

# Experiència Bocam

## TASTETS / BOCADITOS

*per començar... / para empezar...*

4,75

Hamburguesa de tonyina amb algues i maionesa de plàncton

Hamburguesa de atún con algas y mayonesa de plancton

"Taco" Mexicà amb presa ibèrica i maionesa de mostassa

"Taco" Mexicano con presa ibèrica y mayonesa de mostaza

Quallada de Kéfir de llet d'ovella i verdures verdes

Cuajada de Kéfir de leche de oveja y verduras verdes

Wonton farcit de pollastre, foie i salsa de múrgules

Wonton relleno de pollo, foie y salsa de colmenillas

## ENTRANTS / ENTRANTES

*per descobrir... / para experimentar...*

9,75

"Sashimi" de peix mantega amb all negre i "Pisco Sour"

"Sashimi" de pez mantequilla con ajo negro y "Pisco Sour"

Pappardelle amb tallarines d'espàrrecs i maionesa cítrica

Pappardelle con tallarines de espárragos y mayonesa cítrica

Ceviche de peix blanc amb "llet de tigre" de fruita de la passió

Ceviche de pescado blanco con "leche de tigre" de maracuyá

Coca d'alvocat, llagostins i maionesa "kimchi"

Coca de aguacate, langostinos y mayonesa "kimchi"

Albergínies rostides amb soja, mel, formatge manxec i bolets

Berenjenas asadas con soja, miel, queso manchego y setas

Carpaccio de tonyina amb encurtits, olivada i terra d'algues

Carpaccio de atún con encurtidos, olivada y tierra de algas

Milfulls de xampinyons amb crema de parmesà

Milhojas de champiñones con crema de parmesano

Raviolis de llamàntol amb cloïsses i llagostins

Raviolis de bogavante con almejas y langostinos

Noodles saltejats amb algues i daus de tonyina

Noodles salteados con algas y dados de atún

## ARROSSOS / ARROCES

*per fascinar... / para deleitar...*

14,75

Arròs de muntanya de costella, salsitxes i carxofes  
Arroz montaña de costilla, salchichas y alcachofas

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

Arròs melòs de bolets, nyoras i avellanes  
Arroz meloso de setas, ñoras y avellanas

## PEIX I CARN / PESCADO Y CARNE

*per recordar... / para memorar...*

16,75

Turbot amb vinagreta de pèsols i botifarra negra

Rodaballo con vinagreta de guisantes y butifarra negra

Corball amb textures de carotes i oli de vainilla

Corvina con texturas de zanahorias y aceite de vainilla

Salmó amb curri verd, coco i citronela

Salmón con curry verde, coco y citronela

Suquet de rap a la marinera amb picada de fruits secs

Zarzuela de rape con picada de frutos secos

Garrinet lacat amb mel, soja, patata violeta i taronja

Cochinillo lacado con miel, soja, patata violeta y naranja

Rodó de vedella a baixa temperatura amb salsa "Cafè Paris"

Redondo de ternera a baja temperatura con salsa "Café Paris"

Mar i muntanya de pintada, escamarlans i foie

Mar y montaña de pintada, cigalas y foie

Xai farcit de bolets amb patates al romaní

Cordero relleno de setas con patatas asadas al romero

## POSTRES

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

4,75

Mató amb gelat de mel i gelatina de lavanda

Requesón con helado de miel y gelatina de lavanda

Els llavis de la Gala ( mouse de formatge i fruits vermells )

Los labios de Gala ( mouse de queso i frutos rojos )

Pinya, mango i sorbet de "pinya colada"

Piña, mango y sorbete de "piña colada"

Brownie en diferents textures i sorbet de taronja sanguina

Brownie en diferentes texturas y sorbete de naranja sanguina

Ou d'en Dalí ( xocolata blanca i crema de fruita de la passió )

Huevo de Dalí ( chocolate blanco y crema de maracuyá )

[www.bocam.cat](http://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  
Segun el reglamento UE1169/2011 les informamos que este establecimiento tiene a su disposición la lista de alérgenos que contienen nuestros platos



# Expérience Bocam

## MISE EN BOUCHE / SNACKS

*pour commencer... / to get started*

Burger de thon aux algues et mayonnaise de plancton  
Tuna burger with seaweed and plankton mayonnaise

Taco mexicain au porc ibérique et mayonnaise à la moutarde  
Mexican Taco with Iberian pork and mustard mayonnaise

Caillé de Kéfir au lait de brebis et légumes verts  
Kefir curd with sheep's milk and green vegetables

Wonton farci au poulet, foie et morilles  
Wonton stuffed with chicken, foie and morel mushrooms

4,75

## LES ENTRÉES / THE STARTERS

*pour découvrir... / for discover...*

"Sashimi" de poisson beurre à la vinaigrette de haricots verts  
Butterfish "Sashimi" with green bean vinaigrette

Pappardelle avec nouilles aux asperges et mayonnaise d'agrumes  
Pappardelle with asparagus noodles and citrus mayonnaise

Ceviche de poisson blanc avec "lait de tigre" de fruit de la passion  
White fish ceviche with passion fruit "tiger milk"

Pain croquant, avocat, crevettes et mayonnaise "kimchi"  
Crisp bread, avocado, shrimp and "kimchi" mayonnaise

Aubergines grillées au soja et miel, fromage et champignons  
Grilled aubergines with soy and honey, cheese and mushrooms

Carpaccio de thon aux cornichons, olives et algues  
Tuna carpaccio with pickles, olives and seaweed

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

Ravioli au homard aux palourdes et crevettes  
Lobster Ravioli with clams and shrimps

Nouilles sautées aux algues et dés de thon  
Sautéed noodles with seaweed and tuna cubes

9,75

## PAELLAS / RICE

*pour fasciner / for delight*

Riz de montagne aux travers de porc, saucisses et artichauts  
Mountain rice with pork ribs, sausages and artichokes

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

Riz crémeux aux champignons et noisettes  
Creamy rice with mushrooms and hazelnuts

14,75

## POISSON ET VIANDE / FISH & MEAT

*pour se souvenir / for remember...*

Turbot à la vinaigrette de petite pois et saucisse noire  
Turbot with pea vinaigrette and black sausage

Courbine grillée aux textures de carottes et huile à la vanille  
Grilled sea bass with carrot textures and vanilla oil

Saumon au curry vert, noix de coco et citronnelle  
Salmon with green curry, coconut and citronella

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

Cochon laqué au miel, soja, pomme de terre violette et orange  
Pork lacquered with honey, soy, purple potato and orange

Rôti de veau à la sauce "Café Paris"  
Roast veal with "Café Paris" sauce

Mer et montagne de poulet, écrevisses et foie gras  
Sea and mountain of chicken, norway lobster and foie gras

Agneau farci aux champignons et pommes rôties au romarin  
Lamb stuffed with mushrooms and roasted potatoes with

16,75

## DESSERTS

*pour ne pas oublier / unforgettable...*

Fromage cottage avec glace au miel et gelée de lavande  
Cottage cheese with honey ice cream and lavender jelly

Les lèvres de Gala (mousse au fromage et fruits rouges)  
Gala's lips (cheese mousse and red berries)

Ananas, mangue et sorbet de "piña colada"  
Pineapple, mango and sorbet of "piña colada"

"Brownie" dans différentes textures et sorbet à l'orange sanguine  
"Brownie" in different textures and blood orange sorbet

Oeuf de Dalí (chocolat blanc et crème de maracuyà)  
Dali's egg (white chocolate and cream of maracuyà)

4.75

[www.bocam.cat](http://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

