

Bienvenidos a Bocados

Installé depuis **2016** en plein cœur de Toulouse, **BOCA** a été le **premier** et **unique** bar à **montaditos** (mini-sandwichs andalous) de la ville !

À l'époque, ses créateurs, **Jo, Mateo et Raquel**, fraîchement débarqués de Madrid, avaient bien l'intention de faire découvrir le concept à leurs copains toulousains.

En 2023, l'équipe s'agrandit et, aux côtés de **Nancy** et **Elia**, ils ouvrent un deuxième établissement dans une authentique **cave toulousaine**, à 20 mètres du premier. BOCA devient alors un **bar à tapas** plus complet, avec une carte étoffée et une **équipe au top**, en cuisine comme en salle, siempre con mucho amor !

Ici, pas de chichi, que du **vrai** : tortilla, croquetas, salmorejo, jamón ibérico, calamares, huevos rotos... Des **plats** et des **boissons** qui sentent bon **l'Espagne**.

Notre recette ? Un zeste de simplicité, une pincée de sourires, pour partager un moment convivial aux accents ibériques !

En solo, à deux ou en groupe : à BOCA, vous vous sentirez toujours **como en casa**.

¡Hola amigos!

TAPAS

		TAPA	RACION
A	TORTILLA DE PATATAS CON ALIOLI  	5,00	
	<i>L'omelette espagnole faite maison, le must !</i>		
Ba	PATATAS BRAVAS 	6,00	10,00
	<i>Tomatées, piquantes</i>		
Bb	PATATAS ALIOLI 	6,00	10,00
	<i>Mayonnaise à l'ail</i>		
Bc	PIMIENTOS DEL PADRÓN 	7,00	10,00
	<i>Petits poivrons verts frits à l'huile et au gros sel (selon arrivage)</i>		
C	PAPAS MOJO PICÓN Y VERDE 	6,00	
	<i>Petites pommes de terre en croûte de sel, accompagnées d'une sauce rouge poivronnée piquante et d'une verte à base de coriandre (Islas Canarias)</i>		
D	HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO	16,00	
	<i>Œufs frits servis avec patates rissolées et jambon ibérique</i>		
E	JAMÓN IBÉRICO CORTADO A MANO	14,50	
F	TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS	23,00	
	<i>Planche de fromages et charcuteries</i>		
G	CHISTORRA (TYPE CHORIZO) A LA SIDRA	7,00	
	<i>Saucisse de porc similaire au chorizo, cuite dans du cidre asturien</i>		
H	MALLORQUÍNA 	8,50	
	<i>Fromage Mahon fondu au four, soubressade de porc et miel</i>		
i	ALBONDIGAS EN SALSA DE TOMATE	8,50	
	<i>Boulettes de boeuf en sauce tomate maison (x5)</i>		
J	MORCILLA DE ARROZ DE BURGOS 	7,00	11,00
	<i>Boudin noir au riz</i>		
K	SOLOMILLO IBÉRICO	14,50	
	<i>Filet mignon de porc. Partie tendre et juteuse, sauce au poivre</i>		
L	MIX 8 CROQUETAS ( végé possible sur demande) 2x jamón ibérico, 2x côte de boeuf, 2x fromage et oignons caramélisés, 2x bolet et truffé	14,50	
M	CALAMARES	12,00	
	<i>Rondelles de calamar pané et frit</i>		
N	NACHOS 	8,00	14,00
	<i>Chips de maïs accompagnées d'avocat, tomate, crème fraîche, oignon et gratinées au cheddar</i>		
O	ALMOREJO 	5,00	
	<i>Crème froide élaborée à base de tomates, ail, pain, huile d'olive et agrémentée de dès jamon serrano et d'œuf dur (Andalucia)</i>		
P	PAN CON TOMATE 	6,00	
	<i>Pulpe de tomate à l'ail, huile d'olive et gros sel, servie sur du pain</i>		

Pour les desserts, pensez à commander la Torrija en début de service



MONTADITOS

NOS PETITS SANDWICHS

À L'UNITÉ

1	MOJO VERDE, TOMATE ✓	1,90
2	MOJO PICÓN, TOMATE ✓	—
3	PAN CON TOMATE, POIVRON PADRÓN ✓	—
4	SAUCISSON IBÉRIQUE	—
5	CHORIZO IBÉRIQUE	—
6	LOMO	—
7	TORTILLA ✓	—
8	CHÈVRE, MIEL ✓	2,20
9	CHÈVRE, POIVRON PADRÓN ✓	—
10	FROMAGE FRAIS, CONCOMBRE, OIGNONS FRITS ✓	—
11	FROMAGE FRAIS, POIVRON PIQUILLO ✓	—
12	PAN CON TOMATE, MANCHEGO ✓	—
13	SAUCISSON IBÉRIQUE, BRIE	—
14	PAN CON TOMATE, SERRANO	—
15	SOURESSADE	—
16	LOMO, AÏOLI	—
17	LOMO, POIVRON PIQUILLO	—
18	LOMO, MOJO PICÓN	—
19	EMINCÉS DE POULET, AÏOLI	—
20	EMINCÉS DE POULET, POIVRON PIQUILLO	—
21	PAN CON TOMATE, SERRANO, BRIE	2,40
22	CONFIT D'OIGNONS, BRIE ✓	—
23	CHÈVRE, POIVRON PIQUILLO ✓	—
24	MANCHEGO, POIVRON PADRÓN ✓	—
25	MANCHEGO, TOMATE, MOJO VERDE ✓ ❤	—
26	SAUCISSON IBÉRIQUE, MANCHEGO	—
27	CHORIZO IBÉRIQUE, TORTILLA	—
28	SERRANO, MANCHEGO	—
29	SOURESSADE, BRIE	—
30	SAUCISSE DE TOULOUSE, AÏOLI	—
31	SAUCISSE DE TOULOUSE, CONFIT D'OIGNONS	—
32	EMINCÉS DE POULET, TOMATE, MOJO VERDE	—
33	TORTILLA, AÏOLI ✓ ❤	—
34	TORTILLA, POIVRON PADRÓN ✓	—
35	AVOCAT, CONCOMBRE, TOMATE ✓	—

✓ VEGETARIANO

✓ VEGANO

❤ COUP DE COEUR

MONTADITOS

NOS PETITS SANDWICHES

36	AVOCAT, MANCHEGO, TOMATE	✓	2,60
37	MANCHEGO, TOMATE, POIVRON PADRÓN	✓	—
38	CHORIZO, CHÈVRE, POIVRON PIQUILLO	—	—
39	PAN TOMATE, SERRANO, MANCHEGO	—	—
40	SERRANO, CHÈVRE, POIVRON PADRÓN	—	—
41	SOUBRESSADE, BRIE, MIEL	—	—
42	LOMO, MANCHEGO, POIVRON PIQUILLO	—	—
43	MAGRET DE CANARD FUMÉ, CONFIT D'OIGNONS	—	—
44	MAGRET DE CANARD FUMÉ, MIEL	—	—
45	EMINCÉS DE POULET, AVOCAT, TOMATE	—	—
46	EMINCÉS DE POULET, CHÈVRE, MIEL	—	—
47	SAUMON FUMÉ, CONCOMBRE, FROMAGE FRAIS	—	—
48	SAUMON FUMÉ, FROMAGE FRAIS, OIGNONS FRITS	—	—
49	SAUMON FUMÉ, AVOCAT, OIGNONS FRITS	—	—
50	TORTILLA, POIVRON PADRÓN, MOJO PICÓN	✓	—

Nos planches

■	Planche 10 Bocas	—	20,00
■	N° 1, 5, 7, 10, 12, 14, 18, 19, 22, 23	—	—

■	Planche Vegetariano	✓	20,00
■	N° 2, 10, 11, 12, 22, 23, 25, 33, 34, 35	—	—

■	Planche 10 Bocas ORO	—	24,00
■	N° 11, 27, 30, 35, 37, 39, 41, 43, 47, 50	—	—

DULCES & CAFÉS

DESSERTS ET CAFÉS

Nos desserts

Q	TARTA DE QUESO	6,00
	<i>Gâteau au fromage (Recette de la Viña)</i>	
R	TARTA DE QUESO DE CHOCOLATE	6,00
	<i>Gâteau au fromage au chocolat</i>	
S	TORRIJA CON HELADO ❤	7,00
	<i>Brioche façon pain perdu et son sucre cannelle, servie avec glace vanille et coulis dulce de leche.</i>	
	<i>Temps de préparation 25 min. Penser à commander en début de repas</i>	
T	TARTA DE SANTIAGO	5,50
	<i>Gâteau galicien aux amandes, servi avec glace vanille</i>	
U	GLACE VANILLE	5,00
	<i>2 boules servies avec coulis chocolat, éclats d'Oréo</i>	
V	CAFÉ CON HELADO	3,50
	<i>Café servi sur boule de glace vanille</i>	

Nos boissons chaudes

CAFÉ	2,00
<i>Espresso ou allongé</i>	
CARAJILLO	3,50
<i>Café et au choix : ron miel, licor 43 ou crema de bellota</i>	
INFUSION	3,50
<i>Thym, miel, citron</i>	

Y para
beber...



CLÁSICOS & CERVEZAS

CLASSIQUES, BIÈRES ET CIDRES

Les classiques

		50cl
TINTO DE VERANO (SUPP VERMOUTH + 0,50 €)	5,00	
<i>La saveur d'une sangria en plus frais et pétillant</i>		
CLARA CON LIMÓN	5,50	
<i>Le panaché espagnol</i>		
KALIMOTXO (SUPP CRÈME DE MÛRE + 0,50 €)	5,00	
<i>Vin rouge + Coca-Cola. Osez-le ! Le classique des férias basques !</i>		

Bières

PRESSION	30cl	50cl
ESTRELLA GALICIA	4,00	6,00
<i>Bière galicienne type Pale lager légère et houblonnée. 5,5%</i>		
1906	4,50	7,00
<i>Bière galicienne type Dark lager, malt torréfié très présent. 6,5%</i>		
GARAGE OCATA IPA	5,00	8,00
<i>Bière artisanale type IPA Session, fruitée et florale. Sans amertume. 5,4%. Brasserie Garage de Barcelone</i>		
BOUTEILLE	33cl	
ALHAMBRA RESERVA 1925	6,00	
<i>Bière artisanale de Granada type Pilsener, saveur intense malt et caramel 6,4%</i>		
MORITZ ORIGINAL	5,00	
<i>Bière catalane type Pilsener, fleurie et légèrement maltée 5,4%</i>		
MORITZ TORRADA SIN 0%	5,00	
<i>Bière catalane sans alcool type Pilsener, fleurie et légèrement maltée</i>		
MORITZ SIN 0%	5,00	
<i>Bière catalane sans alcool et sans sucre, fleurie et légèrement maltée</i>		

Cidres

LADRÓN DE MANZANAS	5,00
<i>Verre de cidre sévillan proche du cidre anglais avec plus d'acidité 4,5%</i>	
TRABANCO - 70cl	11,00
<i>Bouteille de cidre asturien traditionnel, sans fermentation. "Vin de pomme alcoolisé" 6%</i>	
SANGRÍA DE SIDRA - 120cl	22,00
<i>Pichet de sangría élaborée à base de cidre asturien</i>	

VINOS

VINS

Vins rouges

12,5cl 75cl

TUNANTE JOVEN

D.O.C. Rioja Baja - Azabache (Tempranillo)
Rond et souple, notes fruits des bois

4,00 20,00

ALTOS DE VALDOSO ROBLE

D.O. Ribera del Duero - Olarra (Tempranillo)
Fruits frais, notes boisées, tanins souples. Vin d'altitude

4,20 23,00

AZABACHE CRIANZA



.O.C. Rioja Baja- Azabache (Tempranillo - Garnache - Graciano)
Petits fruits rouges, poivre, tanins équilibrés

4,80 28,00

CERRO AÑON RESERVA

D.O.C. Rioja Alta - Olarra (Tempranillo - Mazuelo - Graciano)
Cerise, framboise, mûres, cèdre, toasté léger, puissant

5,00 30,00

OSOTI JOVEN



D.O.C. Rioja Baja - Osoti (Tempranillo - Garnacha)

Frais et léger. Très fruité, notes fruits rouges et légèrement floral

25,00

OSOTI CRIANZA



D.O.C. Rioja Baja - Osoti (Tempranillo - Garnacha)

Charpenté, équilibré et rond. Notes fruits rouges et noirs, épices, poivre noir et bois

30,00

Vins blances

12,5cl 75cl

TERRA NOVA

D.O. Rueda - Olarra (Verdejo)

Aromatique, vivacité, fruits blancs, agrumes

4,00 20,00

OSOTI BLANCO



D.O.C. Rioja Baja - Osoti (Tempranillo)

Elevé 3 mois en fût. Passion, abricot sec. Très légèrement fumé

4,50 25,00

AINZON MOSCATEL

Santo Criston (Moscatel)

Doux et liquoreux (différent de moelleux). Arômes miel et raisin sec.

Vin apéritif type Muscat.

4,50

VASO ALBARÍNO

D.O. Rias Baixas Val do Salnes - Martin Codax (Albaríño)

Frais, rond et gourmand. Notes de fruits charnus bien mûrs, ananas et pêche

5,00 30,00

Vin rosé

12,5cl 75cl

NEKEAS - NAVARRA

D.O. Navarra - Nekeas (Garnacha)

Fraise, framboise, rond

4,00 20,00



LABEL AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



LABEL DEMETER
BIODYNAMIQUE



COUP DE COEUR

VERMUTS & COCTELES

VERMOUTHS & COCKTAILS

Vermouths

Vin d'apéritif

12,5cl

VERMOUTH DE LA CASA ❤

Touche boisée et épicée

4,00

YZAGUIRRE ROJO

Vermouth catalan doux, boisé, notes de cannelle

4,50

YZAGUIRRE BLANCO

Vermouth catalan doux. Notes de cannelle et vanille, herbes aromatiques

4,00

Cocktails populaires

PALOMITA - 15cl

Anis del mono + eau - Le « pastis » espagnol (Levante)

3,50

REBUJITO - 25cl

Vin blanc Manzanilla + Sprite. Le classique des férias andalouses !

5,50

YAYO - 15cl ❤

Vermouth, gin, limonade (Madrid)

6,50

CANARIO - 30cl

Ron miel, Kas citron et cannelle

9,00

BASQUE TONIC - 30cl

Gin, patxaran et tonic

9,00

COCKTAIL DU MOMENT

À voir avec l'équipe

9,00

COCTELES

COCKTAILS

Gin

	30cl 6cl + soft
RIVES 1880 <i>Dry gin aux notes subtiles de genièvre et de fines herbes (Cádiz). Servi avec Tonic</i>	9,00
PUERTO DE INDIAS FRESA <i>Arômes intenses de fraise, notes d'agrumes (Sevilla). Servi avec Sprite</i>	10,00
PUERTO DE INDIAS MANGO <i>Arômes exotiques intenses de mangues. Nuances d'agrumes et d'épices (Séville). Servi avec Sprite</i>	10,00
PUERTO DE INDIAS BLACK <i>Floral, notes fleur d'oranger et agrumes (Sevilla). Servi avec Tonic</i>	10,00
WINT & LILA <i>Dry gin, notes de fleurs d'oranger et menthe verte (Valle del Guadalquivir). Servi avec Tonic</i>	11,00
NORDÉS ❤️ <i>Epicé, arômes de raisin Albariño. Notes de fleurs blanches, verveine citron et gingembre (Galicia). Servi avec Tonic</i>	11,00

Rhum

AREHUCAS CARTA ORO <i>Rhum ambré, notes douces de vanille et caramel (Canarias). Servi avec Cola</i>	9,00
AREHUCAS CARTA BLANCA <i>Rhum blanc, notes de vanille et coco (Canarias). Servi avec jus Maracuya (fruit de la passion)</i>	10,00
BURLA NEGRA <i>Rhum ambré combinant le soleil caribéen à l'eau de mer des Rías Baixas. Notes fruits mûrs, chocolat noir, sucre brun (Galicia) Servi avec Cola</i>	10,00

Vodka

SIDERIT <i>Vodka, notes floral et agrumes (Cantabria). Servi avec Fanta orange</i>	10,00
--	-------

Whisky

DYC <i>Whisky espagnol. Arôme floral, épice et fumé. Notes vanille, amande (Segovia). Servi avec Cola</i>	9,00
---	------

Coktails sans alcool

GIMBER MULE <i>Concentré de gingembre, épices, citron vert, eau pétillante</i>	8,00
RHUM MARACUYA SIN 0,0% <i>Rhum sans alcool, servi avec jus Maracuya (fruit de la passion)</i>	8,00
RHUM COLA SIN 0,0% <i>Rhum sans alcool. Servi avec Cola</i>	8,00
GIN FRESCA SIN 0,0% <i>Gin Puerto de Indias sans alcool aux arômes intenses de fraise, notes d'agrumes (Sevilla). Servi avec Sprite</i>	8,00



LICORES & DIGESTIVOS

LIQUEURS ET DIGESTIFS

Liqueurs

Chupito 4cl Copa 10cl

ORUJO DE HIERBAS	3,00	6,00
<i>Liqueur de plantes (Galicia)</i>		
RONMIEL	—	—
<i>Rhum et miel (Islas Canarias)</i>		
CREMA DE BELLOTA 	—	—
<i>Crème de gland (Extremadura)</i>		
LICOR DE BELLOTA	—	—
<i>Liqueur de gland (Extremadura)</i>		
PATXARAN	—	—
<i>Liqueur anisée à base de prunelle (Navarra)</i>		
LICOR 43	—	—
<i>Composée de 43 ingrédients dont vanille et banane (Murcia)</i>		
LICOR CAFÉ	—	—
<i>Liqueur de café (Galicia)</i>		
ANIS DEL MONO	—	—
<i>Liqueur anisé et sucré (Badalona)</i>		
PLANCHES DE 6 LIQUEURS AU CHOIX	—	15,00

PLANCHES DE 6 LIQUEURS AU CHOIX _____ 15.00

TEQUILA - 4cl 3,50



• COUP DE COEUR

SOFTS

Boissons non alcoolisées

33cl

COCA-COLA 3,50

COCA-COLA ZÉRO —

FANTA ORANGE —

SCHWEPPES TONIC —

FUZE TEA PÊCHE —

LIMONADE (GASEOSA) —

AQUARIUS CITRON —

SPRITE —

EAU GAZEUSE MONDARIZ —

CITRONNADE MAISON 4,00

MOSTO —
Jus de raisin blanc

JUS MARACUYA 4,50
Jus de fruit de la passion

20cl

GINGER BEER 4,00

MEDITERRANEAN TONIC PREMIUM 4,00

75cl

EAU PLATE MONDARIZ (GALICIA) 4,00

EAU GAZEUSE MONDARIZ (GALICIA) 5,00