

bar y tapas españolas



Bienvenidos a Boca

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 toujours 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

19h00 - 23h00

		TAPA (2 pers.)	RACIÓN (3/4 pers.)
A	TORTILLA DE PATATAS   <i>L'omelette espagnole faite maison, servie avec de l'Alioli, le must !</i>	5,00	
B	ENSALADILLA RUSA <i>Salade froide à base de pommes de terre, thon, œuf dur, légumes et mayonnaise</i>	6,50	
C	PATATAS BRAVIOLI  <i>Servies avec 2 sauces à part, une tomate et piquante et une mayonnaise à l'ail</i>	6,50	10,00
D	PAPAS MOJO PICÓN Y VERDE  <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>	6,50	
Ea	HUEVOS ROTOS CON SOBRASADA <i>Œufs frits servis avec patates rissolées et sobrasada (type chorizo à tartiner)</i>		16,00
Eb	HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO <i>Œufs frits servis avec patates rissolées et jambon ibérique</i>		16,00
Ec	HUEVOS ROTOS CON PIMIENTOS DEL PADRÓN  <i>Œufs frits servis avec patates rissolées et petits poivrons verts (selon arrivage)</i>		16,00
F	JAMÓN IBÉRICO CORTADO A MANO		16,00
G	TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS <i>Planche de fromages et charcuteries</i>		23,00
H	CHISTORRA (TYPE CHORIZO) A LA SIDRA <i>Saucisse de porc similaire au chorizo, cuite dans du cidre asturien</i>	7,00	
i	ALBONDIGAS EN SALSA DE TOMATE <i>Boulettes de bœuf en sauce tomate maison (x5)</i>	8,50	
J	MORCILLA DE ARROZ DE BURGOS  <i>Boudin noir à base de riz et d'oignon, servi avec confit d'oignons et poivrons del Piquillo</i>		9,00
Ka	MIX 8 CROQUETAS <i>2x jamón ibérico, 2x côte de bœuf, 2x fromage et oignons caramélisés, 2x bolet et truffe</i>		14,50
Kb	MIX 8 CROQUETAS VÉGÉ  <i>4x fromage et oignons caramélisés 4x bolet et truffe</i>		14,50
L	CALAMARES <i>Rondelles de calamar pané et frit</i>		12,00
M	MALLORQUÍNA  <i>Fromage Mahon fondu au four, soubressade de porc et miel</i>	8,50	
N	NACHOS  <i>Chips de maïs accompagnées d'avocat, tomate, crème fraîche, oignon et gratinées au cheddar</i>		9,00
O	SALMOREJO  <i>Crème froide élaborée à base de tomates, ail, pain, huile d'olive et agrémentée de dés d'œuf dur et de jamón Serrano (Andalucía)</i>	5,00	
P	PAN CON TOMATE  <i>Pulpe de tomate à l'ail, huile d'olive et gros sel, servie sur du pain (x5 tartines)</i>	7,00	
Q	PIMIENTOS DEL PADRÓN  <i>Petits poivrons verts frits à l'huile et au gros sel (selon arrivage)</i>	7,00	10,00
R	ENSALADILLA DEL CHEF  <i>Salade froide à base de pois chiches, tomates, œufs, oignons et vinaigre balsamique</i>	6,50	

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

MONTADITOS

NOS PETITS SANDWICHS 19h00 - 23h00

À L'UNITÉ

1	CHÈVRE, MIEL	2,20
2	FROMAGE FRAIS, CONCOMBRE, OIGNONS FRITS	—
3	FROMAGE FRAIS, POIVRON DEL PIQUILLO*	—
4	MANCHEGO*, PAN CON TOMATE*	—
5	SERRANO, PAN CON TOMATE	—
6	SOBRASADA*, MIEL	—
7	EMINCÉS DE POULET, ALIOLI*	—
8	CRÈME DE SALMOREJO*, ŒUF DUR	—
9	BRIE, CONFIT D'OIGNONS	2,50
10	CHÈVRE, POIVRON DEL PIQUILLO	—
11	FROMAGE FRAIS, TOMATE, MOJO VERDE*	—
12	MANCHEGO, CRÈME DE SALMOREJO	—
13	SAUCISSON IBÉRIQUE, BRIE	—
14	CHORIZO IBÉRIQUE, TORTILLA*	—
15	SOBRASADA, BRIE	—
16	MORCILLA DE BURGOS*, POIVRON DEL PIQUILLO	—
17	SAUCISSE DE TOULOUSE, ALIOLI	—
18	SAUCISSE DE TOULOUSE, CONFIT D'OIGNONS	—
19	EMINCÉS DE POULET, TOMATE, MOJO VERDE	—
20	TORTILLA*, ALIOLI	—
21	AVOCAT, CONCOMBRE, TOMATE	—
22	CHÈVRE, POIVRON DEL PIQUILLO, MOJO VERDE	2,80
23	MANCHEGO, AVOCAT, TOMATE	—
24	CHORIZO IBÉRIQUE, CHÈVRE, POIVRON DEL PIQUILLO	—
25	SERRANO, MANCHEGO, PAN CON TOMATE	—
26	SERRANO, CRÈME DE SALMOREJO, ŒUF DUR	—
27	SOBRASADA, BRIE, MIEL	—
28	SOBRASADA, TORTILLA	—
29	MORCILLA DE BURGOS, POIVRON DEL PIQUILLO, CONFIT D'OIGNONS	—
30	MAGRET DE CANARD FUMÉ, CONFIT D'OIGNONS	—
31	MAGRET DE CANARD FUMÉ, MIEL	—
32	ÉMINCÉS DE POULET, AVOCAT, TOMATE	—
33	ÉMINCÉS DE POULET, CHÈVRE, MIEL	—
34	SAUMON FUMÉ, CONCOMBRE, FROMAGE FRAIS	—
35	SAUMON FUMÉ, AVOCAT, OIGNONS FRITS	—

Nos planches

Planche Vegetariana

N° 1, 2, 3, 4, 8, 9, 11, 20, 22, 23

Planche 10 Bocas

N° 3, 4, 7, 14, 15, 21, 22, 26, 30, 34



VEGETARIANO



VEGANO



COUP DE COEUR

* VOIR LEXIQUE EN PAGE SUIVANTE

DULCES & CAFÉS

DESSERTS ET CAFÉS

Nos desserts

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

Nos boissons chaudes

CAFÉ <i>Espresso ou allongé</i>	2,00
CARAJILLO <i>Café et au choix : ron miel, licor 43 ou crema de bellota</i>	4,00
INFUSION <i>Thym, miel, citron</i>	3,50



VEGETARIANO



VEGANO



COUP DE COEUR

LEXIQUE

ALIOLI

Mayonnaise à l'ail

CRÈME DE SALMOREJO

Crème à base de tomates, ail, pain, huile d'olive (Córdoba)

MANCHEGO

Fromage de brebis (Castilla-La Mancha)

MOJO VERDE

Sauce verte à base de coriandre et persil (Islas Canarias)

MORCILLA DE BURGOS

Boudin noir à base de riz et d'oignon (Burgos)

PAN CON TOMATE

Pulpe de tomate à l'ail, huile d'olive et gros sel

POIVRON DEL PIQUILLO

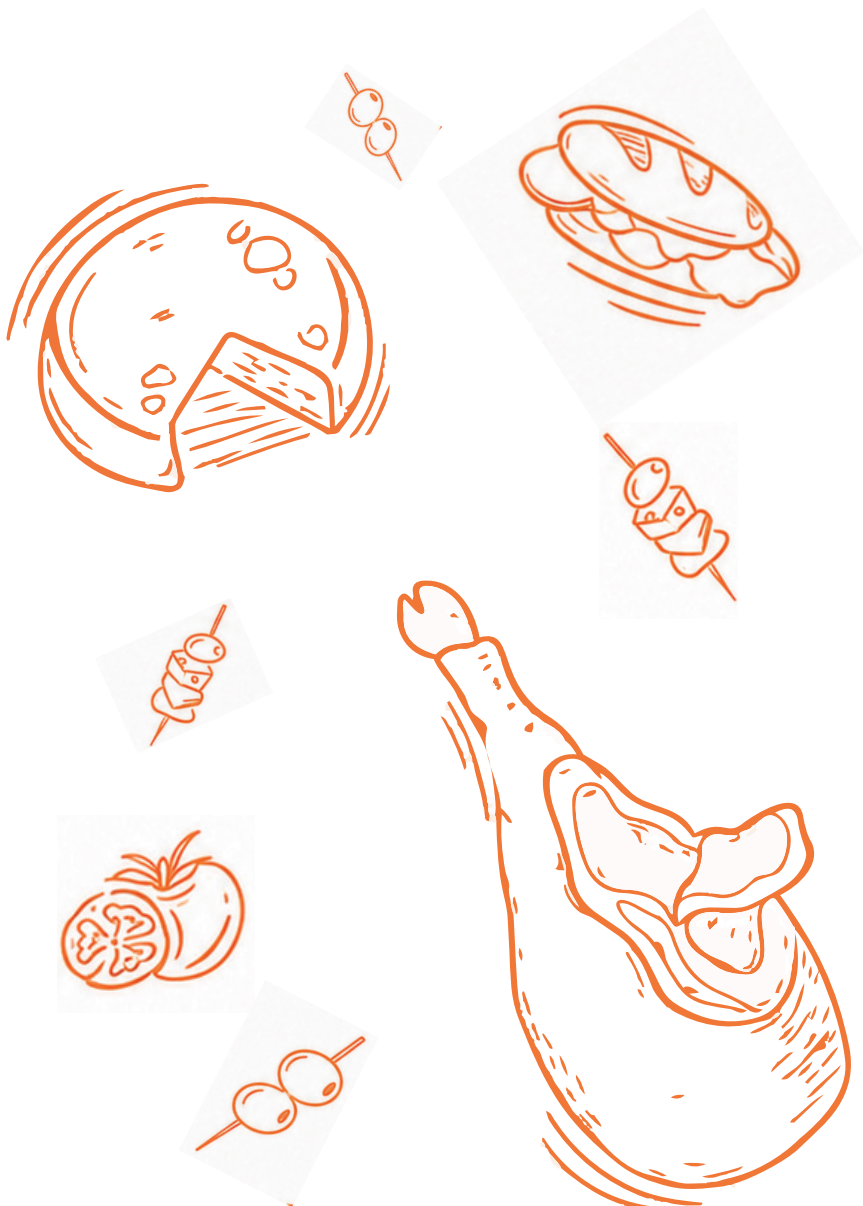
Poivron non piquant, grillé et mariné dans l'huile d'olive (Lodosa)

SOBRASADA

Charcuterie type chorizo à tartiner (Islas Baleares)

TORTILLA

Omelette de pomme de terre à l'espagnole



Y para
beber...



CLÁSICOS & CERVEZAS

CLASSIQUES, BIÈRES ET CIDRES

Classiques

TINTO DE VERANO (SUPP VERMOUTH + 0,50 €) ♥

La saveur d'une sangria en plus frais et pétillant

50cl

HAPPY HOUR

5,00

4,00

CLARA CON LIMÓN

Le panaché espagnol

5,50

4,50

KALIMOTXO (SUPP CRÈME DE MÛRE + 0,50 €)

Vin rouge + Coca-Cola. Osez-le ! Le classique des férias basques !

5,00

4,00

Bières

PRESSION

30cl

50cl

HAPPY HOUR

ESTRELLA GALICIA

Bière galicienne type Pale lager, légère et houblonnée. 5,5%

4,00

6,50

5,50

1906 ♥

Bière galicienne type Dark lager, malt torréfié très présent. 6,5%

4,50

7,00

GARAGE OCATA IPA

Bière artisanale type IPA Session, fruitée et florale. Sans amertume. 5,4%. Brasserie Garage de Barcelona

5,00

8,00

BOUTEILLE

33cl

ALHAMBRA RESERVA 1925

Bière artisanale de Granada type Pilsener, saveur intense malt et caramel 6,4%

6,00

MORITZ ORIGINAL

Bière catalane type Pilsener, fleurie et légèrement maltée 5,4%

5,00

MORITZ TORRADA SIN 0%

Bière catalane sans alcool type Pilsener, fleurie et légèrement maltée

5,00

MORITZ SIN 0%

Bière catalane sans alcool et sans sucre, fleurie et légèrement maltée

5,00

Cidres

LADRÓN DE MANZANAS

Verre de cidre sévillan proche du cidre anglais avec plus d'acidité 4,5%

5,00

TRABANCO - 70cl

Bouteille de cidre asturien traditionnel, sans fermentation. "Vin de pomme alcoolisé" 6%

11,00

SANGRÍA DE SIDRA - 120cl

Pichet de sangría élaborée à base de cidre asturien

22,00



COUP DE COEUR



HAPPY HOUR

18H00 - 19H00

VINOS

VINS

Rouges

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

Blancs

	12,5cl	75cl
TERRA NOVA D.O. Rueda - Olarra (Verdejo) <i>Aromatique, vivacité, fruits blancs, agrumes</i>	4,00	20,00
OSOTI BLANCO  D.O.C. Rioja Baja - Osoti (Tempranillo) <i>Élevé 3 mois en fût. Passion, abricot sec. Très légèrement fumé</i>	4,50	25,00
AINZON MOSCATEL Santo Criston (Moscatel) <i>Doux et liquoreux (différent de moelleux). Arômes miel et raisin sec. Vin apéritif type Muscat.</i>	4,50	
VASO DE BURGANS 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

Rosé

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



LABEL AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



LABEL DEMETER
BIODYNAMIQUE



COUP DE COEUR

VERMUTS & CÔCTELES

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

5,00

YZAGUIRRE BLANCO

Vermouth catalan doux, notes de cannelle et vanille, herbes aromatiques

5,00

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, Patxarán et tonic

9,00

COCKTAIL DU MOMENT

À voir avec l'équipe



COUP DE COEUR

CÔCTELES

COCKTAILS

Gin

RIVES 1880

Dry gin aux notes subtiles de genièvre et de fines herbes (Cádiz).
Servi avec Tonic

30cl
6cl + soft

9,00

PUERTO DE INDIAS FRESA

Arômes intenses de fraise, notes d'agrumes (Sevilla). Servi avec Sprite

10,00

PUERTO DE INDIAS MANGO

Arômes exotiques intenses de mangue.
Nuances d'agrumes et d'épices (Sevilla). Servi avec Sprite

10,00

PUERTO DE INDIAS BLACK

Floral, notes fleur d'oranger et agrumes (Sevilla). Servi avec Tonic

10,00

WINT & LILA

Dry gin, notes de fleurs d'oranger et menthe verte (Valle del Guadalquivir).
Servi avec Tonic

11,00

NORDÉS ♥

Epicé, arômes de raisin Albariño. Notes de fleurs blanches, verveine
citron et gingembre (Galicia). Servi avec Tonic

11,00

Rhum

AREHUCAS CARTA ORO

Rhum ambré aux notes douces de vanille et caramel (Canarias).
Servi avec Cola

9,00

AREHUCAS CARTA BLANCA

Rhum blanc aux notes de vanille et coco (Canarias). Servi avec jus
Maracuya (fruit de la passion)

10,00

BURLA NEGRA

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

10,00

Vodka

SIDERIT

Vodka aux notes florales et agrumes (Cantabria). Servi avec Fanta orange

10,00

Whisky

DYC

Whisky à l'arôme floral, épicé et fumé. Notes vanille,
amande (Segovia). Servi avec Cola

9,00

Coktails sans alcool

GIMBER MULE

Concentré de gingembre, épices, citron vert, eau pétillante

8,00

RHUM MARACUYA SIN 0,0%

Rhum sans alcool, servi avec jus Maracuya (fruit de la passion)

8,00

RHUM COLA SIN 0,0%

Rhum sans alcool. Servi avec Cola

8,00

GIN FRESA SIN 0,0%

Gin Puerto de Indias sans alcool aux arômes intenses de fraise, notes
d'agrumes (Sevilla). Servi avec Sprite

8,00

SPRITZ SIN 0,0%

Spritz sans alcool, arômes intenses de pamplemousse

8,00

LICORES & DIGESTIVOS

LIQUEURS ET DIGESTIFS

Liqueurs

	Chupito 4cl	Copa 10cl
ORUJO DE HIERBAS <i>Liqueur de plantes (Galicia)</i>	3,00	6,00
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>	—	—
PATXARÂN <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 anisée et sucrée (Badalona)</i>	—	—

PLANCHE DE 6 LIQUEURS AU CHOIX 15,00

TEQUILA - 4cl 3,50

SOFTS

Boissons non alcoolisées

	33cl	HAPPY HOUR
COCA-COLA	3,50	3,00
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	

boca

bar y tapas españolas

BOCA - BAR ESPAÑOL

45 rue Peyrolières, 31000, Toulouse
Lundi à samedi | 18h-02h

BOCA - TAPAS ESPAÑOLAS

54 rue Peyrolières, 31000, Toulouse
7/7J | 19h-23h