

Huiswijnen

	Gl.	Fl.
WIT		
Casa nostra bianco Garganega Veneto, Italië. Rijp geel fruit, citrus	5.25	26.25
ROOD		
Casa nostra rosso Corvina Veneto, Italië. Kersen, rood fruit, ronde afdronk	5.25	26.25
ROSE		
Domaine de sangliere "La Seduction" Cinsault, grenache noir, syrah, Provence, Frankrijk, zacht fruitig, vol en rijp van smaak, droge afdronk	5.75	28.75

Witte wijn

	Gl.	Fl.
L'expression Chardonnay, Pays D'oc, Frankrijk Wit fruit, abrikoos, vanille, vol romige afdronk	5.75	28.75
Mus Verdejo, Rueda, Spanje, 4 maanden sur lie gerijpt (late gisting op vat). Perzik, citrus, toast, volle afdronk	6.75	33.75
Gerhard Deim Gruener Veltliner, Kamptal, Oostenrijk Citrus, groene appel, witte peper	6.75	33.75

Rode wijn

	Gl.	Fl.
Cabaletta Corvina, rondinella en cabernet sauvignon Veneto, Italië. Kersen, donker fruit, chocolade, zwoel	5.75	28.75
Fat baron Syrah, Península de Setúbal, Portugal, 4 maanden gerijpt in Frans en Amerikaans eiken. Rijp rood fruit, vol, kruidig	6.75	33.75
Catalan Eagle Terra Alta Tinto Verdejo, Rueda, Spanje, 4 maanden sur lie gerijpt (late gisting op vat). Perzik, citrus, toast, volle afdronk	6.75	33.75

Dessert wijn

	Gl.	Fl.
Pineau des cherantes	5.75	

Gin tonics

Wij serveren al onze gin tonic met
Fevertree Mediteranen tonic

Haymans gin tonic Limoen	10.5
Hendrick gin tonic Komkommer	12.5
Jopen gospel gin tonic Paprika & sinaasappel	12.5
Catz gin tonic Zeezout & sinaasappel	12.5
Seedlip 0% gin tonic Grapefruit	9.5

Cocktails

Dark n stormy Brugal anjeo/ gingerbeer/ limoen/ angostura	10.5
Amsterdam Moscow mule Bols Amsterdam vodka/ gingerbeer/ limoen/ orange bitter	10.5
Vliegende storm Jagermeister/ gingerbeer/ limoen/ chocolat bitter	10.5
Mexican mull Monkey shoulder whisky/ gingerbeer/ limoen	10.5
Virgin mull 0% seedlip/ limoen/ gingerbeer	9.5
Mojito (alcohol vrij mogelijk) Brugal bianco rum/ munt/ limoen/ bruis water	10.5
Aperol spritz Aperol/ cava/ bruis water	9.5
Balon 43 Licor 43/ limoen/ bruis water	10.5
Limoncello spritz Limoncello/ cava/ bruis water	10.5
Porto di tonica Witte port/ fevertree tonic/ grapefruit	10.5
Bramble Gin/ creme de casis/ limoen/ braam	10.5
Espresso martini Tia maria/ bols vodka/ espresso	10.5
Home made sangria (alcoholvrij mogelijk)	Kannetje 32.5

Boca
pinchos & gastrobarras

Spaarne 40
2011 CJ Haarlem

aandewaterkanthaarlem@gmail.com
www.restaurantboca.nl
023 576 50 84

Middag

van 12 - 16 uur

Broodjes en salades

Geitenkaas Gepofte tomaat, honing en notenmix	12.5
Hete kip Geserveerd met huisgemaakte aioli	11.5
Tonijnsalade Geserveerd met vadouvan mayonaise	11.5
Gerookte zalm Bieslook, mierikswortelmayonaise	12.5
Carpaccio Truffelmayonaise, parmezaanse kaas	12.5
Boca burger Truffelmayonaise en ingelegde rode ui	11.5
Alle broodjes mogelijk als salade	+ 4

Tosti's

Ham of kaas	4.5
Ham en kaas	5.5

Borrel

Bitterbal per stuk	1
Kaastengel per stuk	1
Broodje aioli	3.5
Kaasplankje 3 verschillende soorten kaas, geserveerd met toast	12.5

Pintxosbar

All day

Een pintxo is een typisch gerecht uit het spaanse pais vasco (baskenland) en is een sneetje stokbrood met daarop verschillende ingrediënten.
Wij serveren onze pintxos met wereldse ingrediënten.

Alle pintxo zijn 3.25 per stuk.

Zalm tartaar
Forel gerookt
Gamba
Steak tartaar
Merquez jalapeño
Buikspek
Iberico ham
Tomaten tartaar
Manchego
Burrata
Champignon
Hummus
Makreel gerookt
Chorizo
Gepofte paprika ansjovis
Brie met honing
Rilette eend
Blauwe lepel kaas met peer
Carpaccio
Heilbot gerookt

All day specials

Ambachtelijke friet	3.5
Ambachtelijke friet geserveerd met huisgemaakte mayonaise	
Pinxtos plank chef choice Selectie van 6 pintxos op 1 plank, uitgekozen door onze keuken	16.25

Avond

van 17 - 22 uur

Boca's zijn verrassende kleine gerechten met een formaat van een voorgerecht.

Tataki van zalm Ponzu gel, wakame crème, chips van nori	11.5
Gerookte forel Granny Smit appel, honing, crostini	11.5
Tonijn steak Antiboise van tomaat	14.5
Zeebaars Ratatouille en aardappel krullen	12.5
Gamba's pil pil Geserveerd met getoast brood	14.5
Steak tartaar Crostini, kwartelei, truffelmayonaise	10.5
Buikspek Sambaljus en pastinaakchips	10.5
Kalfsentrecote Groentemelange en dragonboter	13.5
Ossenhaaspuntjes Geserveerd met getoast brood en schuim van wasabi	13.5
Tomaten tartaar Crostini, kwartelei, truffel mayonaise	9
Burrata Crème van gepofte knoflook, pastinaakchips, gepofte cherrytomaat	12.5
Champignon Met huisgemaakte kruidenboter	8.5

Dessert

Warm lopend chocolade taartje Vers rood fruit	9.5
Hangop Gepocheerde peer, karamel schuim	9.5
Kaasplankje 3 verschillende soorten kaas, geserveerd met toast	12.5

HEEFT U ALLERGENEN?
VRAAG DAN NAAR ONZE ALLERGENEN KAART.