boca

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	RACION
A	**TORTILLA DE PATATAS** 🌿 ♥ *L'omelette espagnole faite maison, servie avec de l'Alioli, le must !*	5,00	
B	**PATATAS BRAVIOLI** 🌿 *Servies avec 2 sauces à part, une tomatée et piquante et une mayonnaise à l'ail*	7,00	10,00
C	**PAPAS MOJO PICÓN Y VERDE** ✔ *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)*	7,00	
D	**HUEVOS ROTOS CON SOBRASADA** *Œufs frits servis avec patates rissolées et sobrasada (type chorizo à tartiner)*		16,00
E	**HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO** 🌿 *Œufs frits servis avec patates rissolées et jambon ibérique*		16,00
F	**HUEVOS ROTOS CON PIMIENTOS DEL PADRÓN** *Œufs frits servis avec patates rissolées et petits poivrons verts (selon arrivage)*		16,00
G	**JAMÓN IBÉRICO CORTADO A MANO**		16,00
H	**TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS** *Planche de fromages et charcuteries*		23,00
i	**CHISTORRA (TYPE CHORIZO) A LA SIDRA** *Saucisse de porc similaire au chorizo, cuite dans du cidre asturien*	7,00	
J	**ALBONDIGAS EN SALSA DE TOMATE** *Boulettes de bœuf en sauce tomate maison (x5)*	9,00	
K	**MORCILLA DE ARROZ DE BURGOS** ♥ *Boudin noir à base de riz et d'oignon, servi avec confit d'oignons et poivrons del Piquillo*		9,00
L	**CALAMARES** *Rondelles de calamar pané et frit*	12,50	
M	**MALLORQUÍNA** ♥ *Fromage Mahon fondu au four, soubressade de porc et miel*	9,00	
N	**NACHOS** 🌿 *Chips de maïs accompagnées d'avocat, tomate, crème fraiche, oignon et gratinées au cheddar*		9,00
O	**SALMOREJO** ♥ *Crème froide élaborée à base de tomates, ail, pain, huile d'olive et agrémentée de dés d'œuf dur et de jamón Serrano (Andalucía)*	5,00	
P	**PAN CON TOMATE** ✔ *Pulpe de tomate à l'ail, huile d'olive et gros sel, servie sur du pain (x5 tartines)*	7,00	
Q	**PIMIENTOS DEL PADRÓN** ✔ *Petits poivrons verts frits à l'huile et au gros sel (selon arrivage)*	7,00	10,00

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

🌿 VEGETARIANO ✔ VEGANO ♥ COUP DE COEUR

CROQUETAS

19h00 - 23h00

Croquetas x 6 **11,50€**

R1 **QUESO Y CEBOLLA CARAMELIZADA**
Fromage et oignons caramélisés

R2 **BACALAO**
Morue

R3 **JAMÓN IBÉRICO**
Jambon ibérique

Croquetas x 6 **13,00€**

R4 **BOLETUS & TRUFA**
Cêpes et truffes

R5 **CALAMAR EN SU TINTA**
Calamar à l'encre

R6 **CECINA DE BUEY**
Cecina de bœuf

R7 **CONFIT DE PATO**
Confit de canard

¡Fuera dieta, dame croquetas!



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 — 24,00

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

R **TARTA DE QUESO** 6,00
Gâteau au fromage (Recette de la Viña)

S **TARTA DE QUESO DE CHOCOLATE** 6,00
Gâteau au fromage au chocolat

T **TORRIJA CON HELADO** ♥ 7,00
Brioche façon pain perdu saupoudré de sucre cannelle, servie avec glace vanille et coulis dulce de leche.
Temps de préparation 25 min. Pensez à commander en début de repas

U **TARTA DE SANTIAGO** 5,50
Gâteau galicien aux amandes, servi avec glace vanille

V **GLACE VANILLE** 5,00
2 boules servies avec coulis chocolat, éclats d'Oréo

W **CAFÉ CON HELADO** 3,50
Café servi sur boule de glace vanille

Nos boissons chaudes

CAFÉ 2,00
Espresso ou allongé

CARAJILLO 4,00
Café et au choix : ron miel, licor 43 ou crema de bellota

INFUSION 3,50
Thym, miel, citron

VEGETARIANO VEGANO ♥ COUP DE COEUR

LEXIQUE

ALIOLI
Mayonnaise à l'ail

CRÈME DE SALMOREJO
Crème à base de tomates, ail, pain, huile d'olive (Cõrdoba)

MANCHEGO
Fromage de brebis (Castilla-La Mancha)

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

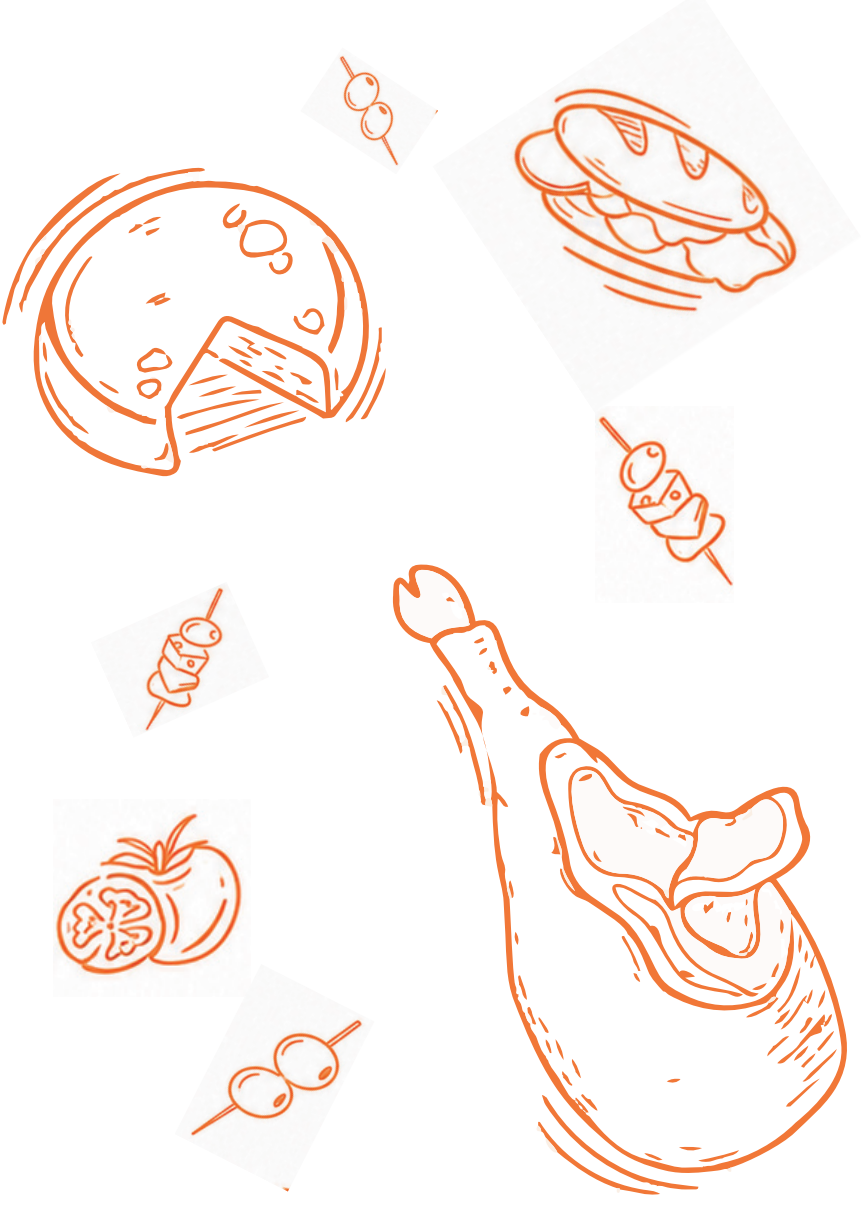
MORCILLA DE BURGOS
Boudin noir à base de riz et d'oignon (Burgos)

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

	50cl	HAPPY HOUR
TINTO DE VERANO (SUPP VERMOUTH + 0,50 €) ♥ *La saveur d'une sangria en plus frais et pétillant*	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) *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 D.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

Blancs

	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 DE BURGANS D.O. Rias Baixas Val do Salnes - Martin Codax (Albariño) *Frais, rond et gourmand. Notes de fruits charnus bien mûrs, ananas et pêche*	5,00	30,00

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 & CÓCTELES

VERMOUTHS & COCKTAILS

Vermouths

Vin d'apéritif

12,5cl

VERMOUTH DE LA CASA ♥ 4,00
Touche boisée et épicée

YZAGUIRRE ROJO 5,00
Vermouth catalan doux, boisé, notes de cannelle

YZAGUIRRE BLANCO 5,00
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, Patxarán et tonic

COCKTAIL DU MOMENT *À voir avec l'équipe*

♥ COUP DE COEUR

CÓCTELES

COCKTAILS

Gin

30cl
6cl + soft

RIVES 1880 9,00
Dry gin aux notes subtiles de genièvre et de fines herbes (Cádiz). Servi avec Tonic

PUERTO DE INDIAS FRESA 10,00
Arômes intenses de fraise, notes d'agrumes (Sevilla). Servi avec Sprite

PUERTO DE INDIAS MANGO 10,00
Arômes exotiques intenses de mangue. Nuances d'agrumes et d'épices (Sevilla). Servi avec Sprite

PUERTO DE INDIAS BLACK 10,00
Floral, notes fleur d'oranger et agrumes (Sevilla). Servi avec Tonic

WINT & LILA 11,00
Dry gin, notes de fleurs d'oranger et menthe verte (Valle del Guadalquivir). Servi avec Tonic

NORDÉS ♥ 11,00
Epicé, arômes de raisin Albariño. Notes de fleurs blanches, verveine citron et gingembre (Galicia). Servi avec Tonic

Rhum

AREHUCAS CARTA ORO 9,00
Rhum ambré aux notes douces de vanille et caramel (Canarias). Servi avec Cola

AREHUCAS CARTA BLANCA 10,00
Rhum blanc aux notes de vanille et coco (Canarias). Servi avec jus Maracuya (fruit de la passion)

BURLA NEGRA 10,00
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

Vodka

SIDERIT 10,00
Vodka aux notes florales et agrumes (Cantabria). Servi avec Fanta orange

Whisky

DYC 9,00
Whisky à l'arôme floral, épicé et fumé. Notes vanille, amande (Segovia). Servi avec Cola

Coktails sans alcool

GIMBER MULE 8,00
Concentré de gingembre, épices, citron vert, eau pétillante

RHUM MARACUYA SIN 0,0% 8,00
Rhum sans alcool, servi avec jus Maracuya (fruit de la passion)

RHUM COLA SIN 0,0% 8,00
Rhum sans alcool. Servi avec Cola

GIN FRESA SIN 0,0% 8,00
Gin Puerto de Indias sans alcool aux arômes intenses de fraise, notes d'agrumes (Sevilla). Servi avec Sprite

SPRITZ SIN 0,0% 8,00
Spritz sans alcool, arômes intenses de pamplemousse

Tous les softs sont modifiables sur demande
+1€ pour Tonic premium / Ginger beer / Jus maracuya

♥ COUP DE COEUR

LICORES & DIGESTIVOS

LIQUEURS ET DIGESTIFS

Liqueurs

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

PLANCHE DE 6 LIQUEURS AU CHOIX — 15,00

TEQUILA - 4cl 3,50

♥ COUP DE COEUR

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 *Jus de raisin blanc*	—	
JUS MARACUYA *Jus de fruit de la passion*	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