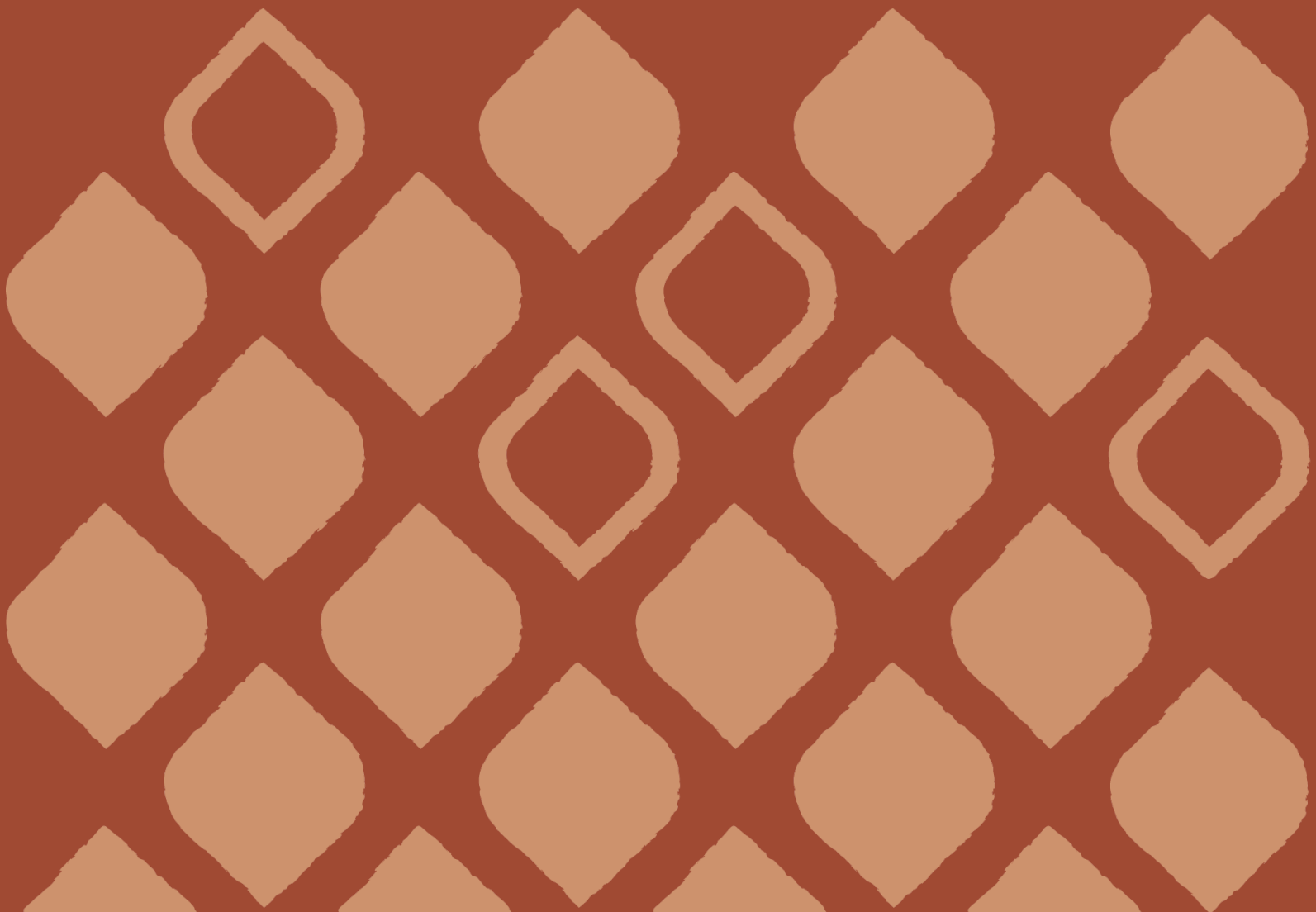




# CASA BOCAÑA

RESTAURANTE



# ENTRADAS

## CARPACCIO DE RES 🥩🌿

**\$210MN**

Filete de res laminado (70gr.), relleno de hongos, arúgula, mostaza Dijon, bañado en crema de balsámico y trufa.

## PATATAS BRAVAS 🥔🍷🌿

**\$190MN**

Nuestra versión de unas patatas bravas muy al estilo de Casa Bocana Restaurante, con una mezcla de chiles oaxaqueños y aioli.

## PEREJIL FRITO 🌿🥩

**\$190MN**

Perejil frito con molleja de ternera bien dorada acompañados de tortillas hechas en casa, imperdible.

# A CUCHARADAS

## JUGO DE CARNE CON CAMARÓN 🌿🦐

**\$180MN**

Jugo de carne con camarones flameados en jerez blanco, guarnecido con jitomate, cebolla, cilantro criollo y limón.

## JUGO DE CARNE CON MOLLEJA DE TERNERA 🌿🥩

**\$180MN**

Molleja de ternera jugosa que acompaña el jugo de carne con cebolla, cilantro criollo y jitomante.

## CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO 🌿🌿

**\$190MN**

Jitomate riñón tatemado en comal de barro con romero fresco acompañado con un toque de queso de cabra y aceite de romero hecho en casa.

# DE LA COSTA A LA MESA

## CEVICHE DE PESCA DEL DÍA 🌱🌱

\$290MN

Pesca fresca del pacífico mexicano con cubos de cebolla, jitomate, manzana, piña y kosho de chile güero hecho en casa.

## CEVICHE MIXTO 🌱🌱🌱

\$430MN

Pesca fresca del pacífico mexicano, pulpo, camarón, cebolla, cilantro, kosho de chile güero que le da ese ligero picor y umami. Refinamos con puré de aguacate, cilantro criollo y aceite de oliva.

## TIRADITO DE ATÚN O PESCA DEL DÍA 🌱🌱

\$220MN

Cortes delgados de pescado de su elección, aguacate, salsa ponzu shoyu hecha en casa, poro y ajo macho frito, cilantro y aceite de ajo hecho en casa.

## SANDWICH DE JAIBA DESNUDA 🌱

\$220MN

Jaiba de concha suave, en orly coreano crujiente, humus de la casa, chayote encurtido, spicy mayo con mostaza hecha en casa, todo en pan de masa madre, servido con papas fritas.

# ENSALADAS

## CAPRESE OAXAQUEÑA 🌱

\$240MN

Tomatillos tatemados, mix de hojas verdes, 100gr. de quesillo deshebrado, crema de balsámico con trufa y aguacate tatemado.

## ENSALADA BURRATA 🌱

\$260MN

Jitomate relleno de burrata, rodeado por hojas verdes frescas y crujientes, con láminas de manzana, aderezado con un pesto hecho en casa y crema de balsámico.



# ARGENTINA EN CASA BOCANA

## EMPANADA DE CARNE 🍖🌾

**\$90MN**

Crujiente pasta frita, rellena de carne y vegetales, acompañada de ensalada de verdolagas.

## EMPANADA DE QUESOS 🌾

**\$90MN**

Crujiente pasta frita rellena de mezcla de quesos, acompañada de ensalada de verdolagas.

# PASTAS

## FIORI DI ZUCCA E GAMBERI 🌾🦐

**\$280MN**

Camarones (6 mitades) salteados en mantequilla y vino blanco, salsa de flor de calabaza con un quenel de huitlacoche y queso parmesano recién rayado. Pasta corta o larga a elegir.

## BOLOGNESA DE RES 🌾🍖

**\$280MN**

Totalmente tradicional ragú de res (180 gr.) con parmesano recién rayado. Pasta corta o larga a elegir.

# DE LA COSTA

## PESCA DEL DÍA A LA VERACRUZANA 🐟

**\$310 MN**

Suave y jugoso pescado (180gr.) confitado en mantequilla con salsa a la veracruzana, acompañado de ensalada de quinoa y arroz.

## PULPO Y RISOTO DE COLIFLOR 🌾

**\$380MN**

Pulpo cocinado a la perfección, marinado con chintextle y asado a las brasas, servido sobre un falso risotto de coliflor cremoso con parmesano.

## CAMARONES AL MOJO 🌾

**\$390MN**

Jugosos y sabrosos camarones (5 pzs), sentados sobre nuestro rico puré rústico de papa y mantequilla bañados al mojo de ajo, acompañado de ensalada verde.

# LOS FUERTES

## HAMBURGUESA DE RES 🌾🐄

**\$330MN**

Carne de res Premium (180 gr.) rellena de queso manchego y quesillo fundido, pepinillos, chiles encurtidos todos hechos en casa, mostaza Dijon y mayonesa, en pan brioche, acompañado de papas fritas.

**\*PREGUNTA POR LA PESCA DEL DÍA\*.**

## COSTILLA DE CERDO EN SALSA DE PASILLA MIXE ☹️

**\$360MN**

Jugosa costilla cocinada por 18 horas a lenta cocción, bañada en nuestra salsa de pasilla mixe, aguacate, servido con puré rústico de papa y tortillas hechas a mano.

## CORAZÓN DE FILETE 🐄

**\$550MN**

Res cocinada en mantequilla (250gr.), ajo y romero, sobre una cama de puré de papa rústico y vegetales asados. Salsa de pimienta, limón, o mostaza a elegir.

## MILANESA DE POLLO NAPOLITANA 🐔🌾

**\$390MN**

Solo para campeones. 250 gr. de pechuga de pollo jugosa perfectamente empanizada, bañada con casse de tomate, queso manchego gratinado y pasta al burro, todo sobre la milanesa.

## LENGUA Y CHICHILLO 🐄

**\$370MN**

Lengua cuidadosamente cocinada a baja temperatura por más de 20 horas, servida sobre un espejo de mole chichilo, acompañado de puré de plátano macho asado a las brasas, escabeche de chile güero y tortillas hechas a mano para acompañar.



# **DIRECTO AL CORAZÓN**

## **POSTRES Y SU RECOMENDACIÓN.**

|                                                                                                                        |                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>PALETA HELADA DE PINOLE</b><br>Combínalo con un chai frío o caliente.                                               | <b>\$150.00MN</b><br><b>\$210.00MN</b> |
| <b>CHEESECAKE DE QUESO AZUL</b><br>Combínalo con un buen americano del Bastardo.                                       | <b>\$130.00MN</b><br><b>\$170.00MN</b> |
| <b>HELADO DE VAINILLA CHINANTECA</b><br>Combínalo con un té de poleo inglés.                                           | <b>\$190.00MN</b><br><b>\$260.00MN</b> |
| <b>PASTEL DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA</b><br>Combínalo con un Chocolate Oaxaqueño.                               | <b>\$210.00MN</b><br><b>\$270.00MN</b> |
| <b>PANQUÉ DE ELOTE, HELADO DE VAINILLA<br/>Y CAJETA HECHA EN CASA</b><br>Combínalo con un dirty chai frío o un mezcal. | <b>\$210.00MN</b><br><b>\$270.00MN</b> |



\*Nuestros platillos pueden tener alérgenos y es la responsabilidad del comensal de avisar nuestro staff sobre alguna alergia.

*Our dishes may contain allergens and it is the diner's responsibility to notify our staff about any allergy.*

\*El consumo de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, eggs or unpasteurized milk is at your own risk.*

\*El gramaje de la proteína puede variar según la cocción deseada.

*The weight of the protein may vary depending on the desired cooking term.*

\*Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA.

*All our prices are in Mexican Pesos and include taxes.*

\*Solicite su factura al pedir la cuenta.

*Request your invoice when asking for the check.*

- 🥩 Carne de res / Beef
- 🐷 Carne de cerdo / Pork Meat
- 🐔 Carne de pollo / Poultry
- 🐟 Pescado / Fish
- 🦞 Mariscos / Seafood
- 🌾 Gluten
- 🌾 Sin Gluten / Gluten-free
- 🌿 Vegetariano / Vegetarian

Aliado Oficial



Slow Food®  
México

Actuando juntos por  
el futuro del alimento



Review us on  
TripAdvisor



*www.casabocana.mx*



## **RESERVACIONES**

CASA BOCANA RESTAURANTE:  
958 143 8030

CASA BOCANA:  
958 688 1070

