

Tapas....

Pan cristal con ajo y tomate rallado – 6.00

Crujiente pan cristal con un toque de ajo y tomate fresco
Knuspriges Pan Cristal mit Knoblauch und frischer Tomate

Pimientos de Padrón – 9.00

Clásicos pimientos fritos con sal marina y aceite de oliva virgen extra
Klassische gebratene Pimientos de Padrón mit Meersalz und nativem Olivenöl

Aceitunas marinadas – 6.00

Selección de aceitunas aliñadas con hierbas mediterráneas
Ausgewählte marinierte Oliven mit mediterranen Kräutern

Pan con alioli y aceitunas – 12.00

Pan fresco servido con alioli casero y aceitunas.
Brot mit Aioli und Oliven

Steak tartar con trufa y mayonesa de Jerez – 22.00

Tartar de ternera con aroma de trufa y un toque de mayonesa de Jerez
Rindertatar mit Trüffel und Sherry-Mayonnaise

Costillas de cerdo con salsa barbacoa de miso – 16.00

Tiernas costillas glaseadas con nuestra barbacoa japonesa
Zarte Spare Ribs, glasiert mit japanischer Miso-Barbecue-Sauce

Bao de ternera con salsa La Boca – 12.00

Panecillo asiático relleno de ternera y nuestra salsa especial
Asiatisches Bao-Brötchen gefüllt mit Rindfleisch und spezieller „La Boca“-Sauce

Albóndigas de ternera en salsa picante de tomate – 12.00

Jugosas albóndigas con un toque de picante y salsa de tomate casera
Saftige Rinderbällchen in würziger Tomatensauce

Croqueta de pollo con mayonesa de curry – 11.00

Cremosa croqueta artesanal con suave toque de curry
Hausgemachte Hähnchenkroketten mit milder Curry-Mayonnaise

Patatas bravas con espuma de sobrasada y alioli de carbón – 14.00

Nuestra versión moderna de las clásicas bravas: irresistibles
Moderne Interpretation der klassischen Patatas Bravas mit
Sobrasada-Schaum (Wurst) und schwarzem Knoblauch-Aioli

Tataki de salmón con tomate frito y salsa miso yuzu – 14.00

Lomo de salmón marcado al punto, con salsa cítrica y toque de ajo.
Kurz angebratener Lachs mit gebratenen Tomaten, Miso-Yuzu-Sauce und
Knoblauch

Gambas con ajo y chile – 12.00

Camarones salteados con ajo y chile en aceite de oliva
Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili im Olivenöl gegart

Ceviche en cornet con aguacate, mango y espuma de coco – 12.00

Refrescante y exótico, servido en crujiente cornet
Erfrischendes Ceviche vom Wolfsbarsch im knusprigen Cornet mit Avocado,
Mango und Kokosschaum

Tabla de aperitivo con jamón ibérico, lomo y queso manchego – 28.00

Selección gourmet de embutidos y queso español, ideal para compartir.
Apero-Platte mit Iberico-Schinken, Lomo und Manchego-Käse zum Teilen

Gyoza La Boca – 12.00

Empanadillas rellenas de patata, queso y salsa cremosa
Gyoza - Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Käse und cremiger Sauce

Jamón ibérico de bellota - 18.00

El clásico dúo español en su máxima expresión
100gr Spanischer Klassiker: Iberico-Bellota-Schinken

Queso Manchego curado con Miel de jengibre - 16.00

Tradicional queso de oveja de La Mancha, con sabor intenso y aroma delicioso.
120gr Gereifter Manchego-Schafskäse mit Ingwer-Honig

Burrata curiosa con chili crunch - 16.00

Burrata fresca con un toque picante y crujiente
Frischer Burrata mit knusprig-pikantem Chili-Crunch