal Petit, 35 - 07810 Sant Joan de Labritja · Illes Balears