¡CELEBREMOS 10 AÑOS JUNTOS!

Celebrar una década de Bocca di Bonifacio es un hito que merece ser compartido con todos vosotros, nuestros queridos clientes y amigos. A lo largo de estos 10 años, hemos trabajado arduamente para ofrecer nuestra visión de la cocina italiana de la mejor calidad, combinando ingredientes frescos y recetas innovadoras que han deleitado los paladares de muchos. Este aniversario no solo celebra nuestra trayectoria, sino también el apoyo continuo y la lealtad que nos han mostrado. Queremos agradeceros por ser parte de nuestra historia y por permitirnos formar parte de vuestros momentos especiales. Esperamos seguir sirviendo experiencias deliciosas y memorables durante muchos años más.
¡Por otros 10 años de éxito y sabor!

CELEBREM 10 ANYS JUNTS!

Celebrar una dècada de Bocca di Bonifacio és un esdeveniment que mereix ser compartit amb tots vosaltres, els nostres estimats clients i amics. Al llarg d'aquests 10 anys, hem treballat molt dur per oferir la nostra visió de la cuina italiana de la millor qualitat, combinant ingredients frescos i receptes innovadores que han delectat els paladars de molts. Aquest aniversari no només celebra el nostre trajecte, sinó també el suport continu i la lleialtat que ens heu demostrat. Volem agrair-vos per ser part de la nostra història i per permetre'ns formar part dels vostres moments especials. Esperem continuar oferint experiències delicioses i memorables durant molts anys més.
Per a altres 10 anys d'èxit i sabor!

CELEBRATE 10 YEARS TOGETHER!

Celebrating a decade of Bocca di Bonifacio is a milestone that deserves to be shared with all of you, our dear customers and friends. Over the past 10 years, we have worked hard to offer our vision of Italian cuisine at its finest, combining fresh ingredients and innovative recipes that have delighted many palates. This anniversary not only celebrates our journey but also the ongoing support and loyalty you have shown us. We want to thank you for being a part of our story and for allowing us to share in your special moments. We look forward to serving delicious and memorable experiences for many more years to come.
Here's to another 10 years of success and flavor!

COCINA ABIERTA TODO EL DIA/CUINA OBERTA TOT EL DIA/KITCHEN OPEN ALL DAY
From Sunday to Thursday -> 13:00-22:45 <- Friday and Saturday -> 13:00-23:00 <-

MENÚ REDUCIDO EN SERVICIO DE TARDE/MENÚ REDUIT EN EL SERVEI DE LA TARDA/REDUCED MENU IN THE AFTERNOON SERVICE
-> 16:00 - 19:30 <-

VERDE: Platos disponibles únicamente durante el servicio de comida (13:00 - 15:45 horas) y servicio de cena (19:30 - 22:45 horas).
VERD: Plats disponibles només durant el servei de dinar (13:00 - 15:45) i el servei de sopar (19:30 - 22:45).
GREEN: Dishes available only during lunch service (1:00 pm - 3:45 pm) and dinner service (7:30 pm - 10:45 pm).

Todos los precios con IVA incluido. El servicio terraza pone un suplemento del 10%.
Si Usted sufre alguna alergia o tiene intolerancia a cualquier alimento, por favor, informe a nuestro personal de sala.

Tots els preus amb IVA inclòs. El servei terrassa posa un suplement del 10%.
Si patiu alguna al·lèrgia o teniu intoleràncIa a qualsevol aliment, si us plau, informeu al nostre personal de sala.

All price with VAT included. Terrace service has a 10% addicional price.
If you suffer any allergy or food intolerance, please comunicate it to our staff.

A TAVOLA NON SI INVECCHIA

(SABIDURÍA POPULAR)

CARTA

Antipasti/Platillos/*Starters*

CROCCHETTA DI GORGONZOLA - 5,50 (2 un.)
Croqueta de patata, queso Gorgonzola, confit de tomate
Croqueta de patata, formatge Gorgonzola, confitura de tomàquet
Croquette with potato, Gorgonzola cheese, tomato confit

CROCCHETTA A LA CARBONARA - 5,50 (2 un.)
Croqueta de patata, queso Pecorino, guanciale, emulsión de huevo
Croqueta de patata, formatge Pecorino, guanciale i emulsió d'ou
Croquette with potato, Pecorino cheese, Guanciale, egg emulsion

CHIPS MOZZARELLA & AVOCADO - 12
Chips de patatas caseras, mozzarella fundida, guacamole, pico de gallo a la italiana
Xips de patata casolana, mozzarella fosa, alvocat, pico de gallo a la italiana
Homemade potato chips, melted mozzarella, guacamole, Italian pico de gallo

BRUSCHETTA DEI CUGINI - 11 (2 un.)
Tostada de pan, foie mi-cuit, carpaccio de ternera, aceite de trufa negra
Pa torrat, foie mi-cuit, carpaccio de vedella, oli de trufa negra
Toasted bread, foie micuit, beef carpaccio, black truffle oil

BRUSCHETTA NOSTROMO - 9 (2 un.)
Tostada de pan, tomate, filetes de atún, albahaca, aceite de oliva virgen extra
Pa torrat, tomàquet, filets de tonyina, alfàbrega, oli d'oliva verge extra
Toasted bread, tomato, tuna, fresh basil leaf, extra virgin olive oil

CARCIOFI ALLA ROMANA - 10 (2 un.)
Alcachofas a la romana con jamón y salsa de queso
Carxofes a la romana amb pernil i salsa de formatge
Cooked artichokes with ham and cheese sauce

PARMIGIANA DI MELANZANE - 11
Capas de berenjenas fritas, salsa de tomate, Parmigiano, Mozzarella, albahaca
Albergínies fregides, tomàquet, Parmigiano, Mozzarella, alfàbrega
Fried eggplant, tomato sauce, Parmigiano, Mozzarella, basil

BURRATA - 11
Queso burrata con pera a la miel y romero / Formatge burrata amb pera a la mel i romaní
Burrata cheese with pear with honey and rosemary

LOS HUEVOS DE BONIFACIO - 12,30
Huevos rotos con patatas fritas, 'nduja (sobrasada picante), Parmigiano, albahaca, ajo tierno
Ous trencats amb patates fregides, 'nduja (sobrassada picant), Parmigiano, alfàbrega, all tendre
Cracked eggs with fried potatoes, 'nduja (spicy sobrasada), Parmigiano, basil, garlic

PATATINE FRITTE - 6
Patatas fritas, frescas del día, con salsa casera BdB de anacardos
Patates fregides, fresques del dia, amb salsa casolà BdB d'anacards
French fries, hand cutted and daily fried, with BdB sauce

MORTADELLA AL TARTUFO - 11,50
Mortadela con trufa negra y *grissini* / Mortadel·la amb tòfona negra i *grissini*
Mortadella with black truffle and grissini breadsticks

FOCACCIA GENOVESE - 3
Pan focaccia genovese / Focaccia genovese / *Genovese focaccia bread*

OLIVE SICILIANE - 4
Olivas sicilianas / Olives sicilianes / *Sicilian olives*

BUCAIOLI C'È LE PASTE!

(FOLCLORE FIORENTINO)

Paste e Risotti

LA COCCIÓN DE LA PASTA Y LOS RISOTTI ES "*AL DENTE*". SI LOS DESEAS MÁS COCIDOS NO DUDES EN PEDIRLO AL CAMARERO. GRACIAS
THE COOKING OF PASTA AND RISOTTI IS "AL DENTE". IF YOU WANT THEM MORE COOKED, DO NOT HESITATE TO ASK THE WAITER. THANK YOU

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA - 19,70 (SHOW COOKING)

Tagliatelle con huevo, Guanciale, Pecorino y pimienta, servida en la mesa en forma de queso Pecorino trufado
Tagliatelle amb ou, Guanciale, Pecorino i pebre servida a la taula en forma de formatge Pecorino trufat
Tagliatelle with egg, Guanciale, Pecorino and pepper, s*erved on a wheel of truffled Pecorino cheese*

BUCATINI ALL'AMATRICIANA - 14,50

Pasta bucatini, salsa de tomate, Guanciale, queso Pecorino
Pasta bucatini, salsa de tomaquet, Guanciale, formatge Pecorino
Pasta bucatini, tomato sauce, Guanciale, Pecorino chesse

PACCHERI AL PESTO CON STRACCIATELLA - 15

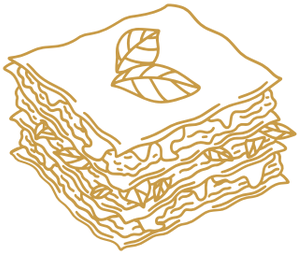
Macarones gigantes, salsa de pesto casero, queso stracciatella (el queso es frío)
Macarons gegants, salsa de pesto casolà, formatge stracciatella (el formatge és fred)
Giant macarons, homemade pesto sauce, stracciatella cheese (the cheese is cold)

LINGUINE ALLE VONGOLE - 19,50

Linguine, almejas, ajo, vino blanco, perejil, bottarga
Linguine, cloïsses, all, vi blanc, julivert, bottarga
Linguine, clams, garlic, white wine, parsley, cured fish roe pouch

SPAGHETTI CON GAMBERI - 15,50

Spaghetti "alla chitarra", gambas, aceite extra virgen
Spaghetti "alla chitarra", gambes, oli extra verge
Spaghetti "alla chitarra", prawns, extra virgin olive oil



LASAGNE ALLA BOLOGNESE - 14,50

Lasaña artesanal, salsa boloñesa de ternera, Mozzarella, Parmigiano
Lasanya artesanal, salsa bolonyesa de vedella, Mozzarella, Parmigiano
Artisanal lasagna, bolognese sauce, Mozzarella, Parmigiano cheese

AGNOLOTTI DI BACCALÁ - 16,50

Raviolis rellenos de bacalao en salsa de queso de bufala, rúcula y confitura de tomate
Raviolis farcits de bacallà amb salsa de formatge de bufala, ruca i confitura de tomàquet
Ravioli stuffed with cod in a buffalo cheese sauce, arugula and tomato jam

RAVIOLONE ALLA BURRATA - 15,70

Raviolis rellenos de burrata y tomate cherry, mantequilla emulsionada, esparragos
Raviolis farcits de burrata i tomàquet cherry, mantega emulsionada, espàrrecs
Ravioli stuffed with Burrata and cherry tomato, emulsified butter, asparagus

RISOTTO DELLA TERRA - 19

Risotto con setas boletus, guanciale
Risotto amb bolets ceps, guanciale
Risotto with boletus mushrooms, guanciale (pork cured ham)

RISOTTO DEL MARE - 19,70

Risotto con sepias, alcachofas, gambas a la plancha
Risotto amb sípies, carxofes, gambes a la planxa
Risotto with cuttlefish, artichokes, grilled prawns

Secondi Piatti

TAGLIATA ANGUS - 25

Filete de Angus irlandés y su salsa, setas de temporada, puré de patata trufado
Filet d'angus irlandès i la seva salsa, bolets de temporada, puré de patata trufat
Irish Angus steak, its sauce, seasonal mushrooms, truffled mashed potatoes

CARPACCIO - 16,50

Carpaccio de ternera con virutas de Parmesano, setas, rúcula, apio
Carpaccio de vedella amb encenalls de Parmesà, bolets, ruca, api
Beef carpaccio *with Parmesan shavings, mushrooms, arugula, celery*

VITELLO TONNATO - 17,90

Redondo de ternera con salsa tonnata, atún y alcaparrones
Rodó de vedella amb salsa tonnata, tonyina i tàperes
Beef tenderloin with tonnata sauce, tuna, cappers

SUPREMA DI POLLO ALLA MILANESE - 17

Filete de pollo de corral rebozado y frito, mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma
Filet de pollastre de corral arrebossat i fregit, mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma
Breadedand fried chicken fillet, mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma

Contorni/Guarniciones/*Sides*

Patatas fritas/Patates fregides/*French fries* - 6
Verduras a la parilla/Verdures a la graella/*Grilled vegetables* - 7
Ensalada mixta/Amanida mixta/*Mixed salad* - 7

Insalate/Ensaladas/Salads

ACOMPÁÑALAS CON FOCACCIA GENOVESE - 3€ · *Enjoy your salad with our focaccia bread - 3€*

MAZZINI - 13,50

Hojas de espinacas baby con gambas, queso Pecorino trufado, nueces, vinagreta de manzana y miel
Fulles d'espinacs baby amb gambes, formatge Pecorino trufat, nous, vinagreta de poma i mel
Spinach leaves with shrimp, truffled Pecorino cheese, walnuts, apple and honey vinaigrette

GUSTOSA - 13,50

Canonigo, aguacate, mango, dados de mozzarella de bufala, tomate cherry, almendras tostadas, vinagreta de kiwi
Canonigo, alvocat, mango, daus de mozzarella de bufala, tomàquet cherry, ametlles torrades, vinagreta de kiwi
Canonigo, avocado, mango, buffalo mozzarella dices, cherry tomato, toasted almonds, kiwi vinaigrette

GARIBALDI - 13,50

Rúcula, pollo (marinado con hierbas frescas y queso Parmigiano), manzana, queso Grana Padano, maíz, vinagre balsámico
Rúcula, pollastre (marinat amb herbes fresques i formatge Parmigiano), poma, formatge Grana Padano, blat de moro, vinagre balsàmic
Rocket salad, chicken (marinated with fresh herbs and Parmigiano cheese), apple, Grana Padano cheese, corn, balsamic vinegar

LA BUFALA - 11,90

Mozzarella de búfala, alcachofas marinada, rúcula, tomate semiseco
Mozzarella de búfala, carxofes marinades, ruca, tomàquet semisec
Buffalo mozzarella, marinated artichokes, rocket salad, semi dry tomato

10 AÑOS de BOCCA DI BONIFACIO

2015 - 2025

SMASH BURGER CELEBRATIVO

CALABRIA SMASH - 15

Pan brioche, doble smash burger de ternera, queso Provolone, rodaja de tomate asado, cebolla caramelizada, ‘nduja (sobresata picante)
Pa brioix, doble smash burger de vedella, formatge Provolone, rodanxa de tomàquet rostit, ceba caramel·litzada, ‘nduja (sobresata picant)
Brioche bun, double beef smash burger, Provolone cheese, roasted tomato slice, caramelized onion, ‘nduja (spicy saute)

BdB Classic Burger

ACOMPÁÑA TU HABURGUESA CON PATATAS FRITAS 6 €
Gaudeix-ho amb les nostres patates fregides!
Enjoy it with our french fries!

MILANESE - 14

Pan brioche, Burger de ternera, queso Crescenza, Pancetta, huevo frito, lechuga, mayonesa
Pa brioix, Burger de vedella, formatge Crescenza, Pancetta, ou ferrat, en- ciam, maionesa
Brioche bun, Beef burger, Crescenza cheese, Pancetta, fried egg, lettuce, mayonnaise

NAPOLETANA - 14

Pan brioche, Burger de ternera, tomate braseado, Mozzarella de bufala, cebolla frita, salsa de albahaca, orégano
Pa brioix, Burger de vedella, tomàquet brasejat, mozzarella de bufala, ceba fregida, salsa d’alfàbrega, orenga
Briox bun, Beef burger, grilled tomato, buffalo mozzarella, fried onion, basil sauce, oregano

TOSCANO 2.0 - 16

Pan brioche, burger de Angus, Porchetta, doble queso Provolone y Pecorino, espinacas, cebolla frita, mayonesa al romero
Pa brioix, burger d’Angus, Porchetta, doble formatge Provolone i Pecorino, espinacs, ceba fregida, maionesa al romaní
Brioche bun*, Angus burger, Porchetta, Provolone and Pecorino cheese, spinach, fried onion, rosemary mayonnaise*

SAVOIA - 18

Pan brioche, burger de Angus, foie mi-cuit, queso Fontina, crema de trufa, alcachofas
Pa brioix, burger d'Angus, foie mi-cuit, formatge Fontina, crema de tòfona, arxofes
Brioche bun, Angus burger, foie mi-cuit, Fontina cheese, truffle cream, artichokes

PECCATO TUTTO PETTO! - 14

Pan brioche, burger de pechuga de pollo fileteada y rebozada con hierbas, queso Gorgonzola, lechuga, mayonesa
Pa brioix, pit de pollastre, filetejat i arrebossat amb herbes, formatge Gorgonzola, enciam i maionesa
Brioche bun, chicken burger (herb encrusted chicken breast), Gorgonzola cheese, lettuce, mayonnaise

PAN SIN GLUTEN 1€
Gluten free bread **/ Pa sense gluten**

WHEN THE MOON HITS YOUR EYE, LIKE A BIG PIZZA PIE, THAT'S AMORE!

(DEAN MARTIN)

PIZZA

NUEVO FORMATO MÁS GRANDE, 33 CM

La nuestra se llama PINSA ROMANA (o PINZA) y es una masa deliciosa y artesanal. Compuesta de tres tipos diferentes de harinas (trigo, arroz y soja) con una fermentación de 72 horas que le confieren una masa suave, ligera, crujiente y más digestiva.

La nostra es diu PINSA ROMANA (o PINZA) i és una massa deliciosa i artesanal. Composta de tres tipus diferents de farines (blat, arròs i soja) amb una fermentació de 72 hores que li confereixen una massa suau, lleugera, cruixent i més digestiva.

Ours is called PINSA ROMANA (or PINZA) and it is a delicious and artisanal dough. Composed of three different types of flour (wheat, rice and soy), a 72-hour fermentation that gives it a soft, light, crunchy and more digestive dough.

COSACCA - 10

Salsa de tomate, Pecorino DOP, Grana Padano, albahaca
Salsa de tomàquet, Pecorino DOP, Grana Padano, alfàbrega
Tomato sauce, Pecorino DOP, Grana Padano, fresh basil

COCCINELLA - 13

Salsa de tomate, mozzarella, mozzarella de búfala, albahaca, pimienta
Salsa de tomàquet, mozzarella, mozzarella de búfala, alfàbrega, pebre
Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, fresh basil, black pepper

MORTAZZA E BURRATA - 18,70

Mozzarella, provolone, mortadela, burrata, pistacho picado y aceite de trufa negra
Mozzarella, provolone, mortadela, burrata, pistatxo picat i oli de tòfona negra
Mozzarella, provolone, mortadella, burrata, pistachio and black truffle oil

TAZMANIA - 16,50

'Nduja (sobrasada picante), mozzarella, provola, tomate semiseco, pesto de rucula, spianata (salami picante calabrés)
'Nduja (sobrassada picant), mozzarella, provola, tomàquet semisec, pesto de ruca, spianata (salami picant calabrés)
'Nduja (spicy salami), mozzarella, provola cheese, semi dry tomato, rocket salad pesto, spianata (spicy salami)

FANTASMA FORMAGGINO - 15,50

Mozzarella, gorgonzola, taleggio, cebolla roja, pimienta, pistacho picado
Mozzarella, gorgonzola, taleggio, ceba vermella, pebre, pistatxo picat
Mozzarella, gorgonzola cheese, taleggio cheese, red onion, black pepper, salty pistachio

GEORGIE - 16

Mozzarella, prosciutto crudo di Parma, escamas de parmigiano
Mozzarella, prosciutto crudo di Parma, escates de parmigiano
Mozzarella, Parma's prosciutto crudo ham, parmigiano cheese flakes

SAILOR MOON - 14,50

Mozzarella, tomates cherry, stracciatella, setas buletos, rúcula
Mozzarella, tomàquets cherry, stracciatella, bolets ceps, ruca
Mozzarella, cherry tomatoes,stracciatella cheese,mushrooms,rocket salad