

## La Carta de Bocamar

---

### Carta de Platos Diciembre 2024

#### Entrantes

Ensalada «Bocamar» , Ensalada E.S.P.  
Bocartes con Jamón  
Vieras Gratinadas  
Jamón de Bellota 100% Pata Negra  
Pastel de Cabracho  
Fritos de Pixín  
Fritos de Merluza  
Calamares Fritos o a la Plancha  
Anchoas del Cantábrico  
Paella de Marisco ( Min 2 raciones )  
Arroz con Almejas ( Min 2 raciones )  
Arroz con Bogavante S/P  
Sopa de Marisco

#### Mariscos

Almejas de Carril S/P  
Almejas Marinera, Plancha , Sartén  
Nécoras  
Bogavante del Cantábrico  
Centollo del Cantábrico  
Percebes S/P  
Zamburiñas  
Langosta  
Navajas  
Gamba Roja  
Langostinos Tigre de Huelva  
Gamba de Huelva  
Quisquilla S/P  
Ostras de Arcade S.K.  
Parrillada de Marisco ( Min 2 raciones )

#### Pescados

Pixín-Rape con refrito de ajo y champiñones  
Rodaballo Salvaje a la Plancha o al Horno  
Brocheta de Pixín con Langostinos y Verduras plancha

Merluza en salsa de Oricios al aroma de Manzana  
Lubina del Cantábrico Horno ó Sal ( Min 2r)  
Besugo Horno ( Min 2r ) S/P  
Besugo ( Min 2 R )Espalda, Plancha S/P  
Virrey (Min 2 raciones ) S/P  
Lubina del Cantábrico  
Lenguado  
Mero  
Merluza especial «Bocamar»

## **Carnes**

Solomillo con Guarnición  
Huevos Especiales  
Callos Caseros

## **Postres**

Arroz con Leche  
Compota de Manzana  
Coulant de Chocolate  
Frixuelos rellenos  
Frixuelos  
Sorbetes al Cava  
Helados  
Tartas Variadas S/P  
Fruta del Tiempo