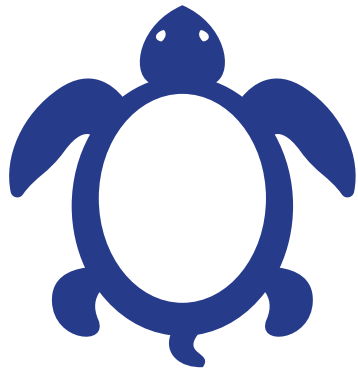




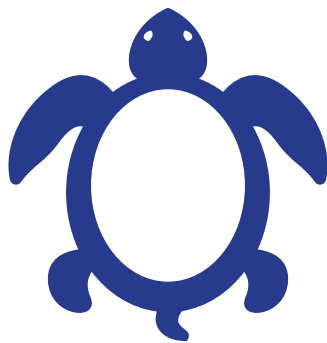
boba
— ENSENADA —



Tu paraíso junto al mar

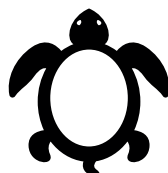
MENÚ

by ensenada



ENTRANTES

MARINERA ROSQUILLA CON NUESTRA ENSALADILLA Y ANCHOA DEL CANTÁBRICO BREAD RING WITH OUR SPANISH POTATO AND CANTABRIAN ANCHOVY	3,00€   
MARINERO ROSQUILLA CON NUESTRA ENSALADILLA Y BOQUERÓN EN VINAGRE BREAD RING WITH OUR SPANISH POTATO AND MARINATED ANCHOVY	3,00€   
OLIVAS RELLENAS DE ANCHOA OLIVAS SEVILLANAS RELLENAS DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO ANCHOVY-STUFFED OLIVES	3,00€ 
ALMENDRAS FRITAS CON SAL FRIED ALMONDS WHIT SALT	3,50€ 
BICICLETA ROSQUILLA CON NUESTRA ENSALADILLA RUSA BREAD RING WITH OUR SPANISH POTATOE SALAD	2,50€  
MATRIMONIO ANCHOA DEL CANTÁBRICO Y BOQUERÓN EN VINAGRE CANTABRIAN ANCHOVY AND MARINATED ANCHOVY	3,00€ 
PATATAS CON OLIVAS RELLENAS DE ANCHOA CHIPS CON OLIVAS RELLENAS DE ANCHOA, LIMÓN Y PIMIENTA RECIÉN MOLIDA CHIPS WITH OLIVES	4,00€ 
PATATAS CON MEJILLONES EN ESCABECHE DE LAS RIAS GALLEGAS POTATO CHIPS WITH PICKLED MUSSELS FROM THE GALICIAN RÍAS	12,00€ 
MOJAMA DE ATÚN EXTRA Y HUEVA DE MÚJOL (8 UDS) EXTRA TUNA MOJAMA AND MULLET ROE	14,00€ 



ENTRANTES CALIENTES

PATATAS BRAVAS BOBA ENSENADA 9,00€ 
PATATAS FRITAS CON NUESTRA SALSA BRAVA BOBA ENSENADA
BRAVAS POTATOES

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

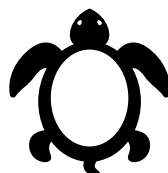
CALAMAR NACIONAL A LA PLANCHA (450-550 grs.) 24,50€ 
CON SALSA VERDE
GRILLED NACIONAL SQUID

CALAMAR NACIONAL ENTERO REBOZADO (450-550 grs.) 26,00€ 
REBOZADO CON NUESTRA MEZCLA DE HARINAS
WHOLE BREADED SQUID

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 18,00€ 
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



IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

ENSALADAS

SALMOREJO BOBA ENSENADA

10,00€

ARTESANAL CON VIRUTAS DE MOJAMA DE ATÚN DE ALMADRABA
OUR ARTISANAL SALMOREJO WITH SHAVINGS OF ALMADRABA TUNA, MOJAMA,
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 DURACIÓN 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 BLUEFISH

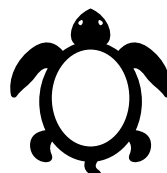
23,00€    

ATÚN SALVAJE BLUEFISH 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 RAPE, GAMBA PELADA, CALAMAR Y GAMBA ROJA DEL MEDITERRÁNEO

BOMBA RICE WITH MONKFISH, 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

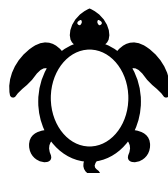
BOMBA RICE WITH OUR HOMEMADE BEEF BROTH, TENDER GARLIC AND AGED GRASS-FED BEEF ENTRECOTE

27,00€

*PRECIO POR PERSONA
*PRICE PER PERSON

CUENCO DE ALIOLI / BOWL OF ALIOLI

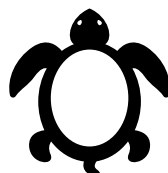
1,50€ 



IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

A LA BRASA DE ENCINA

BURGER DE VACA DE PASTO MADURA	16,00€	
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	1,50€	
ENTRECOT DE VACA DE PASTO MADURADA	26,00€	
ENTRECOT DE VACA DE PASTO MADURADA COCINADO A LA BRASA DE ENCINA		
ENTRECOTE OF GRASS-FED, MATURED BEEF COOKED OVER HOLM OAK EMBERS		
SOLOMILLO DE VACA DE PASTO MADURADA	27,50€	
SOLOMILLO DE VACA DE PASTO MADURADA COCINADO A LA BRASA DE ENCINA		
SIRLOIN STEAK FROM GRASS-FED, MATURED BEEF COOKED OVER OAK EMBERS		
CHULETÓN DE VACA DE PASTO MADURADA 35 DÍAS ^(para 2 pers.) (1 - 1.1 kg Aprox.)	68,00€/Kg	
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		
DORADA FRESCA DEL MEDITERRÁNEO ^(para 2 pers.) (1 - 1.1 kg Aprox.)	48,00€	
DORADA DEL MEDITERRÁNEO COCINADA A LA BRASA DE ENCINA		
MEDITERRANEAN SEA BREAM COOKED OVER HOLM OAK EMBERS		
LUBINA FRESCA DEL MEDITERRÁNEO ^(para 2 pers.) (1 - 1.1 kg Aprox.)	48,00€	
LUBINA FRESCA DEL MEDITERRÁNEO COCINADA A LA BRASA DE ENCINA		
FRESH MEDITERRANEAN SEA BASS COOKED OVER HOLM OAK EMBERS		
RODABALLO GALLEGO FRESCO ^(para 2 pers.) (según disponibilidad) (1 - 1.1 kg Aprox.)	65,00€/Kg	
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)		



IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

GUARNICIONES

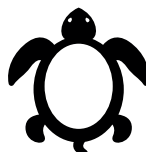
PATATAS ASADAS DE LA HUERTA	6,00€
PATATAS ASADAS CON PIÑONES, AJO Y AOVE	
ROASTED POTATOES WITH PINE NUTS, GARLIC AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	
VERDURAS ASADAS DEL CAMPO DE CARTAGENA	7,00€
VERDURAS ASADAS CON AOVE	
ROASTED VEGETABLES WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	
SERVICIO DE PAN	2,00€ 🍷
PAN "PICADITO ANDALUZ" 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	



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

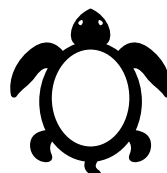


Apio
Celery



Sulfitos
Sulphites

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



IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED