



MENÚ DE MIGDIA MENÚ DE MEDIODÍA

Nuestro menú más corto y con un toque más informal, pero impregnado del carácter que nos define. Cambia semanal o quincenalmente.

Entrant/Entrante

Coca amb calçots i nora

Coca mallorquina con "calçots" i "nora"
Majorcan Coca with "calçots" and "nora"

o

Fritet de verdures i bolets

Frito de verduras y setas
Fried vegetables and mushrooms

Plat principal/Plato principal

Wok de peix del mediterrani amb verdures

Wok de pescado del mediterraneo con verduras
Mediterranean fish wok with vegetables

o

El nostre caneló XL de pollastre de camp amb tòfona

Nuestro canelón XL de pollo campero con trufa
Our XL free-range chicken cannelloni with truffle

Postres

El nostre tiramisú

Nuestro tiramisú
Our tiramisu

o

Fraules amb nata

Fresas con nata
Strawberries with cream

(S'acompanya amb oli verge de Sóller i el nostre pa artesà de llarga fermentació natural)

(Se acompaña con aceite virgen de Sóller y nuestro pan de larga fermentación natural)

Menú complet: **27,00€ IVA incl. (Begudes no incloses)**
Menú completo: **27,00€ IVA incl. (Bebidas no incluidas)**

Tel. 971638398 . Whatsapp: 679815709
canboqueta@restaurantcanboqueta.com
www.canboqueta.com

**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.*



MENÚ DEGUSTACIÓ

MENÚ DEGUSTACIÓN/TASTING MENÚ

(De dimarts a dissabte migdia i vespre i diumenge migdia)
(De martes a sábado mediodía y cena y domingo mediodía)
(From Tuesday to Saturday noon & night and sunday noon)

El Restaurante Ca'n Boqueta está especialmente dedicado al menú degustación basado principalmente en nuestro patrimonio mediterráneo y en la cocina mallorquina. Cambia cada quincena para sorprenderte y descubrirte nuevos sabores e ingredientes de temporada.

La nostra croqueta de galta de porc negre

Nuestra croqueta de carrillera de cerdo negro mallorquín

Our Mallorcan black pig cheek croquette

**FERRERET (Mantonegro) de Jose L. Ferrer, V.T Mallorca*

*

Filet de peix del mediterrani amb salsa de vi escumós de Santa Maria

Filete de pescado del mediterráneo consalsa de
vino espumoso de Santa María

Mediterranean fish fillet with Santa Maria sparkling wine sauce

**SON RAVELL (Viognier) de Armero i Adrover, D.O Pla i Llevant*

*

Rellom de vedella amb tòfona negra d'hivern amb salsa de múrgoles i foie

Solomillo de ternera con trufa negra de invierno
con salsa de colmenillas y foie

Beef tenderloin with winter black truffle, morel and foie sauce

**VINYES VELLÉS (Mantonegro, Callet, Cabernet Sauvignon
& Syrah) de Jose L. Ferrer, D.O Binissalem*

*

Granny Smith, fraules i xocolata

Granny Smith, fresas y chocolate

Granny Smith, strawberries and chocolate

**ROVER DOLÇ (Moscatell) de Nave Rover, V.T Mallorca*

**Nuestro menú se acompaña con:*

Pan de "xeixa" artesano de larga fermentación natural

Aceite de oliva virgen extra D.O. Mallorca

Nuestra mantequilla de trufa

Precio Menú Degustación: 45.00 €
(bebidas no incluidas)

Menú Degustación con maridaje: 75.00€
IVA incl. / Taxes incl.

**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.*



MENÚ DEGUSTACIÓ ESPECIAL

MENÚ DEGUSTACIÓN ESPECIAL/ SPECIALTASTING MENÚ

**AMB RESERVA PRÈVIA/CON RESERVA PREVIA/
WITH PRIOR RESERVATION**

(De dimarts a dissabte vespre/ De martes a sábado por la noche
/ From Tuesday to Saturday night)

APERITIUS / APERITIVOS / APPETIZERS

**El nostre bombó de foie / Coca mallorquina amb
vieira i figatella / Espardenya amb xixuls llàgrima i múrgoles**

Nuestro bombon de foie / Coca mallorquina con vieira y figatella /

Pepino de mar con guisantes lágrima y colmenillas

Our foie bonbon / Majorcan coca with scallop and figatella /

Sea cucumber with teardrop peas and morels

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

La nostra croqueta de galta de porc negre

Nuestra croqueta de carrillera de cerdo negro mallorquín

Our Mallorcan black pig cheek croquette

★

Filet de peix del mediterrani amb salsa de vi escumós de Santa Maria

Filete de pescado del mediterráneo consalsa de

vino espumoso de Santa María

Mediterranean fish fillet with Santa Maria sparkling wine sauce

★

**Rellom de vedella amb tòfona negra d'hivern amb
salsa de múrgoles i foie**

Solomillo de ternera con trufa negra de invierno

con salsa de colmenillas y foie

Beef tenderloin with winter black truffle, morel and foie sauce

FORMATGE / QUESO / CHEESE

Son piris amb tòfona i Sa Cabreta amb romani

Son Piris con trufa y Sa Cabreta con romero

Son Piris with truffle and Sa Cabreta with rosemary

POSTRES / POSTRE / DESSERT

Sorbet de flor de taronjer de Sóller

Sorbete de flor naranjo de Sóller

Sóller orange blossom sorbet

★

Granny Smith, fraules i xocolata

Granny Smith, fresas y chocolate

Granny Smith, strawberries and chocolate

**Precio Menú Degustación Especial: 79,50 €
(bebidas no incluidas)**

**Menú Degustación con maridaje: 130,00€
IVA incl. / Taxes incl.**

**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	5,00
Campari	5,00
Aperol spritz	7,50
Mimosa	8,50
Bellini	8,50
Kir Royal	8,50
Negroni Classic/Sbagliato	8,50
Dry martini	10,00
Mojito-palo	10,00
Pomada Ca'n Boqueta	10,00

VERMUT

Vermut Muntaner Blanc	5,00
Vermut Muntaner Negre	5,00
Vermut Padró Dorado	6,00
Vermut Miró reserva etiqueta negra	6,50
Vermut Yzaguirre Blanco	5,00
Vermut Yzaguirre Rojo	5,50
Vermut Snt. Petroni Blanco	6,00
Vermut Snt. Petroni Negro	6,00

VINOS DE JEREZ

Colosia Fino	3,50
Colosia Oloroso	3,50
Colosia Cream	3,50
Pedro Ximénez Sweet SF	25,00

PORT WINE

Dow's port 10	8,50
Dow's port 20	15,50





SELECCIÓ DE VINS

Aquesta carta és una detallada recopilació de les nostres cerveses, vins, vins escumosos i vins dolços que t'acompanyaran a aquesta experiència gastronòmica única i dissenyada per oferir-te el millor de la cuina Mediterrània.

SELECCIÓN DE VINOS

Esta carta es una detallada recopilación de nuestras cervezas, vinos, vinos espumosos y vinos dulces que te acompañarán en esta experiencia gastronómica única y diseñada para ofrecerte lo mejor de la cocina Mediterránea.

WINE SELECTION

This menu is a detailed compilation of our beers, wines, sparkling wines and sweet wines that will accompany you in this unique gastronomic experience designed to offer you the best of Mediterranean cuisine.



971 63 8398



(+34) 679 815 709

canboqueta@restaurantcanboqueta.com
www.canboqueta.com



CERVESES | CERVEZAS | BEERS

FERMENTACIÓ BAIXA | LAGERS

Moritz | (Pale lager) 25 cl / 33 cl 2,50 / 3,50
5,2% abv | 23 IBU | Barcelona-España

Moritz 0,0 | (Alcohol & Sugar Free) 33 cl 3,50
0% abv | n/a IBU | Barcelona - España

Samuel Adams Boston Lager | (Amber) 33 cl 5,00
5% abv | 30 IBU | Boston-USA

FERMENTACIÓ ALTA | ALES

Brunehaut Blonde Ale | (Gluten free) 33 cl 5,00
6,5 % abv / n/a IBU | Rongy-Belgium

Chouffe Blanche | (Blanche-Witbier) 33 cl 5,00
6,5 % abv / 18 IBU | Achouffe-Belgium

Westmalle Extra | (Belgian Golden) 33 cl 5,50
4,8% abv | 30 IBU | Malle-Belgium

Queue de Charrue | (Amber Ale) 33 cl 5,50
5.6 % abv | 30 IBU | Ploegsteert-Belgium

Duchesse de Bourgogne | (Flemish Red) 33 cl 6,50
6,2% abv | 11 IBU | Vichte-Belgium

Brewdog Hozy Jane (New England IPA) 33 cl 6,00
5% abv | 30 IBU | Ellon-Scotland

Imparable Basqueland Brewing | (IPA) 33 cl 6,00
6,8% abv | 62 IBU | Gipuzkoa - España

St Bernardus Prior 8 | (Dubbel) 33 cl 5,50
8.0 % abv | 23 IBU | Watou-Belgium

La Chouffe | (Belgian Pale-Strong Ale) 33 cl 5,00
8% abv | 30 IBU | Achouffe-Belgium

Gulden Draak | (Strong dark) 33 cl 5,50
10.5% abv | 30 IBU | Ertvelde-Belgium

CERVESES LOCALS

Sullerica Blanca | (Blat-Weiss) 33 cl 4,00
3,7% abv | 15 IBU | Sóller - Mallorca

Sullerica Original | Herbal Ale 33 cl 4,50
4,6% abv | 20 IBU | Sóller - Mallorca

Sullerica Fosca | Brown Ale 33 cl 4,50
6% abv | 25 IBU | Sóller - Mallorca

Beer Lovers Blat (Witbier) 33 cl 4,50
4,5% abv | 15 IBU | Alcúdia - Mallorca

Beer Lovers Broll | Pale Ale 33 cl 4,50
5% abv | 33 IBU | Alcúdia - Mallorca

Beer Lovers NECR Stout 33 cl 5,50
8 % abv / 67IBU/ Mallorca



VI PER COPES | VINO POR COPAS | WINE BY THE GLASS

BLANCS / WHITE

Blanc de Blancs | V.T. Mallorca 4,50

Monasterio de Palazuelos Verdejo | D.O. Rueda 5,00

Gundiain Albariño | 8,00
D.O. Rías Baixas

QUIBIA | Vi de la Terra Mallorca 6,00

José Pariente Verdejo 7,00
D.O. Rueda

BI BLANC Chardonay de Binigrau 9,00
V.T. Mallorca.

Torre d'es Canonge Toni Gelabert 14,50
(Giró Blanc) | D.O. Penedès

ROSATS / ROSÉ WINE

Bi Rosat | Vi de la Terra Mallorca 6,00

MINUTY | Cotès de Provence 10,00

NEGRES / RED WINE

Sebastià Pastor Brodat | D.O. Binissalem 4,50

OBAC Binigrau 7,00
Vi de la Terra Mallorca

RIOJA VEGA Reserva D.O.Ca. Rioja 9,00

CABERNET SAUVIGNON 11,00
Miquel Gelabert (Manacor)

PAGO CAPELLANES Crianza 11,00
D.O. Ribera del Duero

FINCAS DE GANUZA Reserva 14,50
D.O.Ca. Rioja

4 KILOS | Vi de la Terra Mallorca 14,50

NUMANTHYA | D.O. Toro 20,00

RIBAS DE CABRERA (Mantonegro, 28,00
Syrah & Merlot) | V.T. Mallorca



VINS ESCUMOSOS | VINOS ESPUMOSOS | SPARKLING WINES

ESPUMOSOS DE MALLORCA

LLAMPANT Brut Nature 27,50
D.O. Binissalem
Prensal Blanc & Chardonnay
*Copa 7,50

VERITAS Brut Nature Rosé 29,50
Jose L.Ferrer
D.O. Binissalem
Mantonegro

SON MOIX Blanc 60,00
(D.O. Pla i Llevant de Mallorca)
Chardonnay i Prensal Blanc

SON MOIX Rosat 60,00
(D.O. Pla i Llevant de Mallorca)
Pinot Noir i Callet

CORPINNAT

INNOBLE de Gramona 39,50
Xarel·lo

D.O. CAVA

TREPAT Rosé Brut Reserva 29,50
de Agustí Torelló Mata
Trepàt

SUMA ROCA Brut Nature 29,50
Gran Reserva
Xarel·lo, Macabeu i Parellada

JAUME DE CODORNIU 50,00
Gran Reserva
Pinot Noir

KRIPTA 75,00
de Agustí Torrelló Mata
Macabeu, Xarel·lo & Parellada

A.O.C COMITÉ CHAMPAGNE

MUMM Millesimé Brut Nature 105,00
Pinot Noir, Chardonnay & Meunier

RUINART Brut 115,00
Pinot Noir, Chardonnay i Meunier

MÖET CHANDON Gran Vintage 120,00
Pinot Noir, Chardonnay & Meunier

RUINART Brut Rosé 125,00
Pinot Noir & Chardonnay



VINS BLANCS | VINOS BLANCOS | WHITE WINES

D.O. BINISSALEM | MALLORCA

Sebastia pastor Blanc 22,50
Prensal Blanc

D.O. PLA I LLEVANT | MALLORCA

MUSCAT 23,50
Bodega Miquel Oliver | Petra

BUTXET Blanc 23,50
Bodega Butxet | Muro
Prensal, Chardonnay & Giró Blanc

GOLÓS 28,50
Vins Miquel Gelabert | Manacor
Muscat, Rieling, Viognier & Giró Blanc

SON RAVELL 34,50
Armero i Adrover | Felanitx
Viognier

GALDENT 37,00
Vins Ca'n Majoral | Algaida
Viognier- Roure

MACABEU 37,50
Vins Toni Gelabert | Manacor
Macabeu

LLÀGRIMES BLANQUES 42,00
Bodega Ca'n Coletó | Petra
Chardonnay & Roure

SA VALL 49,50
Vins Miquel Gelabert | Manacor
Giró Blanc & Viognier - Roure

TORRE D'ES CANONGE 55,00
Vins Toni Gelabert | Manacor
Giró Blanc - Roure

CHARDONNAY SELECCIÓ 65,00
Vins Miquel Gelabert | Manacor
Chardonnay Reserva Especial

VI DE LA TERRA DE MALLORCA

BLANC DE BLANCS 22,50
Galmes i Ferrer | Petra
Viognier, Giró Ros, Prensal Blanc & Sauvignon blanc

RIBAS BLANC 26,50
Bodega Ribas | Consell
Prensal Blanc & Viogner

BLANC DE NEGRES 27,00
Bodega Ca'n Coletó | Petra
Syrah, Merlot & Cabernet Sauvignon



QUIBIA 27,50
Ànima Negre | Felanitx
Prensal Blanc & Callet

OPAL 29,00
Galmés i Ferrer | Petra
Sauvignon blanc

GIRÓ ROS 29,50
Galmés i Ferrer | Petra
(Roure)

OM BLANC 31,50
Bodega Oliver Moragues | Algaida
Viognier, Giró ros i Mantonegro

BI BLANC 31,50
Bodega Binigrau | Biniali
Chardonnay

ECO BLANC 32,50
Binigrau | Biniali
Riesling & Sauvignon Blanc

GALATZÓ 33,50
Bini Vista | Biniali
Chardonnay & Giró Ros

NOUNAT 35,50
Bodega Binigrau | Biniali
Prensal Blanc - Roure

D'AMÓS 55,00
Bodega Vi d'Amós | Esporles
Prensal Blanc & Chardonnay

VINS DE LES ILLES BALEARS

TORRALBENC Blanc 35,50
Torralbenc | Menorca
Vionger, Parellada, Sauvignon Blanc
& Chardonnay

SAVINA Blanc 39,00
Terramoll | Formentera
Viognier, Moscatel
Malvasía & Garnacha blanca



D.O.Q PRIORAT

NELIN 95,00
Garnatxa Blanca, Viognier
Pinot Noir, Macabeu
Pedro Ximénez & Marsanne (Roure)

D.O. PENEDES

MILMANDA 95,00
Chardonnay

D.O. TARRAGONA

NUS DEL TERRER 60,00
Sauvignon Blanc

D.O BIERZO

DE LOS ABUELOS 47,00
Godello

D.O RÍAS BAIXAS

PAZO RUBIANES 29,50
Albariño

DAVIDE 35,00
Albariño (2º Año viticultura reflexiva)

D.O RUEDA

JOSE PARIENTE 27,50
Verdejo

BELONDRADE Y LURTON 75,00
Verdejo-Roble

V.T. CASTILLA

OSSIAN 55,00
Verdejo- Roble



VINS ROSATS | VINOS ROSADOS | ROSÉ WINES

D.O. PLA I LLEVANT

Son Prohens Rosat 30,00
Bodega Armero i Adrover | Felanitx
Callet

VI DE LA TERRA DE MALLORCA

ROSAT de Galmes i Ferrer 26,00
Premsal Blanc, Mantonegro, Syrah &
Gorgollasa

ROGET de Dalt Turó 27,50
Campos
Mantonegro, Callet & Tempranillo,
Syrah & Pinot Noir

ECO ROSAT 29,50
Bodega Binigrau | Biniali
Mantonegro & Merlot

ANr 45,00
Ànima Negre | Felanitx
Callet

COTTES DE PROVENCE

MINUTY 39,50
Chateau Minuty
Garnacha, Syrah & cinsault



VINS NEGRES | VINOS TINTOS | RED WINES

D.O. BINISSALEM | MALLORCA

SEBASTIÀ PASTOR BRODAT Criança 22,50
Sebastià Pastor | Santa Maria
Mantonegro

VINYES VELLES VERITAS 29,50
Jose L. Ferrer | Binissalem
Mantonegro, C. Sauvignon, Syrah &
Callet

VERÁN 35,00
Finca Binigual | Binissalem
Mantonegro, C. Sauvignon, Syrah &
Callet

D.O. PLA I LLEVANT | MALLORCA

NEGRE Galmes i Ferrer 23,50
Bodegas Galmés i Ferrer | Petra
Gorgollasa, Cabernet Sauvignon, Syrah,
Merlot i Mantonegro

MACADA 29,00
Butxet | Muro
Callet, Mantonegro & Merlot

TURGENT 31,00
Ca'n Majoral | Algaida
Syrah

AIA 36,00
Bodega Miquel Oliver | Petra
Merlot

NEGRE MEDITERRANI 36,50
Bodega Ca'n Coletó | Petra
Syrah

NEGRE SELECCIÓ 54,50
Toni Gelabert | Manacor
Cabernet Sauvignon, Callet & Mantonegro

CALLET SELECCIÓ FAMILIAR 55,00
Bodega Armero i Adrover | Felanitx
Callet

TORRENT NEGRE SELECCIÓ PRIVADA 65,00
Miquel Gelabert | Manacor
Cabernet Sauvignon

DAVID PHER 100,00
Bodegas Galmés i Ferrer | Petra
Callet, Merlot i Cabernet Sauvignon





COLOM DE PENYA Miquel Gelabert Manacor Cabernet Sauvignon	135,00
<u>VI DE LA TERRA DE MALLORCA</u>	
ECO NEGRE Bodega Binigrau Biniali Mantonegro i Merlot	27,50
BRESCAT Dalt Turó Campos Callet, Merlot, Cabernet Sauvignon, Mantonegro & Syrah	27,50
PECAT Celler Canyelles i Batle Alcudia Merlot, Cabernet Sauvignon & Syrah	28,00
MOSSÉN Pere Seda Manacor Cabernet Sauvignon & callet	29,00
OBAC de Binigrau Biniali Mantonegro, Callet, Merlot, Cabernet i Syrah	33,00
TRISPOL Mesquida Mora Porreres Callet, Cabernet Sauvignon & Syrah	35,00
AN2 Ànima Negre Felanitx Callet, Mantonegro, Fogoneu & Syrah	35,00
12 VOLTS Vinícola 4 Kilos Felanitx Callet, Fogoneu, Merlot, Cabernet & Syrah	35,00
SIÓ Negre Criança Hereus de Ribas Consell Mantonegro, Syrah, Cabernet & Merlot	36,50
RANDA Bodega Bini Vista Biniali Pinot noir	36,50
CUROLLA Dunord vitícola Pollença Gorgollasa i Syrah	37,50
BI NEGRE Bodega Binigrau Biniali Callet, Merlot i Mantonegro	39,50
VENTUM Ca'n Axartell Pollença Callet, Merlot & Syrah	42,50
GRAN SON PUIG Bodega Son Puig Puigpunyent Merlot & Tempranillo	54,50
4 KILOS Vinícola 4 Kilos Felanitx Callet	55,00



AN Ànima Negre Felanitx Callet, Mantonegro i Fogoneu	65,00
AUTÒNOM Miquel Gelabert Manacor Callet, Mantonegro i Fogoneu	65,00
DESCONFIO DE LA GENTE QUE NO BEBE Bodega Ribas Consell Mantonegro	65,00
RIBAS DE CABRERA Bodega Ribas Consell Mantonegro, Syrah i Merlot	120,00
GRIMALT & CABALLERO Vinícola 4 Kilos Felanitx Callet & Fogoneu	120,00
SON NEGRE 2022 Ànima Negre Felanitx Callet	400,00
SON NEGRE 2016 Ànima Negre Felanitx Callet	900,00
<u>V.T. SERRA DE TRAMUNTANA</u>	
COSTERS DE TRAMUNTANA Son Vich de Superna Puigpunyent Ull de llebre	27,50
<u>VINS DE MALLORCA</u>	
POLITXÓ Soca-Rel Binissalem Esperó de Gall	28,50
<u>D.O. ALICANT</u>	
ENRIQUE MENDOZA Petit Verdot	29,00
<u>D.O. PENEDÈS</u>	
RESERVA REAL de Torres 2011 (D.O. Penedès) Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot	420,00
<u>D.O. CONCA DE BARBERÀ</u>	
GRANS MURALLES de Torres 2004 Garnacha, Carinyena, Monastrell, Garró & Samsó	380,00
<u>D.O. Ca. PRIORAT</u>	
L'INCOSCIENT Les Cousins Garnatxa, Carinyena, C.Suavignon, Syrah & Merlot	29,00
SALMOS Garnatxa, Carinyena & Syrah	49,50
LES TERRASSES Garnatxa & Carinyena	59,50



V.T. CASTILLA Y LEÓN

MAURO (V.T. Castilla y León) 49,50
Tinta fina & Syrah

D.O. RIBERA DEL DUERO

ADARO 35,00
Tempranillo

PAGO DE LOS CAPELLANES Crianza 45,00
Tinto Fino & Cabernet Sauvignon

AALTO 65,00
Tinto Fino

PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA 80,00
Tempranillo

AALTO PS 150,00
Tinto Fino

VEGA SICILA Unico Reserva Especial 990,00
1994/1996/2000
Tempranillo & Cabernet Sauvignon

D.O. Ca. RIOJA

RIOJA VEGA Reserva 35,00
Tempranillo, Graciano & Mazuelo

CONTINO Reserva 42,00
Tempranillo, Graciano & Mazuelo

RODA Reserva 45,00
Tempranillo, Graciano & Garnacha

FINCAS DE GANUZA Reserva 47,50
Tempranillo

D.O. TORO

QUINTA QUIETUD 38,50
Tinta de Toro

NUMANTHYA 79,50
Tinta de Toro

PINTIA 99,50
Tinta de Toro

D.O. EL TERRERAZO

QUINCHA CORRAL 200,00
(D.O. El Terrerazo)
Bobal

D.O. BIERZO

CEPAS VIEJAS de Dominio de Tares 48,50
Mencía

P3 de Dominio de Tares (D.O. Bierzo) 95,00
Mencía



VINS DOLÇOS | VINOS DULCES | DESSERT WINES

E. M. Moscatel de la Marina D.O. Alicante	21,50 4,50*
Malvasia Can Pico Banyalbufar <i>Malvasía</i>	25,00 5,50*
VALVERAN 20 Manzanas Sidra de gel	25,00 5,50*
DOLÇ de Binigrau Biniali <i>Mantonegro & Merlot</i>	30,00 6,50*
FITA DEL RAM de Es Verger Esporles <i>Viognier</i>	35,00 7,50*
ROVER Can Oliver Algaida <i>Muscat</i>	45,00 9,50*
FRISANT DE GEL de GRAMONA D.O. Penedès <i>Gewürztraminer</i>	40,00
XIMÉNEZ-SPÍNOLA Vintage 2021 Jerez de la Frontera <i>Pedro Ximénez</i>	45,00 9,50*
CHATEAU DU MONT Sauternes Cuvée Jeanne (Grand vin Bordeaux) 2013 <i>Semillon</i>	40,00 9,00*
Secret Del Priorat D.O. Penedès <i>Garnatxa & Samsó</i>	70,00 18,00*
ROYAL TOKAJI, 5Puttonyos Aszú Hungria <i>Furmint, Hárslevelú</i> <i>Moscatel amarilla</i>	120,00 35,00*

*precio por copa

Todos los precios de esta carta
son con IVA incluido.





CAFÉS / COFFEES

Espresso	1,95
Espresso con hielo	2,25
Cortado	1,95
Café con leche	2,50
Café doble	2,55
Café con licor	2,50
Café americano	2,50
Café americano con leche	3,00
Capuccino	2,70
Café latte macchiato	3,00
Irish coffe	5,50

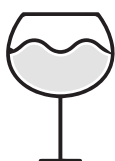
TÉS / TEAS

Genmaicha (Verde)	2,75
Rojo Pu-erg yunnan	2,75
Dian Hong (Negro)	2,75

INFUSIONES / INFUSIONS

Frutas del bosque	2,75
Roibos canela	2,75
Digestiva	2,75
Relax	2,75
Secretos de la India	2,75
Poleo, Manzanilla, Tila	2,75





BRANDY

Mascaro V.O	5,50
Suau 15	6,50
Carlos 1	7,50
Gran duque de Alba	7,50
Pedro ximénez spinola	12,50
Suau 25	16,00
Jaime 1 30	20,00
Suau 50	25,00

COGNAC

Courvoisier V.S.O.P	7,50
Hennessy V.S	9,00
Larsen X.O	20,00

LICORES / LICOUR

Herbes Muntaner	4,00
Herbes Tres Caires	4,00
Baines Pacharán	4,00
Baileys	5,00
Túnel 14 Reserva	6,00
Disaronno	6,00
Cointreau	6,00
Tia Maria	6,00
Père Magloire Calvados	7,50

ORUJO / POMACE

El Afilador	4,00
Grappa “Nonino”	6,00
Mar de Frades “Hierbas”	5,00





RUM

Cup/Mix

Havana club 7 (cub)	7,00/10,00
Matusalem 15 (Dom)	9,00/12,00
Diplomático reserva (Ven)	9,00/12,00
Zacapa XO (Gua)	15,00

VODKA

Cup/Mix

Nordés	7,50/10,50
Grey Goose	9,00/12,00
Belvedere	9,00/12,00
Beluga	10,00/13,00

TEQUILA

Cup/Mix

Don Julio blanco	5,00/8,00
Rocado Reposado	14,00/17,00

PISCO

Cup/Mix

Barsol	5,00/8,00
--------	-----------





WHISKY

BLEND	Cup	Mix
-------	-----	-----

Nikka From the barrel	15,00	18,00
-------------------------	-------	-------

PURE MALT

Glenmorangie 10	10,00	13,00
-----------------	-------	-------

Glenfiddich 12	9,00	12,00
----------------	------	-------

Laphroaig 10	12,00	15,00
--------------	-------	-------

Lavagulin 16	25,00	
--------------	-------	--

AMERICAN

Jack Daniel's	9,00	12,00
---------------	------	-------

Bulleit 95 Rye	10,00	13,00
------------------	-------	-------

Ole smoky Corn Original	8,50	11,50
---------------------------	------	-------

CANADIAN

Seagram's	8,00	11,00
-----------	------	-------

IRISH

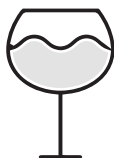
J.&B.	6,00	7,50
-------	------	------

Red Label	6,00	7,50
-----------	------	------

Ballantines	6,00	7,50
-------------	------	------

Bushmills 10	8,050	11,00
--------------	-------	-------





GIN

Mix

Xoriguer	7,50
Seagram's	8,50
Bombay Sapphire	8,75
Hendriks	8,75
Citadelle	8,75
London n°1	9,00
Suau	9,00
G-Vine	9,50
Can Vidalet-11	9,50
Gin Mare	9,75
Gin Raw	9,75
N°209	10,00
Brockmans	10,00
Martin Miller's	10,50
Monkey 47	13,50
Palma Gin	8,50
Palma Gin Citrus	8,50
Ibiza Premium	9,00
Onze London	9,00

TÓNICAS

Fever Tree	3,50
Thomas Henry	3,50
Fertimans	4,00





El Restaurant Ca'n Boqueta està especialment dedicat al menú degustació. Canvia quinzenalment per a sorprendre't i descobrir-te nous sabors i ingredients de temporada. Basat principalment en el nostre patrimoni mediterrani i en la cuina mallorquina.

També oferim el nostre menu de migdia.

La nostra proposta amb un toc més informal però impregnat del caràcter que ens defineix.

El Restaurante Ca'n Boqueta está especialmente dedicado al menú degustación. Cambia quincenalmente para sorprenderte y descubrirte nuevos sabores e ingredientes de temporada.

Basado principalmente en nuestro patrimonio mediterráneo y en la cocina mallorquina.

También ofrecemos nuestro menu de mediodía. Nuestra propuesta con un toque más informal pero impregnado del carácter que nos define.

Ca'n Boqueta Restaurant is specially dedicated to the tasting menu. It changes fortnightly to surprise you and discover new flavours and seasonal ingredients.

Based mainly on our Mediterranean heritage and Mallorcan cuisine.

We also offer our lunch menu. Our proposal with a more informal touch but impregnated with the character that defines us.



971 63 8398



(+34) 679 815 709

canboqueta@restaurantcanboqueta.com
www.canboqueta.com



2010 - 2024

