

PANES	Pan de cristal	6.6
Y	½ Pan de cristal	3.3
COCAS	Hogaza de pan de trigo masa madre (2-3 pax)	4.8
*****	Mantequilla ahumada "Rooftop Smokehouse"	3
	Tomate y allioli	2.5
	Coca de sobrasada "Can Company", tomates asados, miel y piñones	12
	Coca de calabacín, queso de cabra, tomates asados y olivada	10

FRÍO	Tabla de pastrami "Rooftop" con pepinillos, mostaza, tomate seco y pan brioche	15
*****	Tabla de cecina premium "Vacum" con pistachos y aove	15
	Tabla de quesos valencianos, confitura de naranja, membrillo y nueces	14
	Esgarraet de pimiento, queso de cabra, sardina ahumada y olivada	14
	Ensaladilla rusa	8,5
	Sepia con mayonesa	14

CALIENTE	Patatas con salsa brava y allioli	8,5
*****	Croqueta de jamón ibérico (ud)	2.8
	Croqueta de chipirón (ud)	2.65
	Buñuelos de bacalao (6 uds)	14
	Fritura de berenjenas con miel	10
	Calamar andaluza	17.5
	Calamar plancha	17.5

ENSALADAS	Ensalada de la huerta	11
*****	Ensalada de la huerta con atún y huevo	14
	Tomate, atún, mojama, huevo, cebolla tierna, aceitunas y alcaparras	16
	Ensalada templada de berenjena, rúcula, queso de cabra, boletus y frutos secos	14

CARNE	Brascada "Jauja" (pan de cristal, solomillo de ternera, jamón ibérico y cebolla confitada)	16
Y		
PESCADO	Costillas al horno con miel de romero	18
*****	Secreto ibérico con allioli	20
	Entrecot	24
	Corvina al horno	18


ARROCES	Paella de verduras	16
SECOS	Arroz al horno	16
*****	Arroz de secreto ibérico con verduritas	16
	Fideua de pato y boletus	18
	Paella Valenciana	18
	Arroz negro con alcachofas (temporada)	17
	Arroz a banda con gamba pelada	17
	Arroz de vieiras, ajos tiernos y setas	18
	Arroz de rape, gambas y espinacas	18
	Fideuá marisco (fina o gruesa)	18
	Paella de marisco	18

ARROCES	De Montaña: Pollo, conejo y romero	16
MELOSOS	Pato, boletus y judía verde	18
*****	Sepia y coliflor	16
	Marisco	18

POSTRES	Castaña helada	5.5
*****	Tocinito de cielo	6
	Helados (chocolate, vainilla, fresa, limón y pistacho)	5.5
	Fruta preparada	6.5
	Brownie de chocolate y helado de fresa	7
	Ceviche de mango con helado de pistacho	7.5
	Tarta de queso	6.5
	Tarta de Oreo	6.5

* Suplemento por servicio tarta celebración externa a restaurante : 3 € por comensal



 @grupobocadovlc // www.grupobocado.com

GRUPO
BOCADO

/APERITIVOS/

CAMPARI & TONIC	6.5
APEROL SPRITZ	6.5
CASA MARIOL	5.5
MARTINI	4.5
MANZANILLA PAPIRUSA LUSTAU	4.5

/TINTOS/

ARTUKE PIES NEGROS	RIOJA	22
VIÑA SALCEDA	RIOJA	18
PREDICADOR	RIOJA	35
PRUNO	RIBERA	21
EMILIO MORO	RIBERA	29
LES ALCUSSES	C.VALENCIANA	18
VENTA DEL PUERTO 12	C.VALENCIANA	20
SENSAL- JAVI REVERT	C.VALENCIANA	29
PÉTALOS	BIERZO	25.5
TANUKI BOB	MALLORCA	25.5
EL MOLAR-CASA CASTILLO	JUMILLA	26
EL ESCOCÉS VOLANTE – MANGA BRUJO	CALATAYUD	19.5

/BLANCOS/

K-NAIA	RUEDA	18
PERRO VERDE	RUEDA	20
JOSÉ PARIENTE SAUVIGNON BLANC	RUEDA	19
LEIRANA	R.BAIXAS	24
BENAZA GODELLO	MONTERREI	20
CULLEROT	C.VALENCIANA	19

/ROSADOS/

CHIVITE LAS FINCAS	RIOJA	17
--------------------	-------	----

/ESPUMOSOS/

CAPRASIA BRUT NATURE	22
TORRELO BRUT N.TRADICIONAL	27
TANTUM ERGO ROSÉ	37
CHAMPAGNE DELAMOTTE BRUT	50

BEBIDA

Agua mineral 1/2	2.65
Agua mineral litro	4.5
Perrier (33cl)	2.65
Refrescos	2.75
Caña Águila	2.5
Doble Águila	2.75
1/3 Amstel Oro	3
1/3 Radler	3
1/3 Heineken	3.25

CAFÉS

Café	1.9
Cortado	2.1
Bombón	2.1
Café con leche	2.1
Café del tiempo	2.1
Carajillo	2.5
Cremaet	3.25
Infusiones	1.90
Tés especiales	2.5



@grupobocadovlc // www.grupobocado.com

GRUPO
BOCADO