MENU DE MEDIODIA

SEMANA DEL 28/09 AL 3 DE OCTUBRE

Nuestro menú más corto y con un toque más informal, pero impregnado del carácter que nos define. Cambia semanalmente y se sirve de martes a sábados no festivos al mediodía. Consta de 3 platos a elegir entre distintas opciones

A escoger…

Entrantes

Ensalada de lampuga marinada.
"Coca" de "xeixa" con cebolla caramelizada y butifarrón "blanquet".
*(Huevos con foie (suplemento de 5€)).

*

Principales

Filete de pez mantequilla con mantequilla de hierbas aromáticas.
Espaldilla de ternera con setas y crema de calabaza.
*(Mare monte con vieiras y papada de cerdo confitada (Supl. de 6€)).

*

Postres

Cremoso de queso mahones.
"Panna cotta" de coco.
*(Nuestro helado de whiskey Jack Daniel's (supl. de 2€)).

PRECIO MENÚ: 18€ IVA incl.

Nuestro pan es artesano de propia elaboración y de larga fermentación

(bebidas no incluidas)

**Algunos de nuestros platos pueden contener ingredientes alérgicos consúltenos para posibles cambios en el menú.*

Menú Degustación

Quincena del 1 al 14 Octubre

(De martes a sábado noche y sábado mediodía)

El Restaurante Ca'n Boqueta está especialmente dedicado al menú degustación. Cambia quincenalmente para sorprenderte y descubrirte nuevos sabores e ingredientes de temporada. Se sirve por las noches, fines de semana y festivos.
Basado principalmente en nuestro patrimonio mediterráneo y en la cocina mallorquina
Lo acompañamos con *pan de elaboración propia*, *aceite de oliva* de las islas, nuestra mantequilla con trufa y sal de especias,… y para esta quincena:

Coca con harina de "xeixa" de otoño
Autumn salat cake with "xeixa" flour

*

Crema de ceps con yema de huevo confitada
Mushrooms (boletus edulis) cream wiht candied egg yolk

*

Canelón de serviola con salsa holandesa de gamba roja
Amberjack cannelloni with red prawn hollandaise sauce

*

Nuestra lechona confitada con puré de manzana asada y salsa de sobrasada envejecida
Our suckling pig confit confit with roasted apple puree and aged "sobrasada"sauce

*

"Cheesecake" de queso azul e higo
Our blue cheese and figs "cheesecake"

Precio/Price: 35€ IVA / Taxes incl.
(Bebida no incluida/Drinks not included)

**Algunos de nuestros platos pueden contener ingredientes alérgenos. Consúltenos para posibles cambios en el menú.*
**Some recipes may contain allergenic ingredients. Consult for possible menu changes.*

APERITIVO

Ricard	4,00
Campari	4,00
Aperol spritz	6,00
Mimosa	7.50
Bellini	7.50
Kir Royal	7.50
Negroni Classic/Sbagliato	7.50
Dry martini	9.50
Mojito-palo	9.00
Pomada Ca'n Boqueta	8.50

VERMUT

Vermut Muntaner Blanc	4,00
Vermut Muntaner Negre	4,00
Vermut Padró Dorado	4.50
Vermut Miró reserva etiqueta negra	5.00
Vermut Yzaguirre Blanco	4.00
Vermut Yzaguirre Rojo	4.50
Vermut Snt. Petroni Blanco	4.00
Vermut Snt. Petroni Negro	5.00

VINOS DE JEREZ

Colosia Fino	2,50
Colosia Oloroso	3,00
Colosia Cream	3,50
Pedro Ximénez sweet SF	15,00

PORT WINE

Dow's port 10	4,50
Dow's port 20	9,50

CERVEZAS / BEERS

FERMENTACIÓN BAJA (LAGERS)

Alhambra Tradicional (Lager) 25 cl
4,6% abv / N/A IBU/ Granada 2,20

Moritz (Pale lager) 33 cl.
5,4% abv /23 IBU/ Barcelona 3,50

Hofbräu Münchner Original (Pilsen Alemanya)
5,1% abv /24 IBU/ Alemanya/33 cl. 3,50

FERMENTACIÓN ALTA (ALES)

St. Bernardus Wit (Blat Belga) 33cl.
5,5 % abv /10 IBU/ Belgica 4,00

Fuller's London Pride (Bitter/English Pale Ale)
4,7% abv/ N/A IBU /Inglaterra / 50 cl. 5,00

Chimay Dorée (Belgian Blonde Ale) 33 cl.
4,8 % abv /16 IBU/ Belgica 5,50

Duvel (Belgian Golden Ale) 33 cl.
8,5 % abv /33 IBU/ Belgica 4,50

Saison Dupont Vieille Provision (Saison) 33 cl.
6,5 % abv / 30 IBU/ Belgica 4,50

Westmalle Dubbel (Abadía - Trapense doble)
7 % abv /24 IBU/ Bèlgica /33 cl. 4,50

Imparable Basqueland Brewing (IPA) 33 cl.
6,8 % abv / 62 IBU /Gipuzkoa–Espanya 5,00

Torpedo Sierra Nevada Brewing (Extra IPA)
7,2% abv/ 65 IBU/ Sierra Nevada- California 4,75

Brunehaut Blonde Ale (Sense Gluten) 33 cl.
6,5 % abv / N/A IBU /Belgica 4,00

CERVEZAS LOCALES

Grahame Pearce (Lager) 33 cl.
4,2% abv / 20 IBU / Sant Climent – Menorca 3,50

Sullerica Blanca (Blat) 33 cl.
3,7% abv / 15 IBU / Sóller – Mallorca 3,50

Sullerica Original (Herbal Ale) 33 cl.
4,6 % abv / 20 IBU/ Sóller – Mallorca 3,50

Beer Lovers BROLL (Pale Ale) 33 cl.
5% abv / 33 IBU/ Alcúdia – Mallorca 3,50

Beer Lovers BRAM (Amber Ale) 33 cl.
5,5% abv /25 IBU/ Alcúdia – Mallorca 3,75

Beer Lovers LLOP (India Pale Ale) 33 cl.
5,5 % abv /50 IBU/ Alcúdia – Mallorca 4,00

Sullerica FOSCA (Brown Ale) 33 cl.
6 % abv / 25 IBU/ Sóller – Mallorca 4,00

Beer Lovers NECRO (Imperial Stout) 33 cl.
8 % abv / 67IBU/ Alcúdia – Mallorca 4,00

VINOS POR COPAS/
WINE FOR CUPS

BLANCOS:

SOLIDARI Blanc
(D.O. Penedès) 3,50

JOSE PARIENTE Verdejo
(D.O. Rueda) 5,00

QUIBIA
(V.T. Mallorca) 5,00

FRANSOLA (Sauvignon blanc, Parellada)
(D.O. Penedès) 8,00

Torre d'es Canonge Toni Gelabert (Giró Blanc)
(D.O. Pla i Llevant) 10,00

MILMANDA Chardonnay
(D.O. Penedès) 19,00

ROSADOS:

110 Rosat Vins Nadal (Manto Negro)
(D.O. Binissalem) 4,50

VIÑA POMAL Bodegas Bilbaínas
(Garnacha y Viura)
(D.O. Rioja) 5,00

NEGRES:

SEBASTIÀ PASTOR Tinto
(D.O. Binissalem) 3,50

OBAC Binigrau
(V.T. Mallorca) 5,00

PAGO CAPELLANES Crianza
(D.O. Ribera del Duero) 9,00

FINCAS DE GANUZA Reserva
(D.O.Ca. Rioja) 13,50

4 KILOS
(V.T. Mallorca) 14,50

RIBAS DE CABRERA (Mantonegro, Syrah i Merlot)
(V.T.Mallorca) 20,00

MAS LA PLANA (Cabernet Sauvignon)
(D.O. Penedès) 25,00

COPAS SERVIDAS CON CORAVIN

VINOS ESPUMOSOS
SPARKLING WINES

MALLORCA

LLAMPANT Brut Nature (D.O. Binissalem)
Prensal Blanc & Chardonnay 23,50

VERITAS Brut Nature Rosé Jose L.Ferrer
(D.O. Binissalem)
Mantonegro 25,00
*Copa *6,50

ALT PENEDÈS

VARDON KENNETT
Pinot Noir, Chardonnay & Xarel·lo 45,00

D.O. CAVA

TITIANA BRUT NATURE
Pansa Blanca 31,00
*Copa *6,50

TITIANA Brut Rosé
Pinot Noir 33,00

KRIPTA de Agustí Torrelló Mata
Macabeu, Xarel·lo & Parellada 65,00

A.O.C. CHAMPAGNE

LANSON Black Label Brut
Chardonnay, Pinot noir & Pinot meunier 39,00
*Copa *10,00

BOLLINGER Spécial Cuvée
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier 69,00

TAITTINGER Brut Prestige Rosé
Pinot Noir & Chardonnay 78,00

VINOS BLANCOS / WHITE WINE

D.O. BINISSALEM (MALLORCA)

Sebastia Pastor Blanc (Santa Maria)
Prensal Blanc 19,50

D.O. PLA I LLEVANT (MALLORCA)

MUSCAT
Bodega Miquel Oliver (Petra) 17,50

BUTXET Blanc (Muro)
Chardonnay & Giró Blanc 19,90

GOLÓS
Vins Miquel Gelabert (Manacor)
Muscat, Rieling, Viognier & Giró Blanc 25,00

LLÀGRIMES BLANQUES
Bodega Ca'n Coleto (Petra)
Chardonnay - Roble 29,00

FERRERET
Bodega José Luis Ferrer (Binissalem)
Giro Ros 29,50

GALDENT
Vins Ca'n Majoral (Algaida)
Viognier- Roble 31,90

TORRE D'ES CANONGE
Vins Toni Gelabert (Manacor)
Giró Blanc - Roble 35,00

CHARDONNAY
Vins Miquel Gelabert (Manacor) 47,50

VI DE LA TERRA DE MALLORCA

RIBAS BLANC (Consell)
Prensal Blanc & Viognier 22,50

QUIBIA
Ànima Negre (Felanitx)
Prensal Blanc & Callet 23,50

NACRA (Inca)
Malvasia 24.00

NOUNAT
Bodega Binigrau (Biniali)
Prensal Blanc & Chardonnay 26,50

OM Blanc
Bodega Oliver Moragues (Algaida)
Prensal Blanc & Sauvignon Blanc 27,00

L'U Mortitx (Pollença)
Malvasia i Chardonnay 29,50

JUXTA MARE
Bodega Son Vives (Banyalbufar)
Malvasia 31,50

D.O. ALELLA

SARRIERA (Reventós de Alella)
Pansa blanca eco 25,00

D.O.Q PRIORAT

NELIN (D.O.Q. Priorat)
Garnatxa Blanca, Viognier, Pinot Noir, Macabeu,
Pedro Ximénez & Marsanne (Roble) 65,00

D.O. PENEDES

WALTRAUD
Riesling 27,50

FRANSOLA
Sauvignon Blanc & Parellada 32,60

MILMANDA
Chardonnay 70,00

D.O. CONCA BARBARÀ

SON DE PRADES
Chardonnay 36,00

D.O. TARRAGONA

NUS DEL TERRER
Sauvignon Blanc 29,00

D.O VALDEORRAS
AS SORTES (Rafael Palacios)
Godello – Roble 45,00

D.O. RÍAS BAIXAS

PAZO DAS BRUXAS
Albariño 20,50

PAZO SEÑORANS Selección
Albariño 45,00

D.O. COSTERS DEL SEGRE

VOL D'ANIMA DE RAIMAT
Chardonnay, Xarel·lo y Albariño 20,00

El NIU DE LA CIGONYA
Xarel·lo, Chardonnay y Albariño 22,50

D.O. RUEDA

JOSE PARIENTE
Verdejo 21,50

MALCORTA
Verdejo singular 25,50

BELONDRADE Y LURTON
Verdejo-Roble 50,00

V.T. CASTILLA

OSSIAN
Verdejo- Roble 35,25
*MAGNUM *70,00

D.O. JEREZ DE LA FRONTERA

XIMENEZ SPINOLA Exceptional Harvest
Pedro Ximenez 25,60

VINOS ROSADOS
ROSÉ WINES

D.O. BINISSALEM

110 Rosat Vins Nadal
Mantonegro 22,50

D.O. PLA I LLEVANT

RIBAS Rosat
Mantonegro, Callet & Gorgollassa 20,90

ACROLLAM Rosat
Bodega Mesquida-Mora (Porreres)
Callet, Cabernet Sauvignon & Merlot 21,50

SON PROHENS Rosat
Bodega Armero & Adrover (Felanitx)
Callet 24,90

D.O. RIOJA

VIÑA POMAL
Bodegas Bilbaínas
Garnacha & Viura 22,50

A.O.C COTES DE PROVENCE

CHATEAU MIRAVAL
Cinsaut, Garnacha, Syrah & Rolle 35,00

VINOS TINTOS / RED WINES

D.O. BINISSALEM – MALLORCA

SEBASTIÀ PASTOR BRODAT Criança
Mantonegro 17,50

VINYES VELLES VERITAS Jose L. Ferrer
Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah & Callet 26,50

D.O. PLA I LLEVANT (MALLORCA)

PUJOLS DE MARIA
Bodegas Galmés i Ferrer (Petra)
Cabernet Sauvignon, Syrah & Merlot 21,50

COLLITA DE FRUITS Criança
Bodega Armero i Adrover (Felanitx)
Callet, Merlot & Cabernet Sauvignon 23,50

AIA
Bodega Miquel Oliver (Petra)
Merlot 28,00

CABERNET SAUVIGNON
Miquel Gelabert (Manacor) 35,00

D'AMÓS NEGRE
Bodega Vi d'Auba (Felanitx)
Cabernet Sauvignon 45,00

VI DE LA TERRA DE MALLORCA

NEGRE SON BORDILS (Inca)
Merlot, Cabernet Sauvignon, Mantonegro,
Callet, Tempranillo, Monastrell & Syrah 21,50

SON ROCA Blanca terra (Porreres)
Syrah 21,90

SON CRESPÍ
Son Crespí de Passatemps (Santa Maria)
Mantonegro 22,00

OBAC de Binigrau (Biniali)
Mantonegro, Callet, Merlot, Cabernet & Syrah 26,50
*50cl. *18,00

MOSSÉN de Pere Seda (Manacor)
Cabernet Sauvignon 28,00

PECAT
Celler Canyelles i Batle (Alcudia)
Merlot, Cabernet Sauvignon & Syrah 28,95

TRES UVAS
Antonio Nadal Ros (Binissalem)
Mantonegro, Cabernet sauvignon, Callet & Monastrell 29,00

SON PUBIL
Galmés i Ribot (Santa Margalida)
Escursac 27,50

SIÓ Negre Criança
Hereus de Ribas (Consell)
Mantonegro, Syrah, Cabernet & Merlot 29,00

12 VOLTS
Vinícola 4 Kilos (Felanitx)
Callet, Fogoneu, Merlot, Cabernet & Syrah 30,50

ZAFIRO DE GALDENT
Maruccia (Llucmajor)
Cabernet Sauvignon 40,00

4 KILOS
Vinícola 4 Kilos (Felanitx)
Callet 48,95

AN
Ànima Negre (Felanitx)
Callet, Mantonegro & Fogoneu 53,00

DESCONFIO DE LA GENTE QUE NO BEBE
Bodega Ribas (Consell)
Mantonegro 65,00

RIBAS DE CABRERA
Bodega Ribas (Consell)
Mantonegro, Syrah & Merlot 66,50

SON MAYOL Premier Vin (Establiments)
Merlot & Cabernet Sauvignon 70,00

SON MAYOL Grand Vin (Establiments)
Cabernet Sauvignon & Merlot 90,00

GRIMALT & CABALLERO
Vinícola 4 Kilos (Felanitx)
Callet & Fogoneu 90,00

SON NEGRE 2011
Ànima Negre (Felanitx)
Callet 250,00

SON NEGRE 2007 500,00

V.T. FORMENTERA

CAP DE BARBARIA 2010
Monastrell, Fogoneu, Cabernet i Merlot 49,00

D.O ALICANT

ENRIQUE MENDOZA
Petit Verdot 25,00

D.O. PENEDÉS

MAS LA PLANA de Torres 2013
Cabernet Sauvignon 90,00

RESERVA REAL de Torres 2011
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot. 320,00

D.O. COSTERS DEL SEGRE

PURGATORI (D.O. Costers del Segre)
Carinyena, Shirah & Garnatxa 38,50

D.O. CONCA DE BARBERÀ

GRANS MURALLES de Torres 2004
Garnacha, Carinyena, Monastrell, Garró & Samsó 240,00

D.O. Ca. PRIORAT

L'INCOSCIENT Les Cousins
Garnatxa, Carinyena, C.Suavignon, Syrah & Merlot. 27,00

SALMOS
Syrah, Cariñena & Garnacha 35,00

PERPETUAL
Garnacha & Cariñena 60,00

CLOS MOGADOR 2012
Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Syrah & Cariñena. 85,00

V.T. CASTILLA Y LEÓN

HYPERIA (V.T. Castilla)
Cabernet Sauvignon, Cabernet franc & Merlot. 38,25

MAURO (V.T. Castilla y León)
Tinta fina & Syrah 38,65

D.O. EL TERRERAZO

QUINCHA CORRAL
Bobal 85,00

D.O. RIBERA DEL DUERO

PAGO DE LOS CAPELLANES Crianza
Tinto Fino & Cabernet Suavignon 29,25

AALTO
Tinto Fino 38,90

AALTO PS
Tinto Fino 90,00

VEGA SICILA Unico Reserva Especial
1994/1996/2000
Tempranillo & Cabernet Sauvignon 450,00

D.O. Ca. RIOJA

FINCAS DE GANUZA Reserva
Tempranillo 40,00

MAJUELO DE LA RAD (Pedro Balda)
Tempranillo, Garnacha, Graciano & Mazuelo 55,00

D.O. TORO

QUINTA QUIETUD
Tinta de Toro 34,50

PINTIA
Tinta de Toro 60,00

D.O. BIERZO

P3 de Dominio de Tares
Mencía 55,50

VINOS MAGNUMS

L'INCOSCIENT Les Cousins
Garnatxa, Carinyena, C.Suavignon, Syrah & Merlot 48,00

AIA Bodega Miquel Oliver (Petra)
Merlot 56,00

OBAC de Binigrau (Biniali)
Mantonegro, Callet, Merlot, Cabernet & Syrah 55,00
*Doble Magnum *110,00

4 KILOS
Vinícola 4 Kilos (Felanitx)
Callet 99,00

VINOS DULCES
SWEET WINES

E. M. Moscatel de la Marina (D.O. Alicante)	19,50 (4,00)*
VALVERAN 20 Manzanas (Sidra de hielo)	19,75 (4,50)*
AMBRASIA Tomeu Isern (Estellencs) Malvasia	19,90 (4,50)*
ROVER Can Oliver (Algaida) Muscat	21,15 (4,50)*
M.R. de Telmo Rodriguez (D.O, Málaga) Moscatel	25,00 (5,00)*
GRAMONA Vi de Glas. (D.O. Penedés) Riesling	25,30 (5,50)*
FITA DEL RAM de Es Verger. (Esporles) Viognier	26,15 (6,00)*
CHATEAU DU MONT Sauternes Cuvée Jeanne (Grand vin Bordeaux) 2013 Semillon	40,00 (6,50)*
Secret Del Priorat (D.O. Penedes) Garnatxa & Samsó	40,00 (9,00)*
XIMÉNEZ-SPÍNOLA Vintage 2014 (Jerez de la Frontera) Pedro Ximénez	45,00 (9,50)*
ROYAL TOKAJI, 5Puttonyos Aszú (Hungría) Furmint, Hárslevelú & Moscatel amarilla	50,00 (10,00)*

*Precio por Copa

CAFÉS/ COFFEES

Espresso	1,60
Espresso con hielo	1,70
Cortado	1,75
Café con leche	2,00
Café doble	2,15
Café amb licor	2,50
Café americano	2,50
Capuccino	2,70
Café latte macchiato	3,00
Café americano con leche	3,00
Irish coffe	5,50

CAFÉ DE ORIGEN
ORIGIN COFFEE

Colombia	2,00
Kenia	2,00
Costa Rica Tarrazu	2,00
Guatemala	2,00
Etiopía	2,00
Jamaica Blue Mountain	3,50

TÉS / TEAS

Verde Menta	2,75
Verde jazmín	2,75
Verde Gunpowder	2,75
Chino Genmaicha	2,75
Rojo Pu-erg yunnan	2,75
Azul Oollong limón	2,75
English Breakfast	2,75
Negro Earl-grey	2,75
Negro Ceylán vainilla	2,75

INFUSIONES / INFUSIONS

Frutas del bosque	2,75
Rooibos canela	2,75
Digestiva	2,75
Relax	2,75
Secretos de la India	2,75
Poleo, Manzanilla, tila	2,75

BRANDY

Mascaro V.O	4,50
Suau 15	5,50
Carlos I	5,50
Gran duque de Alba	6,50
Pedro ximénez spinola	10,50
Suau 25	12,00
Jaime I 30	20,00
Suau 50	24,00

COGNAC

Courvoisier V.S.O.P	6,00
Hennessy V.S	7,50
Larsen X.O	13,00

LICORES / LICOUR

Herbes Muntaner	4,00
Herbes Tres caires	4,00
Baines pacharán	4,00
Ratafia Cream "La Pabordessa"	4,00
Baileys	4,00
Licor Herbes "Idò"	4,50
Túnel 14 Reserva	4,50
Disaronno	4,50
Cointreau	4,50
Tia Maria	5,00
Père Magloire Calvados	5,00

ORUJO / POMACE

El Afilador	4,00
Grappa "Nonino"	4.00
Mar de frades "Hierbas"	5.00
Joaquín Rebolledo "Licor de café"	5,00

RUM

	Cup	Mix
Havana club 7 (Cub)	5,00	8,00
Matusalem 15 (Dom)	6,00	9,00
Diplomático reserva (Ven)	7,00	10,00
Zacapa XO (Gua)	12,00	

VODKA

Nordés	6,00/9,00
Grey Goose	7,00/10,00
Belvedere	7,00/10,00
Beluga	8,00/11,00

TEQUILA

Don Julio blanco	3,00/6,00
Rocado Reposado	6,00/9,00

PISCO

Demonios de los Andes Acholado	2,50/5,00
Barsol	3,50/6,00

WHISKY BLENDED

Nikka “From the barrel”	10,00/14,00

PURE MALT

Glenmorangie 10	6,00/9,00
Glenfiddich 12	6,50/9,50
Laphroais 10	7,00/10,00
Lavagulin 16	10,00/13,00

WHISKEY AMERICAN

Jack Daniel’s	6,00/9,50
Bulleit 95 “Rye”	6,50/10,50
Ole smoky “Corn” Original	8,50/11,50

CANADIAN WHISKEY

Seagram’s	5,00/8,00

IRISH WHISKEY

Bushmills 10	6,00/9,00

GIN

	Mix
Xoriguer	7,50
Puerto de Indias	8,00
Seagram's	8,50
Bombay Saphire	8,75
Hendriks	8,75
Citadelle	8,75
London nº1	9,00
Suau	9,00
Gin eva	9,00
G-Vine	9,50
Gin Law	9,50
Can Vidalet-11	9,50
Gin Mare	9,75
Gin Raw	9,75
Nº209	10,00
Brockmans	10,00
Martin Miller's	10,50
Monkey 47	13,50

TÓNICAS / TONICS

Royal Bliss	2,25
Fever tree	2,50
Thomas Henry	3,00
Fentimans	3,00

can Boixeta restaurant

ca'n Boqueta restaurant

Restaurant Ca'n Boqueta Sóller
Gran Via, 43
971638398
www.canboqueta.com
canboqueta@restaurantcanboqueta.com