

# LA BOCCA

*Mediterranean Deli*

C/ Madre Vedruna N°6 Local · 50008 Zaragoza  
Tel. 976 218 018 · www.labocca.es

---

## MENÚ DE DÍA DE NAVIDAD

### ENTRANTES

Micuit de foie con mermelada de higos y tostas

Crema de marisco con gilda de mejillones en escabeche y piparras

Arroz meloso de confit de pato y setas de temporada

### SEGUNDOS A ELEGIR

Merluza en salsa verde con almejas

Pastel de cochinillo con puré de manzana y salsa de vino tinto

### POSTRE

Panaccotta de turrón, crema de pasión y helado de nata

Pan, agua mineral y café

### BODEGA

Viña Real D.O. Rioja

**Precio: 37,50 € IVA incluido.**

# LA BOCCA

*Mediterranean Deli*

C/ Madre Vedruna N°6 Local • 50008 Zaragoza  
Tel. 976 218 018 • www.labocca.es

---

## MENÚ NOCHE VIEJA

### PARA EMPEZAR

Pastel de foie y queso con manzana caramelizada y reducción de oporto

Canelón de marisco con salsa americana al eneldo

### PARA CONTINUAR

Rodaballo a la parrilla con cebollitas glaseadas y salsa menier

### PARA TERMINAR

Solomillo de ternera con puré trufado y salsa París

### DULCE

Semifrío de chocolate con sopa de frutos rojos y helado de leche merengada

Pan, agua, café, bolsa de cotillón, cava y uvas de la suerte

### BODEGA

Bodega Azpilicueta D.O. Rioja | Enate 2 3 4 D.O. Somontano

**Precio: 59,95 € IVA incluido.**

# LA BOCCA

*Mediterranean Deli*

C/ Madre Vedruna N°6 Local · 50008 Zaragoza  
Tel. 976 218 018 · www.labocca.es

---

## MENÚ AÑO NUEVO

### ENTRANTES

Micuit de foie con mermelada de higos y tostas  
Crema de marisco con gilda de mejillones en escabeche y piparras  
Arroz meloso de confit de pato y setas de temporada

### SEGUNDOS A ELEGIR

Merluza en salsa verde con almejas  
Pastel de cochinillo con puré de manzana y salsa de vino tinto

### POSTRE

Panaccotta de turrón, crema de pasión y helado de nata

Pan, agua mineral y café

### BODEGA

Viña Real D.O. Rioja

**Precio: 37,50 € IVA incluido.**

# LA BOCCA

*Mediterranean Deli*

C/ Madre Vedruna N°6 Local · 50008 Zaragoza  
Tel. 976 218 018 · www.labocca.es

---

## MENÚ DE REYES

### APERITIVO

Purito de morcilla y manzana caramelizada al oporto

### ENTRANTES

Carpaccio de portobellos, jamón de pato, parmesano y aliño de frutos secos

Arroz meloso de frutos del mar al azafrán

### SEGUNDOS A ELEGIR

Merluza al orio de ajos tiernos con mini zanahorias glaseadas

Taco de cordero con patatas al aroma de romero

### POSTRE

Roscón de Reyes con helado

Pan, agua mineral y café

### BODEGA

Viña Real D.O. Rioja

**Precio: 34,95 € IVA incluido.**