

---

## ENTRANTES

---

### **Il Provolone**

Provolone fundido, tomate seco, anchoas y pimienta negra - 5,50

### **Patatas Chips**

Patatas fritas chips (frescas del día y cortadas a mano) con Mozzarella y aguacate - 5,50

### **Patate Fritte**

Patatas fritas (frescas del día y cortadas a mano) con salsa BdB (con anacardos) - 3,50

### **Bruschetta Nostromo**

Tomate, ventresca de atún, albahaca y aceite de oliva virgen extra - 5

### **Bruschetta dei Cugini**

Foie mi-cuit, carpaccio de ternera y aceite de trufa negra - 6

### **ConsERVE della Nonna**

Surtido de pimientos rellenos de atún, berenjenas en tiras, alcachofas a la brasa, ajo picante, envueltos de tomate seco y atún - 7

---

## ENSALADAS

---

### **Cristoforo Colombo**

Filetes de ventresca, ensalada mixta, tomate semi-dry, alcachofas, trocitos de pan tostado a las hierbas - 8,90

### **Garibaldi**

Pollo marinado (con pan y queso Parmigiano), rúcula, manzana fresca, queso Parmigiano, maíz, vinagre balsámico - 7,80

### **Marco Polo**

Salmón ahumado, escarola, palmitos, naranja, trocitos de pan al rábano, quinoa, salsa de yogur - 10,80

### **Giuseppe Verdi**

Rollitos de Speck con quesos fundidos y hierbas aromáticas, ensalada a la pouesse, nueces, cebolla caramelizada, pasas - 9,60

---

## PLATOS

---

### **Vitello Tonnato**

Redondo de ternera con salsa tonnata (atún, anchoas, alcaparras, mayonesa) - 10,50

### **Burrata**

Queso fresco de leche de búfala de consistencia suave y filamentosa originaria de la Puglia, servido con peras a la miel y espuma de romero - 9,20

### **Mozzarella di Bufala Ahumada**

Esta variante de la famosa Mozzarella Campana viene servida con quinoa, verduritas y salmón ahumado - 10,40

**Ración de pan/focaccia** -1,20

### **Mozzarella di Bufala**

La famosa Mozzarella di Bufala Campana, servida con alcachofas y tomate confitado al horno - 9,40

### **Carpaccio**

Laminas de ternera, virutas de Parmigiano, apio y setas - 9,80

### **Tablas de Quesos y Embutidos DOP Italianos**

Mortadela de trufa - 5,50

Surtido de quesos - 6,50

Surtido de embutidos - 6,50

Surtido de quesos y embutidos - 8,50

---

**ENTRANTES – ENSALADAS – PLATOS**

---

---

# HAMBURGUESAS

---

## Napoletana

Pan clásico, carne de ternera con salchichas, Mozzarella di Bufala, cebolla frita, láminas de tomate braseado, salsa de albahaca, orégano - 9,20

## Genovese

Focaccia, carne de ternera, crema de Ricotta, queso Pecorino, pesto cremoso, hojas de espinacas, tomate asado al horno - 10,40

## Calabrese

Pan de chapata, carne de buey, Salame Calabrese Picante, queso Provola ahumada, berenjenas calabreses a la brasa, hojas de ensalada, salsa picante - 9,20

## Vegetale

Focaccia, mixto de garbanzos con verduras, Mozzarella di Bufala ahumada, calabacines a la brasa, rúcula, salsa de tomate semi-dry con yogurt - 10,40

## Alpino

Pan clásico, carne de ternera, 3 quesos (Fontina, Asiago, Taleggio), cebolla a la plancha, manzana seca y mantequilla a las hierbas - 8,20

## Emiliano

Pan brioche, 250gr carne de ternera con escamas de queso Parmigiano, salsa de Parmigiano, espinacas baby, berenjenas a la plancha, jamón de Parma (Prosciutto crudo di Parma) - 12,50

## L'Emigrante

Pan clasico, doble hamburguesa de buey, aguacate, queso Fontina, chutney al mango, Speck, salsa maltese - 14

*Todo elaborado con amor por nuestros cocineros, siempre bajo la dirección de nuestro Chef Roberto lemi.*

## Bergamasca

Pan de chapata, carne de ternera, queso Fontal, setas Boletus salteados, espárragos, cebolla frita, mantequilla Maitre de Hotel - 14

## Tirolese

Pan brezel, carne de buey, Speck, queso Fontal Cavalese, escalonia, láminas de pepino, mostaza y ketchup - 10,40

## Piemontese

Pan clásico, carne de ternera, queso Parmigiano, atún, alcaparras, salsa bagnacauda - 9,40

## Lombarda

Pan brioche, hamburguesa de pollo ligeramente rebozado estilo milanés, queso Gorgonzola dulce cremoso, hojas de lechuga, mayonesa de limón - 6,80

## Savoia

Pan brioche, carne de ternera, foie mi cuit, queso Fontina, crema de trufa, alcachofas a la brasa - 14,50

## Milanese

Pan clásico, carne de ternera, queso Crescenza, bacon, huevo frito, espárragos, hojas de ensalada, mayonesa al limón - 9,80

## Arlecchino (Baby Burger)

Pan clásico, carne de ternera, queso Parmigiano, cebolleta, tomate ligeramente braseado, ensalada - 5,50



Tenemos pan sin gluten

---

# HAMBURGUESAS

---

## POSTRES

---

### **Panna cotta de coco**

Con mermelada de mango y/o frambuesas frescas - 4,50

### **Cannolo Siciliano**

El típico dulce de Sicilia, hecho con una masa enrollada rellena de queso Ricotta, chocolate blanco y piel de naranja - 4,50

### **Tiramisù**

Clásico - 4,50

### **Tartas de pastelería**

Tartas de chocolate negro - 4,50

Crostata de mermelada de albaricoques - 4,50

### **Yogurt con fresas y/o mango**

Yogurt griego servido con fresas y/o mango fresco - 4,50

---

## REFRESCOS

---

Agua 50cl - 2

Vichy Catalan - 2

Coca Cola/Zero/ZeroZero - 2,40

Sprite - 2,40

Fanta - 2,40

Aquarius - 2,40

Nestea - 2,40

Gazzosa Lurisia - 3,50

Chinotto Lurisia - 3,50

Aranciata Lurisia - 3,50

Acqua Tonica Lurisia - 3,50

Zumos - 2

Zumo de tomate - 2

Cacaolat - 2

---

## CAFÉ & TE

---

Café Espresso Illy - 1,40

Café cortado / con hielo - 1,50

Café con leche - 1,60

Cappuccino - 1,80

Carajillo Baileys - 2,50

Te Verde / Negro - 2

Manzanilla - 2

Infusión Rooibos / 4 Frutos Rojos - 2

---

## GIN TONIC

---

Seagram's - 6,50/4,50

Bombay Sapphire - 7

Tanqueray Ten - 7

The Botanical's - 9

**Schweppes Premium y lima**

Hendrick's - 9

The London n°1 - 9

ISH - 8

Gin Mare - 10

**Schweppes Premium Pimienta Rosa y lima**

Brockman's - 9

Bulldog - 8

Mom - 8

**Schweppes Premium Hibiscus y lima**

---

## DESTILADOS

---

### Ron

Havana 7 años / Ron Pujol / Ron Caci que / Ron Añejo Santiago / Ron Añejo Dominicano / Bacardi - 4

### Whisky

Johnnie Walker / Cutty Sark / Ballantines / J&B - 4  
Jack Daniels / Cardhu 12 años / Nomad - 5

### Brandy

Torres 5 años - 3  
Torres 10 años - 4  
Carlos I - 6

### Vodka

Eristoff / Smirnoff / Absolut - 4  
Druide - 6

### Aperitivo

Martini / Yzaguirre - 4

### Digestivos

Averna / Montenegro / Lucano / Jagermeister - 3  
Grappa Futura 12 / Grappa Futura 36 - 3  
Grappa Futura 40 - 2,50  
Baileys / Pacharan / Amaretto - 3  
Grand Marnier - 5  
Anis del Mono / Anisette Marie Brizard / Orujo de Hierba / Limoncello - 2

---

## CÓCTELES

---

Spritz (aperol y/o campari) - 4,50  
Negroni (gin/campari/martini) - 7  
Negroni Sbagliato (prosecco/campari/martini) - 6

Americano (campari/martini/soda) - 6  
Cuba libre (ron/coca cola) - 6  
Campari shakerato (campari) - 6

# BOCCA DI BONIFACIO

SARDENYA > INCONTRI DI GUSTO < CÒRSEGA

## LA HISTORIA DEL NOMBRE

El estrecho de mar que separa la isla de Cerdeña de Córcega se llama, en los mapas, “Bocche di Bonifacio”. Muchos cuentos y leyendas se refieren a este pequeño brazo de mar, temido por los marineros por sus fuertes corrientes, los fondos poco profundos y rocosos y por vientos violentos que desde el norte hasta poniente se encanalan como caballos salvajes a lo largo del estrecho. La historia nos habla de centenares de barcos naufragados cuyos restos bellísimos e intactos, yacen todavía hoy en día en el fondo del estrecho; una de las más famosas, la nave romana de Spargi, que se hundió en el 120 a.C. con su carga de ánforas. Y según la mitología griega, la Bocche di Bonifacio es aquel trozo de mar desconocido donde Ulises se encontró con los lestrigones, gigantes que hacían rodar las piedras desde los montes y que acabaron con su flota. En fin, un pequeño trozo de mar lleno de historia, leyendas, mitos y belleza.

De la misma manera, en el cruce de la calle Cerdeña con la calle Córcega, nace Bocca di Bonifacio, encuentro de la tradicional cocina italiana con la modernidad del mundo contemporáneo, una casa acogedora y convivial, una bodega donde reunirse alrededor de la mesa para degustar sabores clásicos y nuevos.



---

**ENTRANTES – ENSALADAS – PLATOS**

**HAMBURGUESAS**

---

**POSTRES – BEBIDAS – CÓCKTELES – CAFETERÍA**

**LA HISTORIA DEL NOMBRE**