

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

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



VEGETARIANO



VEGANO



COUP DE COEUR

# MONTADITOS

## NOS PETITS SANDWICHES

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	SOUBRESSADE		—
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	SOUBRESSADE, 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 & CAFES

## DESSERTS ET CAFÉS

### Nos desserts

<b>Q</b>	<b>TARTA DE QUESO</b> <i>Gâteau au fromage (Recette de la Viña)</i>	6,00
<b>R</b>	<b>TARTA DE QUESO DE CHOCOLATE</b> <i>Gâteau au fromage au chocolat</i>	6,00
<b>S</b>	<b>TORRIJA CON HELADO ♥</b> <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>	7,00
<b>T</b>	<b>TARTA DE SANTIAGO</b> <i>Gâteau galicien aux amandes, servi avec glace vanille</i>	5,50
<b>U</b>	<b>GLACE VANILLE</b> <i>2 boules servies avec coulis chocolat, éclats d'Oréo</i>	5,00
<b>V</b>	<b>CAFÉ CON HELADO</b> <i>Café servi sur boule de glace vanille</i>	3,50

### Nos boissons chaudes

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

Y para  
beber...



# CLÁSICOS & CERVEZAS

CLASSIQUES, BIÈRES ET CIDRES

## Les classiques

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

## Bières

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

## Cidres

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

# VINOS

## VINS

### Vins rouges

	12,5cl	75cl
<b>TUNANTE JOVEN</b> D.O.C. Rioja Baja - Azabache (Tempranillo) <i>Rond et souple, notes fruits des bois</i>	4,00	20,00
<b>ALTOS DE VALDOSO ROBLE</b> D.O. Ribera del Duero - Olarra (Tempranillo) <i>Fruits frais, notes boisées, tanins souples. Vin d'altitude</i>	4,20	23,00
<b>AZABACHE CRIANZA</b>  .O.C. Rioja Baja- Azabache (Tempranillo - Garnache - Graciano) <i>Petits fruits rouges, poivre, tanins équilibrés</i>	4,80	28,00
<b>CERRO AÑÓN RESERVA</b> D.O.C. Rioja Alta - Olarra (Tempranillo - Mazuelo - Graciano) <i>Cerise, framboise, mûres, cèdre, toasté léger, puissant</i>	5,00	30,00
<b>OSOTI JOVEN</b>   D.O.C. Rioja Baja - Osoti (Tempranillo - Garnacha) <i>Frais et léger. Très fruité, notes fruits rouges et légèrement floral</i>		25,00
<b>OSOTI CRIANZA</b>  D.O.C. Rioja Baja - Osoti (Tempranillo - Garnacha) <i>Charpenté, équilibré et rond. Notes fruits rouges et noirs, épices, poivre noir et bois</i>		30,00

### Vins blancs

	12,5cl	75cl
<b>TERRA NOVA</b> D.O. Rueda - Olarra (Verdejo) <i>Aromatique, vivacité, fruits blancs, agrumes</i>	4,00	20,00
<b>OSOTI BLANCO</b>  D.O.C. Rioja Baja - Osoti (Tempranillo) <i>Elevé 3 mois en fût. Passion, abricot sec. Très légèrement fumé</i>	4,50	25,00
<b>AINZON MOSCATEL</b> Santo Criston (Moscatel) <i>Doux et liquoreux (différent de moelleux). Arômes miel et raisin sec. Vin apéritif type Muscat.</i>	4,50	
<b>VASO ALBARIÑO</b> D.O. Rias Baixas Val do Salnes - Martin Codax (Albariño) <i>Frais, rond et gourmand. Notes de fruits charnus bien mûrs, ananas et pêche</i>	5,00	30,00

### Vin rosé

	12,5cl	75cl
<b>NEKEAS - NAVARRA</b> D.O. Navarra - Nekeas (Garnacha) <i>Fraise, framboise, rond</i>	4,00	20,00



LABEL AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



LABEL DEMETER  
BIODYNAMIQUE



COUP DE COEUR



# VERMUTS & COCTELES

## VERMOUTHS & COCKTAILS

### Vermouths

12,5cl

Vin d'apéritif

#### VERMOUTH DE LA CASA ♥

4,00

*Touche boisée et épicée*

#### YZAGUIRRE ROJO

4,50

*Vermouth catalan doux, boisé, notes de cannelle*

#### YZAGUIRRE BLANCO

4,00

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

### Cocktails populaires

#### PALOMITA - 15cl

3,50

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

#### REBUJITO - 25cl

5,50

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

#### YAYO - 15cl ♥

6,50

*Vermouth, gin, limonade (Madrid)*

#### CANARIO - 30cl

9,00

*Ron miel, Kas citron et cannelle*

#### BASQUE TONIC - 30cl

9,00

*Gin, patxaran et tonic*

#### COCKTAIL DU MOMENT

9,00

*À voir avec l'équipe*

# COCTELES

## COCKTAILS

### Gin

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

### Rhum

<b>AREHUCAS CARTA ORO</b> <i>Rhum ambré, notes douces de vanille et caramel (Canarias). Servi avec Cola</i>	9,00
<b>AREHUCAS CARTA BLANCA</b> <i>Rhum blanc, notes de vanille et coco (Canarias). Servi avec jus Maracuya (fruit de la passion)</i>	10,00
<b>BURLA NEGRA</b> <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

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

### Whisky

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

## Coktails sans alcool

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

# LICORES & DIGESTIFS

LIQUEURS ET DIGESTIFS

Liqueurs	Chupito 4cl	Copa 10cl
<b>ORUJO DE HIERBAS</b> <i>Liqueur de plantes (Galicia)</i>	3,00	6,00
<b>RONMIEL</b> <i>Rhum et miel (Islas Canarias)</i>	—	—
<b>CREMA DE BELLOTA</b> ♥ <i>Crème de gland (Extremadura)</i>	—	—
<b>LICOR DE BELLOTA</b> <i>Liqueur de gland (Extremadura)</i>	—	—
<b>PATXARAN</b> <i>Liqueur anisée à base de prunelle (Navarra)</i>	—	—
<b>LICOR 43</b> <i>Composée de 43 ingrédients dont vanille et banane (Murcia)</i>	—	—
<b>LICOR CAFÉ</b> <i>Liqueur de café (Galicia)</i>	—	—
<b>ANIS DEL MONO</b> <i>Liqueur anisé et sucré (Badalona)</i>	—	—

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 <i>Jus de raisin blanc</i>	
JUS MARACUYA <i>Jus de fruit de la passion</i>	4,50
	20cl
GINGER BEER	4,00
MEDITERRANEAN TONIC PREMIUM	4,00
	75cl
EAU PLATE MONDARIZ (GALICIA)	4,00
EAU GAZEUSE MONDARIZ (GALICIA)	5,00