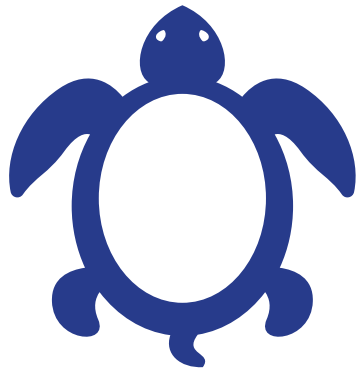




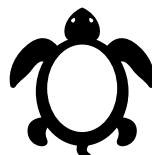
boba
— ENSENADA —



Tu paraíso junto al mar

ENTRANTES

MARINERA	3,00€	  
ROSQUILLA CON NUESTRA ENSALADILLA Y ANCHOA DEL CANTÁBRICO BREAD RING WITH OUR SPANISH POTATO AND CANTABRIAN ANCHOVY		
MARINERO	3,00€	  
ROSQUILLA CON NUESTRA ENSALADILLA Y BOQUERÓN EN VINAGRE BREAD RING WITH OUR SPANISH POTATO AND MARINATED ANCHOVY		
OLIVAS RELLENAS DE ANCHOA	3,00€	
OLIVAS SEVILLANAS RELLENAS DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO ANCHOVY-STUFFED OLIVES		
ALMENDRAS FRITAS CON SAL	3,50€	
FRIED ALMONDS WHIT SALT		
BICICLETA	2,50€	 
ROSQUILLA CON NUESTRA ENSALADILLA RUSA BREAD RING WITH OUR SPANISH POTATOE SALAD		
MATRIMONIO	3,00€	
ANCHOA DEL CANTÁBRICO Y BOQUERÓN EN VINAGRE CANTABRIAN ANCHOVY AND MARINATED ANCHOVY		
PATATAS CON OLIVAS RELLENAS DE ANCHOA	4,00€	
CHIPS CON OLIVAS RELLENAS DE ANCHOA, LIMÓN Y PIMIENTA RECIÉN MOLIDA CHIPS WITH OLIVES		
PATATAS CON MEJILLONES EN ESCABECHE DE LAS RIAS GALLEGAS	12,00€	
POTATO CHIPS WITH PICKLED MUSSELS FROM THE GALICIAN RÍAS		
MOJAMA DE ATÚN EXTRA Y HUEVA DE MÚJOL SEMICURADA (8 UDS)	14,00€	
EXTRA TUNA MOJAMA AND MULLET ROE		
OSTRA FRANCESA POGET NORMANDIE N2 (sujeta a disponibilidad)	5,50€	
POGET NORMANDY FRENCH OYSTER N2		
		*PRECIO POR UNIDAD
QUISQUILLA HERVIDA DE SANTA POLA (sujeta a disponibilidad)	190,00€/Kg	
SANTA POLA BOILED SHRIMP		



IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

ENTRANTES CALIENTES

PATATAS BRAVAS BOBA ENSENADA 10,00€ 

PATATAS FRITAS CON NUESTRA SALSA BRAVA BOBA ENSENADA
BRAVAS POTATOES

*SALSA BRAVA EXTRA / BRAVA SAUCE (EXTRA CHARGE) 1,50€ 

HUEVOS ROTOS DE CORRAL CON JAMÓN IBÉRICO 16,00€ 

PATATA POCHADA LENTAMENTE CON HUEVOS DE CORRAL Y JAMÓN IBÉRICO
FREE-RANGE EGGS WITH IBERIA HAM

CALAMAR NACIONAL A LA PLANCHA (450-550 grs.) 24,50€ 

CON SALSA VERDE

GRILLED NACIONAL SQUID

*EL PRECIO DEL CALAMAR PUEDE VARIAR EN PIEZAS DE MAYOR TAMAÑO Y PESO. PREGUNTE AL CAMARERO.

CALAMAR NACIONAL ENTERO REBOZADO (450-550 grs.) 26,00€ 

REBOZADO CON NUESTRA MEZCLA DE HARINAS

WHOLE BREADED SQUID

*EL PRECIO DEL CALAMAR PUEDE VARIAR EN PIEZAS DE MAYOR TAMAÑO Y PESO. PREGUNTE AL CAMARERO.

PATA DE PULPO A LA BRASA SOBRE PATATA POCHADA 30,00€ 

COCINADA A LA BRASA DE ENCINA SOBRE PATATAS PANADERAS POCHADAS

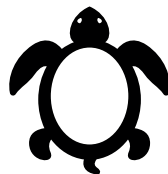
WHOLE OCTOPUS LEG COOKED OVER CHARCOAL ON TOP OF SLICED POTATOES

FRITURA DE PESCADO FRESCO DE NUESTRAS LONJAS (Para 2 pers.) 30,00€ 

PESCADO FRESCO VARIADO CAPTURADO DE LAS LONJAS DE SANTA POLA, MAZARRÓN, CARTAGENA Y GARRUCHA ACOMPAÑADO DE PIMIENTOS DEL PADRÓN Y PIPARRA EN TEMPURA
FRESH ASSORTED FISH CAUGHT FROM THE FISH MARKETS OF SANTA POLA, MAZARRÓN, CARTAGENA AND GARRUCHA, ACCOMPANIED BY PADRÓN PEPPERS AND PICKLED PEPPERS.
(FOR 2 PEOPLE)

CAZUELA DE GAMBA ROJA AL AJILLO

GAMBA ROJA DEL MEDITERRÁNEO, AJO, GUINDILLA Y AOVE COCINADA A LA BRASA DE ENCINA
MEDITERRANEAN RED PRAWNS, GARLIC, CHILI PEPPER AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COOKED
OVER HOLM OAK EMBERS 18,00€ 



ENSALADAS

SALMOREJO BOBA ENSENADA

10,00€

ARTESANAL CON VIRUTAS DE MOJAMA DE ATÚN DE ALMADRABA Y TOMATE DE MAZARRÓN
OUR ARTISANAL SALMOREJO WITH SHAVINGS OF ALMADRABA TUNA, MOJAMA, MAZARRÓN TOMATOES AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ICE CREAM

ENSALADA DE VENTRESCA Y BROTES TIERNOS

16,00€   

VENTRESCA DE ATÚN CON BROTES TIERNOS DE LECHUGAS SELECCIONADAS, PERLAS DE ZUMO DE NARANJA Y NUESTRA VINAGRETA FRANCESA
TUNA BELLY WITH TENDER SHOOTS OF SELECTED LETTUCES, ORANGE JUICE PEARLS AND OUR FRENCH VINAIGRETTE

BONITO EN SALAZÓN CON TOMATE PREMIUM DE TEMPORADA

17,00€ 

BONITO EN SALAZÓN DE CORTA MADURACIÓN CON TOMATE PREMIUM DE TEMPORADA
SALT-CURED BONITO WITH SEASONAL PREMIUM TOMATO

NUESTRA ENSALADA DE POLLO

16,00€   

COGOLLOS DE LECHUGA BABY, TIRAS DE PECHUGA DE POLLO REBOZADA, QUESO PARMESANO Y NUESTRA SALSA CÉSAR ARTESANA
BABY LETTUCE HEARTS, BREADED CHICKEN BREAST STRIPS, PARMESAN CHEESE, AND OUR HOMEMADE CAESAR DRESSING

ENSALADA DE RULO DE CABRA

16,00€  

QUESO DE RULO DE CABRA DE QUESERÍAS MURCIANAS, MEZCLA DE BROTES TIERNOS, CHERRYS PREMIUM, MEMBRILLO CASERO Y UN TOQUE DE NUESTRA VINAGRETA DE FRAMBUESA
GOAT'S CHEESE LOG FROM MURCIAN CHEESE DAIRIES, A MIX OF TENDER SHOOTS, PREMIUM CHERRY TOMATOES, HOMEMADE QUINCE PASTE AND A TOUCH OF OUR RASPBERRY VINAIGRETTE

TARTAR DE ATÚN SALVAJE BLUEFIN

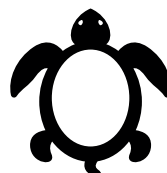
23,00€   

ATÚN SALVAJE BLUEFIN DE ALMADRABA CORTADO A DADOS CON TOMATE PREMIUM DE TEMPORADA Y AGUACATE
DICED WILD BLUEFISH TUNA WITH PREMIUM SEASONAL TOMATO AND AVOCADO

TARTAR DE QUISQUILLA DE SANTA POLA

26,00€   

QUISQUILLA DE SANTA POLA HERVIDA Y CORTADA FINAMENTE, CHERRYS PREMIUM Y PERLAS DE SOJA
BOILED AND FINELY SLICED SANTA POLA PRAWNS, PREMIUM CHERRY TOMATOES AND SOY PEARLS



IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

NUESTROS ARROCES

TODOS NUESTROS ARROCES SON PARA 2 PERSONAS MÍNIMO
ALL OUR RICE DISHES ARE FOR A MINIMUM OF 2 PEOPLE.

CALDERO DE DORADA FRESCA

ARROZ BOMBA MELOSO CON NUESTRO FONDO DE PESCADO DE ROCA FRESCO Y DORADA DEL MEDITERRÁNEO

CREAMY BOMBA RICE WITH OUR STOCK OF FRESH ROCKFISH AND MEDITERRANEAN SEA BREAM

18,00€ 

*PRECIO POR PERSONA
*PRICE PER PERSON

ARROZ A BANDA BOBA ENSENADA

ARROZ BOMBA CON LUBINA FRESCA, GAMBA PELADA, CALAMAR Y GAMBA ROJA DEL MEDITERRÁNEO

BOMBA RICE WITH FRESH SEA BASS, PEELED PRAWNS, SQUID AND MEDITERRANEAN RED PRAWNS

19,00€ 

*PRECIO POR PERSONA
*PRICE PER PERSON

ARROZ CON BOGAVANTE

ARROZ BOMBA CON BOGAVANTE CANADIENSE Y GAMBA PELADA
BOMBA RICE WITH CANADIAN LOBSTER AND PEELED PRAWNS

25,00€ 

*PRECIO POR PERSONA
*PRICE PER PERSON

ARROZ CON ENTRECOT DE VACA DE PASTO MAD.

ARROZ BOMBA CON NUESTRO CALDO CASERO DE VACA, AJOS TIERNOS Y ENTRECOT DE VACA DE PASTO MADURADA

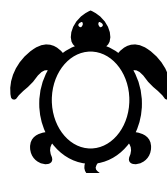
BOMBA RICE WITH OUR HOMEMADE BEEF BROTH, TENDER GARLIC AND AGED GRASS-FED BEEF ENTRECOTE

27,00€

*PRECIO POR PERSONA
*PRICE PER PERSON

CUENCO DE ALIOLI / BOWL OF ALIOLI

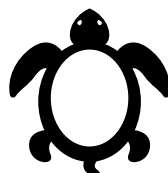
1,50€ 



IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

A LA BRASA DE ENCINA

BURGER DE VACA DE PASTO MADURADA CON BROTES TIERNOS Y NUESTRA SALSA ESPECIAL BOBA ENSENADA WITH TENDER SPROUTS AND OUR SPECIAL BOBA ENSENADA SAUCE *EXTRA DE QUESO CHEDDAR/ EXTRA CHEDDAR CHEESE	16,00€ 1,50€	 
ENTRECOT DE VACA DE PASTO MADURADA ENTRECOT DE VACA DE PASTO MADURADA COCINADO A LA BRASA DE ENCINA ENTRECOTE OF GRASS-FED, MATURED BEEF COOKED OVER HOLM OAK EMBERS	26,00€	
SOLOMILLO DE VACA DE PASTO MADURADA SOLOMILLO DE VACA DE PASTO MADURADA COCINADO A LA BRASA DE ENCINA SIRLOIN STEAK FROM GRASS-FED, MATURED BEEF COOKED OVER OAK EMBERS	27,50€	
CHULETÓN DE VACA DE PASTO MADURADA 35 DÍAS ^(para 2 pers.) (1 - 1.1 kg Aprox.) CHULETÓN DE VACA DE PASTO MADURADA 35 DÍAS COCINADO A LA BRASA DE ENCINA T-BONE STEAK FROM GRASS-FED BEEF, MATURED FOR 35 DAYS COOKED OVER OAK EMBERS	68,00€/Kg	
DORADA FRESCA DEL MEDITERRÁNEO ^(para 2 pers.) (1 - 1.1 kg Aprox.) DORADA DEL MEDITERRÁNEO COCINADA A LA BRASA DE ENCINA MEDITERRANEAN SEA BREAM COOKED OVER HOLM OAK EMBERS	48,00€	
LUBINA FRESCA DEL MEDITERRÁNEO ^(para 2 pers.) (1 - 1.1 kg Aprox.) LUBINA FRESCA DEL MEDITERRÁNEO COCINADA A LA BRASA DE ENCINA FRESH MEDITERRANEAN SEA BASS COOKED OVER HOLM OAK EMBERS	48,00€	
RODABALLO GALLEGO FRESCO ^(para 2 pers.) (según disponibilidad)(1,3 - 1,5 kg Aprox.) RODABALLO GALLEGO FRESCO COCINADO A LA BRASA DE ENCINA (PREGUNTE POR LOS DISTINTOS TAMAÑOS) FRESH GALICIAN TURBOT COOKED OVER HOLM OAK EMBERS (ASK ABOUT THE DIFFERENT SIZES)	65,00€/Kg	



IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

GUARNICIONES

PATATAS ASADAS DE LA HUERTA 6,00€

PATATAS ASADAS CON PIÑONES, AJO Y AOVE

ROASTED POTATOES WITH PINE NUTS, GARLIC AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

VERDURAS ASADAS DEL CAMPO DE CARTAGENA 7,00€

VERDURAS ASADAS CON AOVE

ROASTED VEGETABLES WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

SERVICIO DE PAN 2,00€ 🍷

PAN "PICADITO ANDALUZ" CON REGAÑÁS

"PICADITO ANDALUZ" BREAD WITH REGAÑÁS

PAN SIN GLUTEN 2,00€

PAN SIN GLUTEN EMBOLSADO INDIVIDUALMENTE

INDIVIDUALLY WRAPPED GLUTEN-FREE BREAD

PARA NIÑOS

FINGERS DE POLLO CON PATATAS 10,00€ 🍷

TIRAS DE PECHUGA DE POLLO REBOZADAS CON PATATAS FRITAS

BREADED CHICKEN BREAST STRIPS WITH FRENCH FRIES

SPAGUETTI CON NUESTRA SALSA BOLOÑESA 12,00€ 🍷 🍴

SPAGHETTI CON NUESTRA SALSA BOLOÑESA CASERA

SPAGHETTI WITH OUR HOMEMADE BOLOGNESE SAUCE

POSTRES

NUESTRA TARTA DE QUESO CAMEMBERT (sujeta a disponibilidad) 7,00€ 🍷 🍴

TARTA CREMOSA DE QUESO CAMEMBERT Y SIROPE DE FRESA

CREAMY CAMEMBERT CHEESE TART WITH STRAWBERRY SYRUP

LA FAMOSA TORRIJA BOBA ENSENADA 7,50€ 🍷 🍴 🍴

TORRIJA DE PAN BRIOCHE INFUSIONADA CON HELADO DE BAYLIS

BRIOCHE FRENCH TOAST INFUSED WITH BAYLIS ICE CREAM

TABLETA DE CHOCOLATE ARTESANA 9,50€ 🍷 🍴

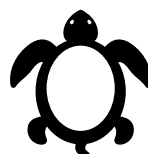
ELABORADA POR NUESTROS PASTELEROS CON HELADO DE VAINILLA

MADE BY OUR PASTRY CHEFS WITH VANILLA ICE CREAM

TARTA DE TRES LECHES 9,50€ 🍷 🍴

LA TRADICIONAL TARTA DE TRES LECHES ELABORADA POR NUESTROS PASTELEROS

THE TRADITIONAL TRES LECHES CAKE MADE BY OUR PASTRY CHEF



IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

ALÉRGENOS



Gluten
Gluten



Leche
Milk



Huevos
Eggs



Cacahuetes
Peanuts



Sésamo
Sesame



Soja
Soya



Frutos de cáscara
Nuts



Mostaza
Mustard



Moluscos
Molluscs



Pescado
Fish



Altramuces
Lupin



Crustáceos
Crustaceans

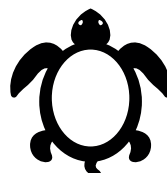


Apio
Celery



Sulfitos
Sulphites

*ALGUNOS DE NUESTROS ALIMENTOS PUEDEN CONTENER
TRAZAS, CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL



IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED