

Expérience Bocam

MISE EN BOUCHE / SNACKS

pour commencer... / to get started

3,75

Maki inversé de thon, avocat, sésame et caviar au wasabi
Inverted maki of tuna, avocado, sesame and wasabi caviar

"Nem" de légumes marinés et de champignons
"Nem" of pickled vegetables and mushrooms

Moules à la gelée de roses et à la mousse d'orange sanguine
Mussels with jelly of roses and blood orange mousse

Hot Dog de boeuf cuit au vin rouge
Beef hot dog cooked in red wine

LES ENTRÉES / THE STARTERS

pour découvrir... / for discover...

9,75

Mozzarella avec tartare de tomates et basilic
Mozzarella with tomato tartar and basil

Tartare de saumon à la betterave et au fromage feta
Salmon tartare with beetroot and feta cheese

Ceviche de poisson blanc avec chips de légumes
White fish ceviche with vegetable chips

Roulé de thon à la vinaigrette aux olives et nuances Asiatiques
Tuna roll with olive vinaigrette and Asian nuances

Carpaccio de crevettes au lait de tigre et au sable d'algues
Shrimp carpaccio with tiger milk and algae sand

Mille feuilles aux champignons et crème au parmesan
Mushroom lasagna and parmesan cream

Cannellonis de poulet, carbonara et bacon croustillant
Truffled chicken cannelloni, carbonara and crispy bacon

Oeuf truffé, champignons et légumes de saison
Truffled egg, mushrooms and seasonal vegetables

Sauté Japonais avec couteaux de mer nouilles Udon et shiitake
Japanese sautéed with razor clams Udon noodles and shiitake

PAELLAS / RICE

pour fasciner / for delight

12,75

Riz de queue de boeuf, champignons et poires au vin
Oxtail rice with mushroom and pears in wine

Riz noir aux seiches et calamars
Black rice with cuttlefish and squid

Riz crémeux aux champignons
Creamy mushroom rice

POISSON ET VIANDE / FISH & MEAT

pour se souvenir / for remember...

16,00

Morue aux champignons, raisins secs et noisettes
Cod with mushrooms, raisins and hazelnuts

Loup de mer grillée, légumes et à l'essence de fenouil
Grilled sea bass, vegetables and fennel essence

Tataki de saumon avec mousse de miso et soja
Salmon tataki with miso foam and soy

Ragoût de lotte aux palourdes et de noix
Monkfish stew with clams and walnuts

Mer et montagne de porc ibérique et langoustines
Sea and mountain of Iberian pork and langoustine

Cuisse de poulet farcie au foie avec échalotes et marrons
Chicken leg stuffed with foie with shallots and chestnuts

Gigot d'agneau aux champignons et épices Ras Hanout
Lamb with mushrooms and Ras Hanout spices

DESSERTS

pour ne pas oublier / unforgettable...

4.75

Ananas baby, crème de noix de coco et glace au thé Matcha
Baby pineapple with coconut cream and Matcha tea ice cream

Les lèvres de Gala avec un sorbet aux cerises
Gala's lips with cherry sorbet

Champignons d'automne au chocolat et aux noisettes
Autumn mushrooms with chocolate and hazelnuts

Framboises, Cosmopolitan et mousse à la crème catalane
Raspberries, Cosmopolitan and Catalan cream foam

Oeuf de Dalí farci de mousse de fruit de la passion
Dali's egg stuffed with passion fruit mousse

www.bocam.cat

Selon le règlement UE 1169/2011 nous vous informons que nous avons à votre disposition la liste des allergènes que peuvent contenir nos plats
According to regulation EU 1169/2011 we inform you that we have at your disposal the list of allergens that can contain our dishes



Experiència Bocam

TASTETS / BOCADITOS

per començar... / para empezar...

3,75

Maki invertit de tonyina, alvocat, sésam i caviar de wasabi
Maki invertido de atún, aguacate, sésamo y caviar de wasabi

"Nem" de verdures i bolets en escabetx
"Nem" de verduras y setas en escabeche

Musclos amb gelée de roses i escuma de taronja sanguina
Mejillones con gelée de rosas y espuma de naranja sanguina

Hot Dog de vedella estofada al vi negre amb patates soufflé
Hot Dog de ternera estofada al vino tinto con patatas soufflé

ENTRANTS / ENTRANTES

per descobrir... / para experimentar...

9,75

Mozzarella amb tàrtar de tomàquet i alfàbrega
Mozzarella con tartar de tomate y albahaca

Tàrtar de salmó amb remolatxa i formatge feta
Tartar de salmón con remolacha y queso feta

Ceviche de peix blanc amb xips vegetals
Ceviche de pescado blanco con chips vegetales

Envolcall de tonyina amb olivada i tocs Asiàtics
Involtini de atún con vinagreta de aceitunas y toques Asiáticos

Carpaccio de gambes amb llet de tigre cítrica i sorra d'algues
Carpaccio de gambas con leche de tigre cítrica y arena de algas

Milfulls de xampinyons amb crema de parmesà
Milhojas de champiñones con crema de parmesano

Caneló de pollastre, carbonara i cansalada cruixent
Canelón de pollo, carbonara y panceta crujiente

Ou trufat, bolets i verdures de temporada
Huevo trufado, setas y verduras de temporada

Saltejat Japonés de navalles fideos Udon i shiitakes
Salteado Japonés de navajas fideos Udon y shiitakes

ARROSSOS / ARROCES

per fascinar... / para deleitar...

12,75

Arròs de cua de bou amb bolets i peres al vi
Arroz de rabo de buey con setas y peras al vino

Arròs negre de sípia i calamars
Arroz negro de sepia y calamares

Arròs cremós de bolets
Arroz cremoso de setas

PEIX I CARN / PESCADO Y CARNE

per recordar... / para memorar...

16,00

Bacallà amb bolets, panses i avellanes
Bacalao con setas, pasas y avellanas

Corball a la planxa amb verdures i essència de fonoll
Corvina a la plancha con verduras y esencia de hinojo

Tataki de salmó amb escuma de miso i soja
Tataki de salmón con espuma de miso y soja

Suquet de rap a la marinera amb picada de fruits secs
Zarzuela de rape a la marinera y picada de frutos secos

Mar i muntanya de porc ibèric i llagostins
Mar y montaña de cerdo ibérico y langostinos

Cuixa de pintada farcida de foie amb escalunyes i castanyes
Muslo de pintada rellena de foie con chalotas y castañas

Xai farcit de bolets al Ras Hanout
Cordero relleno de setas al Ras Hanout

POSTRES

per no oblidar... / para no olvidar...

4,75

Pinya Baby farcida de crema de coco i gelat de tè Matcha
Piña Baby rellena de crema de coco y helado de té Matcha

Els llavis de la Gala amb sorbet de cireres
Los labios de Gala con sorbete de cerezas

Cep de tardor amb xocolata i avellana
Boletus de otoño con chocolate y avellana

Gerds, Cosmopolitan i crema catalana
Frambuesas, Cosmopolitan y crema catalana

Ou de Dalí farcit amb mousse de fruita de la passió
Huevo de Dalí relleno con mousse de fruta de la pasión

www.bocam.cat

Segons el reglament UE1169/2011 els informem que aquest establiment té a la seva disposició la llista d'al·lèrgens que contenen els nostres plats
Según el reglamento UE1169/2011 les informamos que este establecimiento tiene a su disposición la lista de alérgenos que contienen nuestros platos

