

Calamares en so Tinta – 14.00

Calameres con cebolla, tomates en salsa de tinta
negra con chips de ajo y aroma de limón.
Calameres mit Zwiebeln, Tomaten in
schwarzer Tintensauce mit Knoblauchchips und
Zitronenaroma

Tapas....



Pan cristal con ajo y tomate rallado – 6.00

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

Pimientos de Padrón – 9.00

Clásicos pimientos fritos con sal marina y aceite de oliva virgen extra
Klassische frittierte 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

Croqueta de Ibérico con mayonesa de Pimenton y Jerez – 16.00

Cremosa croquette artesanal con mayonesa de pimenton y jerez
Goldbraun frittierte Krokette mit Béchamel und Ibérico Schinken mit Paprika-Sherry
Mayonnaise

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 – 16.00

Tiernas costillas glaseadas con nuestra barbacoa La Boca
Zarte Spare Ribs, glasiert mit Barbecue-Sauce

Bao de cerdo con salsa La Boca – 12.00

Panecillo asiático carne de cerdo y nuestra salsa especial
Asiatisches Bao-Brötchen gefüllt mit Schweinefleisch und „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

Patatas bravas con Salsa picante de tomate y alioli – 14.00

Patatas fritas con salsa de tomate picante
Knusprig frittierte Kartoffelwürfel mit würziger, leicht scharfer Tomatensauce und Aioli

Gambas con ajo y chile – 12.00

Gambas salteadas con ajo y chile en aceite de oliva

Riesencrevetten mit Knoblauch und Chili im Olivenöl gegart

Tabla de aperitivo con jamón Serrani, – 28.00**chorizo, aceitunas y queso manchego**

Selección gourmet de embutidos y queso español, ideal para compartir.

Apéro-Platte mit Serrano-Schinken, Chorizo, Oliven und Manchego-Käse zum Teilen

Teigtaschen La Boca – 12.00

Empanadillas rellenas con verduras y atuna, salsa cremosa

Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Thunfisch an cremiger Sauce

Jamón Serrano - 14.00

El clásico español en su máxima expresión

50 gr spanischer Klassiker: Serrano-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 Salsa Romesco y Mojo Verde - 16.00

Burrata con tomates secos, nueces y salsa verde de hierbas verde al estilo canario

Burrata mit Trockentomaten, Nuss und einer erfrischenden grüne Kräutersauce

kanarischer Art

Tortilla de Patata - 20

Clásico español a base de huevo, patata, cebolla

Spanischer klassiker aus Ei, Kartoffel, Zwiebel

Salmorejo - 5

Salmorejo con jamon Serrano y aceite de Oliva

Cremige, kalt servierte Tomatensuppe aus Andalusien verfeinert mit Olivenöl und

Knoblauch mit Serrano Schinken

