



# boca.

ESTAMOS EN

DE TODOS.



JARDÍN GASTRONÓMICO

# boca.

JARDÍN GASTRONÓMICO



MORELIA, MICH.



@boca\_restaurante  
boca.com.mx  
DEJANOS TUS COMENTARIOS

**Nota.**

LOS ALIMENTOS SE PREPARAN AL MOMENTO PARA GARANTIZAR SU CALIDAD.

\*CONTIENEN ALIMENTOS CRUDOS, PARA CONOCIMIENTO DEL CONSUMIDOR.

A DARLE QUE ES MOLE DE OLLA.

## • ENTRADAS •

### PEREJIL FRITO Y CHAPULINES.

Chapulines a la paprika acompañados con una mezcla cremosa de mezcal y un toque de chipotle. --\$204

### TOSTADA DE PATITA DE CERDO.

Cama de aguacate y patita de cerdo encurtida sobre tostada de maíz, de "rechupete". --\$86

### GUACAMOLE.

Aguacate mezclado con jitomate, cebolla, cilantro y chile serrano servido con totopos, ideal para botanear. Pídelo con sandía. --\$128

### CARPACCIO DE SALMÓN.

Finas láminas de salmón con un toque de limón, alcaparras, aceite de oliva, especias y queso parmesano. --\$242

\*Alimento preparado en crudo.

### CARPACCIO DE RES.

Finas láminas de carne de res con un toque de limón, alcaparras, aceite de oliva, especias y queso parmesano. --\$242

\*Alimento preparado en crudo.

### CARPACCIO DE AGUACATE.

Finas láminas de aguacate aderezadas con un toque de limón, alcaparras, aceite de oliva, especias y queso parmesano. --\$228

### MOLLEJAS AL JOSPER.

Mollejas de ternera ahumadas acompañadas de cebolla asada y chiles toreados para taquear con tortillas hechas a mano. --\$252

### SOPECITOS CON TUÉTANO.

Suculentos tuétanos de res a la parrilla sobre una base de masa de maíz frita, frijoles, crema y lechuga. --\$198

### PANUCHOS CON COCHINITA.

Tradicional sope yucateco de maíz mezclada con frijol, montados con cochinita pibil y cebolla morada. Acompañado de habanero y cebolla encurtida. --\$142

### CECINA CON QUESO FRESCO.

Carne selecta hecha cecina acompañada con queso fresco de la región y tortillas calientitas hechas a mano. --\$246

### QUESO ASADO.

En espejo de salsa negra. --\$132

### CHICHARRÓN DE QUESO.

Envuelto de costra de queso parmesano, acompañado de guacamole. Ideal para botanear. --\$212

### MARIMBA DE TUÉTANOS AL CARBÓN.

Tuétano canoa al josper acompañado de esquites al chiltepín y espinaca, aromatizado con epazote con tortillas hechas a mano. --\$268

### CHISTORRA AL CARBÓN.

Clásico embutido español a la parrilla, acompañado de cebolla caramelizada, chiles toreados y frijole refritos. --\$224

boca.

**COLIFLOR ASADA.**

Asada en horno de brasa con aderezo cremoso de ajo, habanero y pistache, con aceite de trufa blanca. --\$218

**AGUACHILE DE CHICHARRÓN DE BIFE.**

Pequeños trozos de bife fritos (190 gr), bañados en salsa aguachile tradicional de la casa y aguacate martajado. --\$232

**CHICHARRÓN DE BIFE.**

Suculentos y crocantes cubitos de bife frito, acompañado de fresco guacamole. --\$224

**MONTADITO DE ATÚN.**

Cubitos de atún fresco, marinado con aceite de oliva, limón, jengibre, cebolla, cilantro y soya, sobre una cama de aguacate fresco. Salpicado de ajonjolí. --\$246

**ESPARRAGOS A LA PARRILLA.**

Al carbón, al dente con queso parmesano. --\$198

**JAMÓN SERRANO.**

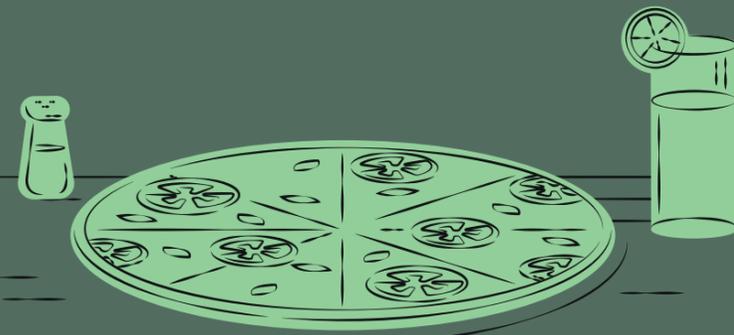
100 gramos de finas láminas de jamón serrano acompañado de pan tomate, ideal para compartir. --\$388

**Importante.** Sugerimos acompañarlo con el vino tinto de tu agrado.

TAMBIÉN  
PODEMOS  
*recomendarte*  
ALGÚN PLATILLO.



PLACER CULINARIO  
QUE SE DISFRUTA  
EN TU...



boca.

*Lo que esperabas...*  
**POSTRES**

<b>PASTEL DE FERRERO CON HELADO</b>	\$178
<b>PAY DE QUESO CON ATE DE GUAYABA</b>	\$178
<b>PASTEL DE RED VELVET</b>	\$178
<b>CHEESECAKE BOCA</b>	\$178
<b>STRUDEL DE MANZANA</b>	\$178
<b>LAVA TIRAMISÚ</b>	\$178
<b>POLAR DE CAMPECHANA</b>	\$198



• **SOPAS** •

**SOPA DE FIDEOS AL CHIPOTLE.**

La tradicional sopa aguada. Acompañada de aguacate y queso fresco. Chipotle opcional. --\$118

**JUGO DE CARNE.**

Delicioso consomé de res preparado con la tradicional receta de la abuela. --\$118

**CALDO TLALPEÑO.**

Pechuga de pollo deshebrada, zanahoria, epazote, chicharos, garbanzos, chipotle adobado, arroz y aguacate rebanado. --\$118

**SOPA TARASCA.**

De frijol con julianas de tortillas fritas, crema fresca, chorizo, panceta y queso fresco. --\$118

**AQUÍ ENCONTRARÁ...**

*Calidad y Variedad*

*en su comida.*

• **ENSALADAS** •

**ENSALADA BOCA.**

Variedad de lechugas, panceta frita, nuez picada, queso de cabra, gajos de naranja y toronja, jamaica frita, almendra, frutos secos; con aderezo de mango. --\$218

**ENSALADA DE SALMÓN.**

Mix de lechugas frescas de temporada con cubos de salmón y frutos secos, bañada con vinagreta de frutos rojos. --\$218

**CÉSAR AL CHIPOTLE.**

Escogemos lechugas tiernas, las aderezamos con aceite de oliva, mostaza, ajo, limón y anchoa; le agregamos crutones y la sazonamos con un toque de chipotle acompañado de pollo a la parrilla. --\$218

**ENSALADA NANA.**

Mezcla de lechugas frescas, arándanos, almendras, nueces, fresas, queso manchego y de cabra, aderezo dulce de leche y pollo a la parrilla. --\$218





• AVES •

**PECHUGA RELLENA.**

Rellena de espinaca, queso mozzarella, jitomate deshidratado, servido a dos salsas: de morita y de 4 quesos. (250 g) --\$248

**POLLO AL GRILL.**

Steak de pechuga de pollo al carbón. Acompañado de guarnición a tu elección. --\$248



## • PARRILLADAS •

### NORTEÑA.

Arrachera (300 g) al carbón, aguacate, cebolla asada, nopal, chorizo, adobera asada y tortillas recién hechas. --\$398

### MAR Y TIERRA.

Arrachera (300 g), pulpo (150 gr), camarones (120 gr), nopal, cebolla asada, chorizo, adobera asada y chiles jalapeños rellenos de queso. --\$728

### LA DEL PATRÓN.

Vacío (300 g) al carbón, aguacate, cebollitas cambray asadas, nopal, chorizo, adobera asada y tortillas recién hechas. --\$498



## • DEL MAR •

### AGUACHILE DE CAMARÓN VERDE.

Tradicional aguachile de camarón (190 g), con el toque de la casa. --\$288

\*Alimento preparado en crudo.

### AGUACHILE DE CAMARÓN NEGRO.

De camarón (190 g) con salsa cítrica de chiles serranos tatemados, cebolla, aguacate, sandía y aceite de olivo. --\$288

\*Alimento preparado en crudo

### CAMARONES AZULES A LAS BRASAS. (300 g)

Brocheta de pimiento, cebolla y calabaza, bañados en adobo. Acompañados de arroz blanco y ensalada. --\$386

### CHURRASCO DE SALMÓN DORADO. (250 g)

Acompañado de una rica salsa cremosa de alcaparras. Guarnición de verduras al vapor. --\$324

### SALMÓN ADELITA.

Lonja de salmón fresco (250 g) a la parrilla y salsa cremosa de chile morita con camarones al mezcal. Acompañado de puré de camote y ensalada. --\$324

### PULPO A LA GALLEGA.

Papa, paprika y sal de grano, con el tradicional toque gallego. (250 g) --\$268

### PULPO A LAS BRASAS.

Tentáculos de pulpo (300 g) zarandeado en salsa adobada, acompañado con arroz blanco y ensalada. --\$386

### ATÚN A LA MOSTAZA.

Fresco medallón de atún al grill (200 g), acompañado de jitomate escalfado, jengibre y bañado en mezcla de mostazas. --\$298

### BROCHETA DE ATÚN.

Cubos de atún (220 g), mezclados con pimientos y cebolla a la plancha. --\$292

### ATÚN BOCA.

Fresco medallón de atún (200 g) en nuestra parrilla al carbón, acompañado de sandía caramelizada al grill con guarnición de arúgula y bañado en salsa de mantequilla y limón. --\$298

## • PIZZAS •

### LA MALAGUEÑA.

Base de pesto tradicional, cubierta de queso mozzarella, cuadritos de pancetta y deliciosa pasta carbonara con ligero toque de picante. --\$286

### CUATRO QUESOS.

Deliciosa combinación de queso Roquefort, de cabra, parmesano y mozzarella. --\$256

TE VAN A ENCANTAR.

### SAN DANIELLE.

De jamón serrano y arúgula. --\$256

### PEPERONNI O HAWAIANA.

Ideales para los peques. --\$256

### MARGARITA.

Tomate, albahaca fresca y queso mozzarella. --\$256

## • PASTAS •

### ALFREDO CON CAMARONES O POLLO.

Spaguetti con salsa a base de crema, mantequilla, ajo y parmesano.

Acompañada de camarones. --\$248  
Acompañado de pollo. --\$226

### LASAGNA BOLOGNESE.

Tradicional lasagna horneada, con molida de res y mozzarella, bañada en salsa ragú con un toque de queso parmesano. --\$242

### FETUCCINI CON CAMARONES AL PESTO.

Pasta fetuccini en salsa a base de albahaca, aceite de oliva y queso parmesano; con camarones salteados. --\$248

DE BOCA EN boca. LO MEJOR LLEGA.



## • PARA TAQUEAR •



### TACOS VILLAMELÓN.

Cecina fresca, chorizo, triturado de chicharrón con base de salsa en tortilla de maíz. --\$196

### TACOS ENSENADA.

Camarones rebozados, acompañados de lechuga, pico de gallo y aguacate con aderezo de chipotle y mayonesa. --\$198

### TACUCHES DE FILETE.

200 grs. / Tacos de filete de res con julianas de zanahoria y calabacita a la parrilla. Acompañados de cebolla y chiles toreados. --\$216

### TACOS DE VACÍO.

200 grs. de carne de nuestra ya famosa receta. --\$228

### TACOS DE FIDEO.

Tradicional preparación de fideo seco en tacos con crema y queso. --\$128

### TACOS CON COPIA.

200 grs. de exquisito confitado de filete a base de tuétano, servidos en doble tortilla. --\$216

### TACOS SUDADOS.

Tres tacos de chicharrón de bife prensado, sudados en hoja de plátano, sazonado con achiote y salsa de chile cascabel al tequila. --\$216

### TACOS DORADOS.

Flautitas de maíz rellenas del estofado del día. --\$138

### ENCHILADAS TIERRA CALIENTE.

Tradicional platillo de la región, bañadas en una salsa de guajillo acompañadas de papa, zanahoria y filete de res. --\$262

## • LO MÁS NUEVO •

### SANDWICH DE PORK BELLY.

Suave pan brioche hecho en casa aderezado con cremoso de ceniza, relleno de jugoso pork belly ahumado. Acompañado de costillas de elote BBQ y Tajín espolvoreado --\$286

### BRISKET. (500 g)

Pecho de res ahumado con leña de mesquite a cocción lenta, acompañado de costilla de elote. --\$418

### CHAMORRO CONFITADO.

Jugoso chamorro cocinado en su jugo durante 6 horas, acompañado con guacamole, pico de gallo y tortillas hechas a mano. --\$348

### BARBACOA PICAÑA.

Jugosa picaña (220gr) de cocción lenta en reducción de pulque, acompañada de cebollitas encurtidas y tortillas recién hechas. --\$248

## • CORTES •

<b>T - BONE</b>	(400 g) \$486	<b>COW BOY</b>	(550 g) \$718
<b>ARRACHERA</b>	(300 g) \$318	<b>AGUJA NORTEÑA</b>	(500 g) \$496
<b>PORTER HOUSE</b>	(1 kg) \$1,460	<b>CABRERIA</b>	(500 g) \$496
<b>TOMAHAWK</b>	(1 kg) \$1,688	<b>VACÍO</b>	(400 g) \$480 (700 g) \$880

### RIB EYE.

Ojo de Bife certificado Angus Beef con abundante marmoleo y succulento sabor al término de su elección. (400 g) --\$560  
(700 g) -- \$1,088

### LENGUA DE RES.

Lengua de res marinada al brandy y horneada en su jugo. --\$280

### RACK DE CORDERO. (300 g)

Cordero canadiense asado a las brasas, bañado en una salsa a base de gravy con un toque de menta. Acompañado de ensalada mixta y papa al horno. --\$438

### FILETE AL HUESO.

300 g de corazón de filete de res al término de su elección, sobre un espejo de salsa romesco y guarnición de esquites con tuétano al chiltepin. --\$398

### NEW YORK FLAMEADO AL MEZCAL DE BOCA.

(400 g) --\$486

### Aviso.

\* TODOS LOS CORTES LLEVAN UNA GUARNICIÓN A ELEGIR.

## GUARNICIONES

-- \$80

ENSALADA MIXTA  
VERDURAS A LA PARRILLA  
PURÉ DE PAPA  
PAPA RELLENA  
ESPINACAS A LA CREMA  
PAPAS FRITAS  
FRIJOLES GERTRUDIS  
ELOTES AL CARBÓN