Boa Beach

Sabías que el aroma de una naranja hace que el cerebro produzca serotonina, una sustancia que te hace feliz y alegre?

5 x حلال

smoothie bowls

Página 1

POKE BOWL!

Página 5

Burger Angus

Página 7

DESAYUNO

BOWLS

*Acompañado de kiwi, plátano, fresa, moras, arandanos y piña (no siempre hay piña y arandanos)

1

Açai Bowl - 9,00€

Para empezar, nuestro **Açai Bowl** es una mezcla del baya açai, plátano y frutas del bosque congeladas. El topping será una mezcla de frutas, paçoca y coco y miel.

2

Bali Bowl - 8,70€

El segundo bowl llamamos **Bali Bowl**. Es a base de piña, plátano y mango. El topping añadido será frutas y granola.

3

Yogur Bowl - 8,50€

Por último, y no por ello menos importante, tenemos el **Yogur Bowl**. Este bowl lleva como topping frutas y granola de chocolate.



No se puede aportar cambios a la carta. Gracias!

*PANCAKES Y FRENCH TOASTS:
Acompañado de kiwi, plátano, fresa, moras, arandanos y piña (no siempre hay piña y arandanos)

PANCAKES CLÁSICOS

Podéis gozar de dos tipos diferentes de pancakes:

1.Pancake de Frutas y Nutella - 9,50€
Como indica su nombre, lleva Nutella, frutas y además lleva nata, sirope de arce y azúcar glass.

2.Vegan Pancake - 10,50€
Esta es la opción vegana a base de avena, plátano, azúcar moreno y leche de avena.
Como topping añadimos frutas.

FRENCH TOASTS

Hay dos tipos de french toasts: uno para los que les gusta la mezcla de dulce y salado, y otro para los amantes de la fruta.

1.French Toast con Bacón - 9,50€
Para los que les gusta la mezcla de dulce y salado. Va acompañado con queso crema y sirope de arce.

2.French Toast con Frutas - 10,00€
French Toasts elaborado con frutas, sirope de arce y azúcar en polvo.



HUEVOS BENEDICT

Los Huevos Benedict van acompañados con salsa holandesa

1.Con salmón y aguacate - 12,50€

2.Con bacon - 12,00€

No se puede aportar cambios a la carta. Gracias!

BAGELS

1.Bagel Huevo y Bacon - 10,00€
Una base de mayonesa con
tortilla francesa con cebolla caramelizada y bacon.

2.Bagel Salmon - 10,90€
La otra opción es el Bagel Salmón con una base de queso crema, salmón, aguacate.



TOSTADAS

1.Tostada Queso de Cabra - 8,50€
Con una rica mermelada de tomate y crocanti de almendra.

2.Tostada Queso Crema - 8,00€
Con queso crema, tomate y aguacate

3.Tostada Salmón y Aguacate -9,00€
Salmón y aguacate en una base de guacamole.

4.Tostada Aguacate -8,60€
En una base de guacamole, acompañada de queso feta, olivas y rúcula.

5.Tostada Hummus - 8,00€
Como topping añadimos pepino y pesto.

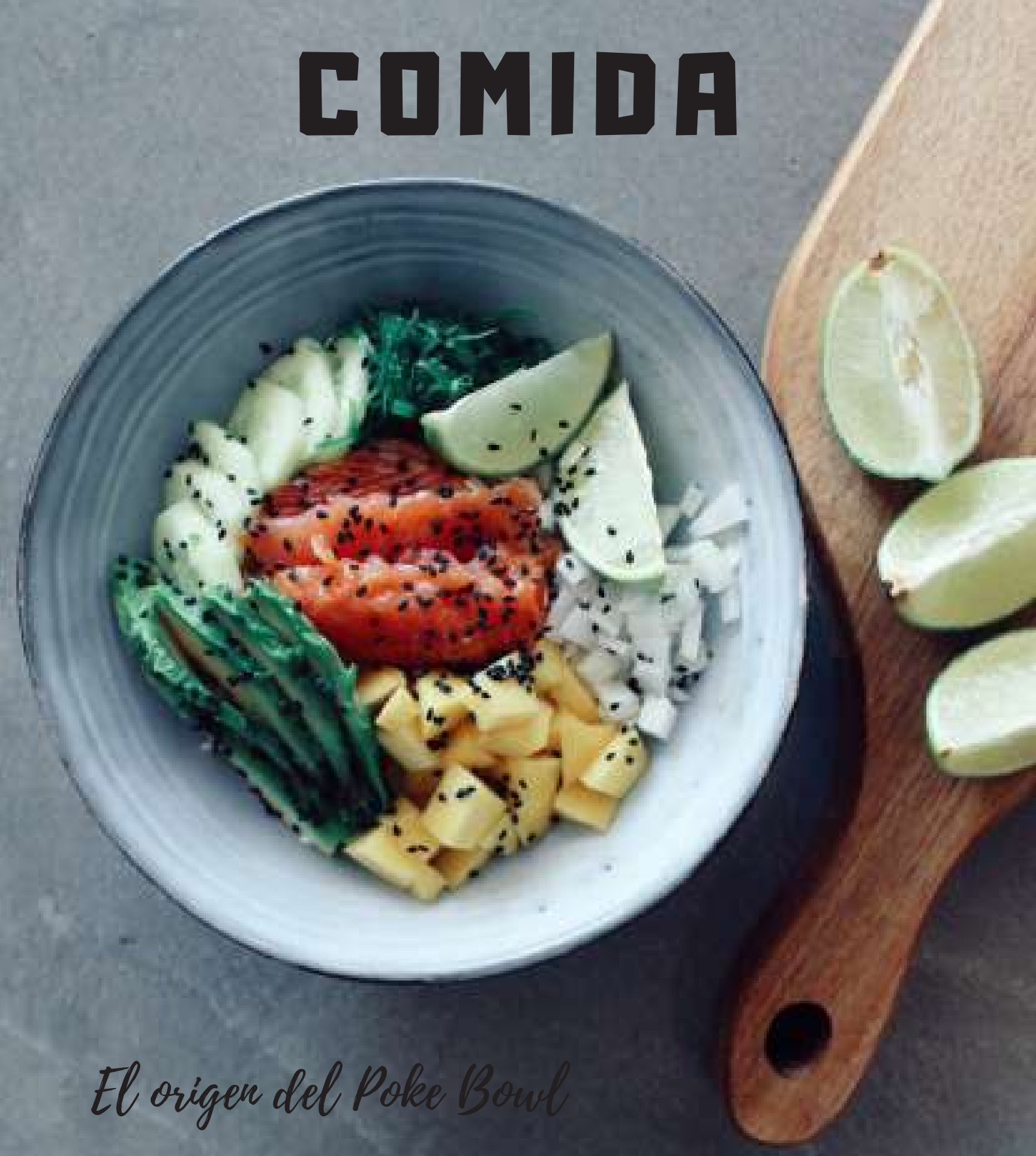
6.Tostada de Tomate - 4,00€

7.Tostada Mantequilla Mermelada - 4,00€

*Pan sin gluten opcional
*Se puede añadir huevo pochado (+1,50€)

No se puede aportar cambios a la carta. Gracias!

COMIDA



El origen del Poke Bowl

El Poke Bowl es un plato típico de Hawaii, nació gracias a los pescadores que complementaban los cortes de las capturas del día con distintos alimentos. De ahí su nombre, Poké, que viene a significar trocear en su idioma original. No fue hasta la llegada de verduras extranjeras, como el tomate o las cebollas, sobre el siglo XIX cuando se introdujeron en las recetas de Poke.

Esta tendencia, que como vemos no es nada nueva, se popularizó sobre los años 80 y recientemente se ha extendido a Europa. El Poke Bowl consiste en cortar trozos de pescado crudo marinado, normalmente en cuadros y después se complemente con arroz, verduras y salsas.

ENSALADAS

1.Poke Bowl - 12.50€
El poke bowl lleva arroz, mango, cebolla morada, pepino, wakame, salmón, guacamole, esferas de salmón y sésamo negro.

2.Ensalada Boa Beach - 11,00€
Sigamos con nuestra propia ensalada, con salsa estilo Boa Beach (cesar+pesto), lechuga, pollo, maíz, queso parmesano, bacon crujiente, tomate cherry y pasas.

3.Ensalada de Quinoa - 11,00€
La ensalada quinoa lleva una mezcla riquísima de pasas, feta, cebolla roja, tomate cherry, vinagre balsámico y salsa de mango.

4.Ensalada de Queso de Cabra Caramelizado - 11,00€
La ensalada de queso de cabra caramelizado esta elaborada con lechuga, nueces, pasas, tomate cherry, mango, vinagre balsámico y salsa frutos del bosque.

5.Ensalada Burrata - 12,50€
Acabamos con la ensalada burrata. Además de burrata, lleva rúcula, membrillo, olivas negras, miel, nueces, tomate cherry y pesto de tomate seco.

*Todas las ensaladas van acompañadas con pan de pita (exepto el poke bowl)

NOODLES

Todos los noodles llevan cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, champiñón, ajo, lima, salsa de jengibre y salsa de soja.

1.Noodles/Arroz con Pollo - 10,25€

2.Noodles/Arroz con Gambas - 10,50€

3.Noodles/Arroz vegetal - 10,00€

WRAPS

* Viene con patatas de guarnición

1.Wrap Pollo - 10,00€
Elaborado con espinacas, salsa de yogur, pollo, tomate, pimiento rojo y pimiento verde.

2.Wrap Atún - 10,00€
Atún, mayonesa, espinacas, tomate, cebolla y aguacate.

3.Wrap Gourmet - 10.25€
Con mermelada de tomate, espinacas, pollo, cebolla caramelizada y queso de cabra.

No se puede aportar cambios a la carta. Gracias!



SANDWICH

* Acompañado con patatas de guarnición

1.Sandwich Caprese

- 11,50€

Con burrata, pesto, tomate y canónigos. El pan del sandwich tiene un toque dulce.

2.Sandwich Salmón

- 11,50€

Con aguacate, queso crema, pepino y cebollino. El pan del sandwich tiene un toque dulce.

3.Sandwich Vegetal

- 10,50€

Con pepino, hummus, aguacate, tomate, cebolla roja. El pan del sandwich tiene un toque dulce.

4.Sandwich Boa Beach

- 11,50€

Con una base de mermelada de higos, pechuga de pollo, rúcula, cebolla morada y queso de cabra gratinado. El pan del sandwich tiene un toque dulce.

5.Bocadillo de la Casa

- 10,50€

Con pollo desmenuzado, miel y guacamole. El bocadillo lleva nachos y patatas de guarnición.

No se puede aportar cambios a la carta. Gracias!

CARNE

* Acompañado con patatas de guarnición

1.Hamburguesa Angus - 16,00€
La hamburguesa angus va con espinacas, queso de cabra, cebolla caramelizada y tomate seco. Todo en un pan de cristal.

2.Hamburguesa Pollo/Ternera casera - 14,00€
Hamburguesa de pollo o ternera, con lechuga, tomate, queso y patatas fritas. Las dos opciones llevan salsa de miel y mostaza.

3.Entrecôte 400gr/2 personas- 23,00€
Con rucula, parmesano, mantequilla romero y acompañado con salteado de verduras de guarnición.

VEGAN BURGER

* Acompañado con patatas de guarnición

1.Vegan Burger - 14,50€
La hamburguesa vegana está hecha de falafel de garbanzos. Al pan añadimos hummus, espinacas, pepino y guacamole.

Tenemos pan sin gluten para las hamburguesas



PESCADO

1.Shashimi de Salmón - 17,00€
Seguimos con el pescado de la cocina japonesa: el shashimi de salmón crudo aliñado con salsa teriyaki y sésamo negro.

2.Salmón a la Plancha - 17,00€
Acompañado con ensalada de arroz y verduras salteadas a la plancha

3.Tataki de Atún - 17,50€
El otro plato japonés es el tataki de atún, acompañado de una ensalada de quínoa con tomate cherry, aguacate y un toque final de salsa de mango.

No se puede aportar cambios a la carta. Gracias!

Picar

1.Tortilla de Patata - 8,00€
Comencemos con una receta típica española, la tortilla de patata. La puedes pedir con o sin cebolla.

2.Tortilla de Patata Trufada - 9,50€
La tortilla de patata también la puedes pedir con nuestro toque especial de trufa.

3.Croquetas Mixta- 7,00€
Prueba las croquetas de boletus, pollo y jamón con salsa mostaza miel. Se sirven 3 croquetas por porción.

4.Fingers de Pollo Estilo Boa Beach - 8,50€
Seguimos con los fingers de pollo. Pero nuestros no son cualquiera. Pruébalos en combinación de salsa barbacoa.

5.Queso Frito - 8,50€
Acompañado de una mermelada de arándanos.



No se puede aportar cambios a la carta. Gracias!



6.Nachos Caseros con Guacamole - 9,00€

7.Hummus con Pan de Pita - 8,00€

8.Pan de Pita con ajo y oregano - 3,50€

9.Bravas Boa Beach - 8,00€

10.Taco de Ternera
4,40€ por unidad
Con cebolla morada, queso mozzarella y salsa cesar.

11.Taco de Pollo
4,40€ por unidad
Elaborado con pollo desmenuzado, cebolla morada, queso mozzarella y salsa cesar.

12.Taco de Gambas
4,50€ por unidad
Con cebolla caramelizada, aguacate y salsa cesar.

¿Que tal tu experiencia en Boa Beach?
¡Os estaríamos muy agradecidos
si nos dejaríais una reseña en Google!

No se puede aportar cambios a la carta. Gracias!



TARTAS

1.TARTA RED VELVET

Bizcocho húmedo con ligero sabor a cacao, compota de frutos rojos y frostin de queso crema 7,50€

2.TARTA DE BANOFFEE

A base de galleta, plátano, dulce de leche y nata montada 7,50€

3.TARTA DE RAFFAELLO

Bizcocho de vainilla y coco tostado, cremoso de chocolate blanco, almendras y frostin de queso crema 7,50€

4.TARTA DE CHOCOLATE

Bizcocho húmedo de chocolate, cremoso de chocolate y frutos rojos 7,50€

5.TARTA DE LIMÓN

Base de galleta al horno, crema de limón y merengue tostado 7,50€

6.TARTA DE ZANAHORIA

Bizcocho húmedo de zanahoria, nueces tostadas, especias y toffe salado
7,50€

7.CHEESECAKE AL HORNO

Tarta de queso al horno con diferentes toppings: salsa de frutos rojos o dulce de leche 7,50€

8.CHEESECAKE DE NUTELLA

Tarta de queso de ganache de chocolate y nutella 7,50€

9.BANANA BREAD VEGANO

Plum cake de banana, dátiles y harina integral 6,00€

10.NY COOKIES

1. Galletas chewy de chocolate, nuez pecana y canela 4,50€

2. Galletas chewy de chocolate blanco, pistacho y frambuesa liofilizada 4,50€

*Todas nuestras tartas están elaboradas artesanalmente en nuestro obrador. Existe la posibilidad de trazas de frutos secos en todas nuestras tartas
*Hay posibilidad de contaminación cruzada de frutos secos por manipulación



ALÉRGENOS


GLUTEN


PESCADO


LACTEOS


HUEVOS


SÉSAMO


SOJA


MOSTAZA


APIO


FRUTOS DE CÁSCARA


CACAHUETE


MOLUSCOS


CRUSTÁCEOS


ALTRAMUCES


DIÓXIDO DE AZUFREY SULFITOS

BEBIDAS

ZUMOS

1.Good Morning - 5,90€
¿Te apetece un zumo muy fresquito? Prueba entonces el good morning, con **zumo de lima y manzana**.

2.Vitamina C - 5,90€
¿Sabías que una naranja cubre tu dosis diaria de vitamina C? ¿Y que el aroma de una naranja hace que el cerebro produzca serotonina? Una sustancia que te hace feliz y alegre. Por lo tanto, después de beber nuestro zumo Vitamina C, con **zumo de naranja y zanahoria**, te sentirás genial.

3.Gingerade - 6,40€
¿Sufres de dolores frecuentes de estómago? Prueba nuestro zumo Gingerade, con **zanahoria, manzana y jengibre**. El jengibre se conoce por su capacidad para calmar los dolores de estómago.

4.Forever Young - 5,90€
¿Quieres una bebida que ayude a prevenir el envejecimiento de la piel? Entonces elige el Forever Young, con **manzana y fresas**. Las fresas también te ayudan a reparar la piel dañada por la radiación UV.

5.The Hulk - 5.90€
El pepino será tu héroe verde porque es increíblemente saludable. Es por eso que llamamos a nuestro zumo con pepino: The Hulk, porque él también es nuestro héroe verde, ¿verdad? Lleva **pepino y manzana**.

BATIDOS

Los batidos que tenemos están hechos a base de leche (leche de soja + 0,30€) o a base de naranja:

1.Plátano, aguacate y almendras - 7,20€
2.Plátano y fresas - 6,90€
3.Plátano y frutas del bosque - 6,90€
4.Mango y plátano - 6,90€
5.Piña y plátano - 6,90€
6.Piña y coco - 6,90€

*Los batidos contendrán lácteo o soja en función a la base elegida para su elaboración

REFRESCOS

1.Coca Cola/Zero (0,35cl) - 3,50€
2.Fanta Naranja (0,25cl) - 3,20€
3.Fanta Limón (0,25cl) - 3,20€
4.Aquarius (0,35cl) - 3,50€
5.Sprite (0,25cl) - 3,20€
6.Tonica (0,25cl) - 3,20€
7.Nestea (0,35cl) - 3,50€
8.Agua (0,5cl) - 2,60€
9.Agua con gas (0,5cl) - 3,50€

1.Zumo de piña - 3,00€
2.Zumo de melocotón - 3,00€
3.Zumo de naranja natural - 3,90€
4.Zumo de manzana - 3,00€

CERVEZAS

Cervezas de botella:

1.San Miguel - 3,90€
2.San Miguel 0% - 3,50€
3.San Miguel sin Gluten - 4,50€
4.1906 - 5,00€
5.Radler - 4,00€
6.Estrella Galicia - 4,50€
7.Corona - 4,50€
8.Franziskaner - 5,00€
9.Stela Artois - 4,00€

Cervezas de barril:

1.Doble San Miguel - 3,50€
2.Pinta San Miguel - 5,00€
3.Doble San Miguel Selecta - 5,00€
4.Pinta San Miguel Selecta - 6,50€

CAFÉ Y TÉ

1.Café Solo - 2,00€
2.Café Americano - 2,30€
3.Café con Leche - 2,50€
4.Cappuccino - 2,90€
5.Cortado - 2,30€
6.Café Bombón - 2,30€
7.Café Latte - 2,90€
8.Café Tocado - 3,50€
9.Carajillo - 2,90€
10.Ice Latte - 3,20€
11.Colacao - 2,60€

*Tenemos leche de soja, avena, sin lactosa y regular

1.Limón y Jengibre 2.Manzanilla 3.Té Verde Hierbabuena 4.Té Rojo Vainilla 5.English Breakfast 6.Pu Erh 7.Tila 8.China Gunpowder 9.Frutas del Bosque 10.Masala Chai 11.Earl Grey 12.1001 Noches - 3,20€

ALCOHOL

1.Ginebra

Seagrams	9,00€
Puerto de Indias	10,00€
Larios Rose	9,00€
Bombay Blanco	9,00€
Bombay Sapphire	10,00€
Beefeater	9,00€
Tanqueray	9,00€
Larios 12	9,00€
Zeeland	9,00€

Premium

Nordes	12,00€
Hendricks	12,00€
Brockmans	12,00€
MOM	12,00€
G-Vine	12,00€
Gin Mare	12,00€
Martin Miller	12,00€

2.Whiskey

Ballantine's	9,00€
Red Label	9,00€
J&B	9,00€
Jameson	10,00€
Cutty Sark	9,00€
Jack Daniels	10,00€
Four Roses Bourbon	9,00€

Premium

Black Label	12,00€
Gold Label	12,00€
Cardu	12,00€
Chivas	12,00€

3.Vodka

Smirnoff	9,00€
Absolut	9,50€
Moskoskaya	9,00€
Stolichnaya	9,00€

Premium

Grey Goose	12,00€
Belvedere	12,00€
Ciroc	12,00€

4.Ron

Brugal	9,00€
Barcelo	9,00€
Cacique	9,00€
Havana 7	9,50€
Havana 5	9,00€

Bacardi	9,00€
Legendario	9,00€

Premium

Zacapa	12,00€

5.Chupitos

Jägermeister	4,00€
Tequila José Cuervo	4,00€
Tequila Rosa	3,50€
Orujo de Hierba	3,50€
Crema de orujo	3,50€
Baileys	3,50€
Licor de cafe	3,50€

Licor 43	4,00€
Cazalla	3,50€
Sambuca	3,50€
Limoncello	3,20€
Peche	2,90€
Pacharan	3,50€
Absenta	4,00€



Cocteles

1.Mojito - 10,00€
Roni, hierbabuena, lima, soda, azúcar

2.Piña Colada - 10,50€
Ron, malibu, crema de coco, zumo de piña y leche condesnada

3.Daiquiri de fresas- 10,50€
Ron blanco, zumo de limón, fresas, azúcar

4.Caipirinha - 10,00€
Cachaza, lima, azúcar

5.Caipiroska - 10,00€
Vodka, lima, azúcar

6.Aperol Spritz - 10,00€
Aperol, cava, soda

7.Bloody Mary - 10,50€
Zumo de tomate, tabasco, salsa bba, pimienta, vodka y lima

8.Pornstar Martini - 10,50€
Vodka, fruta de la pasión, lima

9.Moscow Mule - 10,00€
Vodka, cerveza de jengibre, jugo de lima

10.Sex on the beach - 10,50€
Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja, zumo de arándanos

11.Long Island Ice Tea - 10,50€
Ron, tequila, triple sec, vodka, ginebra, azúcar, coca cola

12.Cosmopolitan - 10,50€
Vodka, triple sec, zumo de arándanos, zumo de limón

13.Sangría - 8,50€
Vino tinto, licor, gaseosa, azúcar, frutas

14.Tinto de Verano - 6,50€
Vino tinto y gaseosa

15.Agua de Valencia - 8,50€
Cava, ginebra, vodka y zumo de naranja

16.Margarita - 10,50€
Tequila, triple sec, lima exprimido y sal

17.Amaretto Sour - 10,00€
Amaretto, lima, azúcar y clara de huevo

18.Vodka Sour - 10,00€
Vodka, lima, azúcar y clara de huevo

19.Miami Ice Tea - 10,50€
Ron, gin, vodka, triple sec, zumo de limón, blue curacao, jarabe de azúcar y soda



Cocteles de autor

1.Mexican Mule - 11,00€
Vodka, lima, mango, spicy, angostura, ginger

2.Violet Daiquiri - 11,00€
Ron, blue curaçao, granadina, jugo de limón y jarabe de azúcar

3.Hawaii Blu- 11,00€
Ron, blue curaçao, zumo de piña y coco

4.Muat Thay - 11,00€
Coñac, amaretto, piña, naranja y ron

5.Boa Beach - 11,00€
Ron blanco, ron oscuro, triple sec, granadina, zumo de naranja,
zumo de piña y jugo de limón

Vinos

VINO BLANCO

1.Boa Beach D.O. Valencia
copa 3,90€ - botella 19,00€
Conoced a nuestro propio vino: vino Boa Beach. La denominación de origen de este vino es Valencia. Es un vino fresco y sueve elaborado con la uva verdejo.

2.Viña Mayor D.O. Rueda
copa 4,50€ - botella 23,00€
La dominación de origen de este vino es Rueda. Viene de una finca singular de casi 300 hectáreas: Caserío de Dueñas. La variedad de uva es Verdejo y Saugivignon Blanc. Es un vino sabroso y refrescante con un toque salino que se mezcla con aromas que recuerdan al pomelo, el hinojo, y otras hierbas aromáticas.

3.La Huída D.O Rías Baixas - botella 19,00€
La Huída es un 100% albariño de D.O. Rías Baixas. Es sabroso, mostrando una deliciosa acidez que permite un buen paso de boca, con cuerpo e intenso final.

4.Camino Magarín D.O. Rueda - botella 40,00€
Camino de Magarín es un verdejo que duerme cuatro meses sobre lías, fruto de las cepas. Es un exponente paradigmático de los vinos castellanos con perfil de identidad propia. En boca es firme, poderoso y sabroso con aromas muy afrutados.

VINO TINTO

1.Boa Beach D.O. Valencia
copa 3,90€ - botella 19,00€
La denominación de origen de este vino es Valencia. El vino esta hecho de la uva bobal. El sabor del vino es aterciopelado y con cuerpo.

2.Viña Mayor Roble D.O. Ribera del Duero
copa 4,20€ - botella 25,00€
Es un vino para todos los días. Es jugoso y fresco con un final sabroso. La dominación de origen es Ribera del Duero y la uva 100% tempranillo.

3.Glorioso D.O. Rioja
copa 4,75€ - botella 26,00€
Un vino elegante y de mucha personalidad de las Bodegas Palacio. Bodegas Palacio lleva más de 120 años en la elaboración y crianza de vinos de calidad en la Rioja. Glorioso es un vino tinto crianza de 2015, 100% tempranillo. En boca el vino es de gran expresividad donde apreciamos la dulzura de la fruta que aporta frescura y viveza en su conjunto.

4.Viña Mayor Crianza D.O. Ribera del Duero - botella 27,00€
Este vino es un tinto crianza de 2015, 100% tempranillo. La dominación de origen es Ribera del Duero. El sabor te recuerda a los frutales y los tostados de madera. Es sabroso, carnoso y amable, con un buen equilibrio de acidez.

5.Tharsys City Tinto D.O. Utiel Requena - botella 16,00€
Bajo la marca Tharsys City, la bodega de Requena presenta un tinto de Bobal, madurado en barrica. El paso por barrica marca las notas especiadas y balsámicas. La entrada en boca es suave, golosa y resulta untuosa debido a la madurez de los taninos.

6.Venta del Puerto nº 12 D.O. Valencia - botella 28,00€
Venta del Puerto es un vino tinto crianza de 12 meses en barrica nueva de roble americano, elaborado por bodegas La Viña. Es uno de los vinos valencianos más emblemáticos. Formado por un coupage de cuatro variedades (tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y syrah), otorgan al vino estructura, fuerza y carácter.

7.Icono Selección D.O. Valencia - botella 21,00€
Icono Selección es un vino tinto crianza de 8 meses en barrica de roble francés. Un coupage que muestra el potencial de las variedades en su conjunto (25% Garnacha Tintorera, 25% Monastrell, 20% Carbernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% tempranillo). En boca se presenta suave, aunque de gran recorrido, con taninos dulces y carnosos, acompañado de una acidez perfectamente

CAVA, CHAMPAGNE Y VINO ROSADO

1.Cava Dominio de Requena Brut Nature - copa 3,75€ - botella 18,00€
Dominio de Requena Brut Nature es un cava de burbuja fina que nos proporciona un sabor agradable y seco. La variedad de uva es 75% Macabeo y 25% Parellada. En boca presenta una buena acidez, con carácter, sabroso y afrutado. La burbuja es ínfima. Propone un final agradable y seco.

2.Cava Castillo Perelada Brut Reserva - copa 4,00€ - botella 19,00€
Castillo Perelada Brut Reserva se elabora a partir de vino procedente de las tres variedades típicas del cava: Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Es un cava clásico en cuya elaboración se sigue el método tradicional con todo el rigor y cuidado que caracterizan a Castillo Perelada. El cava es 40% Macabeo, 30% Xarel-lo y 30% Parellada.

3.Champagne Laurent Perrier Brut - 50,00€
Si el champagne de añada es característico de una cosecha, el Brut sin año es característico del estilo de una casa. Se trata del vino ideal para iniciarse en el espíritu de la maison Laurent- Perrier. Frescura, elegancia y equilibrio de un champagne de corte clásico en el que destacan unas intensas notas de brioche en nariz y una boca muy equilibrada, que se posiciona en un acertado punto intermedio entre la frescura y el dulzor. La composición del champagne es 45% chardonnay, 40% pinot noir y 15% pinot meunier.

4.Champagne MOËT - 80,00€
Un espumoso pleno de frescura, elegancia y seducción. Es el champagne mas vendido del mundo. Tiene un sabor deliciosa de la fruta blanca (pera, melocotón y manzana). La vinificación es según el método tradicional champenoise, a partir de un assemblage protagonizado por la variedad Pinot Noir (40-50%, del cual un 10% está vinificado en tinto), secundada por la Pinot Meunier y un pequeño percentaje de Chardonnay.

5.Champagne Mumm - 80,00€
Un champagne elegante con predominio de Pinot Noir, una fuerte presencia de Chardonnay y un toque de Meunier. Esta envejecido durante 20 meses en una galería subterránea de 15 kilómetros de extension. Tiene un equilibrio perfecto de fruta fresca y notas redondas de caramel en boca que prolongan la intensidad.

1.Principe de Viana D.O. Navarra
copa €3,90 - botella €19,00
Un garnacha tinta 100% de sabor fresco, sutil, lleno de vida, con sabores de guindas, cerezas y fresas silvestres. Es sedoso, redondo y equilibrado.

2.Santa Digna Rosado D.O. Valle Central
botella €23,00
La Variedad de cabernet sauvignon rosado es el primer vino chileno que llega a España cada año. Este vino joven rosado tiene una personalidad única y se caracteriza por ser original e inconformista.



ALÉRGENOS

INFORMACIÓN POR PLATO — CARTA PRINCIPAL

PLATO	GLUTEN	PESCADO	LACTEOS	HUEVOS	SESAMO	SOJA	MOSTAZA	APIO	FRUTOS DE CASCARA	CACAHUETE	MOLUSCOS	CRUSTACEOS	ALTRAMUCES	SULFITOS
DESAYUNO														
BOWLS														
Açai Bowl									P	X				
Bali Bowl	X								X					
Yogur Bowl	X		X						X					
PANCAKES														
Pancake de Frutas y Nutella	X		X	X		P			X					
Vegan Pancake	X					P								
FRENCH TOASTS														
French Toast con Bacon	X		X	X										
French Toast con Frutas	X		P	X										
HUEVOS BENEDICT														
Huevos Benedict con Salmón y Aguacate	X	X	X	X										
Huevos Benedict con Bacon	X		X	X										
BAGELS														
Bagel Huevo y Bacon	X			X			P							
Bagel Salmón	X	X	X											
TOSTADAS														
Tostada Queso de Cabra	X		X						X					
Tostada Queso Crema	X		X											
Tostada Salmón y Aguacate	X	X		P										
Tostada Aguacate	X		X											
Tostada Hummus	X		P		X				P					
Tostada de Tomate	X													
Tostada Mantequilla y Mermelada	X		X											
COMIDA Y CENA														
ENSALADAS														
Poke Bowl	P	X			X	X								
Ensalada Boa Beach	X	P	X	P			X		P					P
Ensalada de Quinoa	X		X											P
Ensalada Queso de Cabra Caramelizado	X		X						X					P
Ensalada Burrata	X		X						X					P
WRAPS														
Wrap de Pollo	X		X											
Wrap de Atún	X	X		X			P							
Wrap Gourmet	X		X											
NOODLES														
Noodles/Arroz con Pollo	X					X								
Noodles/Arroz con Gambas	X					X						X		

X = Contiene · P = Puede contener (según receta o proveedor) · T = Posibles trazas · * = Según la base o leche elegida

Disponemos de pan sin gluten (tostadas y hamburguesas) y cerveza sin gluten. Leche de soja, avena y sin lactosa disponibles.

Los zumos naturales y envasados, refrescos, aguas, tés e infusiones, cafés solos y el resto de cócteles y destilados no contienen alérgenos declarados, por lo que no figuran en la tabla.

AVISO LEGAL SOBRE ALÉRGENOS Y CONTAMINACIÓN CRUZADA

De conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y la normativa española vigente en materia de información alimentaria al consumidor, este establecimiento dispone de información relativa a los alérgenos presentes en los alimentos y bebidas que ofrece. Aunque se aplican estrictas medidas de higiene, manipulación y elaboración de los alimentos para minimizar el riesgo de contaminación cruzada, todos los productos se preparan, manipulan y sirven en instalaciones y con equipos de uso compartido. En consecuencia, NO PODEMOS ASEGURAR LA AUSENCIA DE CONTAMINACIÓN CRUZADA NI DE TRAZAS DE ALÉRGENOS EN NINGUNO DE NUESTROS PLATOS O BEBIDAS, incluidos aquellos sin alérgenos declarados.

ALÉRGENOS

INFORMACIÓN POR PLATO — CARTA PRINCIPAL

PLATO	GLUTEN	PESCADO	LACTEOS	HUEVOS	SESAMO	SOJA	MOSTAZA	APIO	FRUTOS DE CASCARA	CACAHUETE	MOLUSCOS	CRUSTACEOS	ALTRAMUCES	SULFITOS
Noodles/Arroz Vegetal	X					X								
SANDWICHES														
Sandwich Caprese	X		X						P					
Sandwich Salmón	X	X	X											
Sandwich Vegetal	X				X									
Sandwich Boa Beach	X		X											
Bocadillo de la Casa	X													
CARNE														
Hamburguesa Angus	X		X											P
Hamburguesa Casera Pollo/Ternera	X		X	P		P	X							
Entrecôte 400 g			X											
VEGAN														
Vegan Burger	X				X									
PESCADO														
Shashimi de Salmón	P	X			X	X								
Salmón a la Plancha		X			X									
Tataki de Atún		X			X	P								
PARA PICAR														
Tortilla de Patata				X										
Tortilla de Patata Trufada			P	X										
Croquetas Mixtas	X		X	X			X							
Fingers de Pollo Estilo Boa Beach	X			X		P								P
Queso Frito	X		X	X										
Nachos Caseros con Guacamole	P													
Hummus con Pan de Pita	X				X									
Pan de Pita con Ajo y Orégano	X													
Bravas Boa Beach				X			P							
Taco de Ternera	X	P	X	X			P							
Taco de Pollo	X	P	X	X			P							
Taco de Gambas	X	P	P	X			P					X		
POSTRES														
Tarta Red Velvet	X		X	X					T					
Tarta Banoffee	X		X	P					T					
Tarta Raffaello	X		X	X					X					
Tarta de Chocolate	X		X	X		P			T					
Tarta de Limón	X		X	X					T					
Tarta de Zanahoria	X		X	X					X					
Cheesecake al Horno	X		X	X					T					
Cheesecake de Nutella	X		X	X		P			X					
Banana Bread Vegano	X								T					

X = Contiene · P = Puede contener (según receta o proveedor) · T = Posibles trazas · * = Según la base o leche elegida

Disponemos de pan sin gluten (tostadas y hamburguesas) y cerveza sin gluten. Leche de soja, avena y sin lactosa disponibles.

Los zumos naturales y envasados, refrescos, aguas, tés e infusiones, cafés solos y el resto de cócteles y destilados no contienen alérgenos declarados, por lo que no figuran en la tabla.

AVISO LEGAL SOBRE ALÉRGENOS Y CONTAMINACIÓN CRUZADA

De conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y la normativa española vigente en materia de información alimentaria al consumidor, este establecimiento dispone de información relativa a los alérgenos presentes en los alimentos y bebidas que ofrece. Aunque se aplican estrictas medidas de higiene, manipulación y elaboración de los alimentos para minimizar el riesgo de contaminación cruzada, todos los productos se preparan, manipulan y sirven en instalaciones y con equipos de uso compartido. En consecuencia, NO PODEMOS ASEGURAR LA AUSENCIA DE CONTAMINACIÓN CRUZADA NI DE TRAZAS DE ALÉRGENOS EN NINGUNO DE NUESTROS PLATOS O BEBIDAS, incluidos aquellos sin alérgenos declarados.

ALÉRGENOS

INFORMACIÓN POR PLATO — CARTA PRINCIPAL

PLATO	GLUTEN	PESCADO	LACTEOS	HUEVOS	SESAMO	SOJA	MOSTAZA	APIO	FRUTOS DE CASCARA	CACAHUETE	MOLUSCOS	CRUSTACEOS	ALTRAMUCES	SULFITOS
NY Cookie Chocolate y Nuez Pecana	X		X	X		P			X					
NY Cookie Chocolate Blanco y Pistacho	X		X	X		P			X					
B E B I D A S														
B A T I D O S														
Batido de Plátano, Aguacate y Almendras			*			*			X					
Batido de Plátano y Fresas			*			*								
Batido de Plátano y Frutos del Bosque			*			*								
Batido de Mango y Plátano			*			*								
Batido de Piña y Plátano			*			*								
Batido de Piña y Coco			*			*								
C A F E T E R Í A														
Cafés con Leche, Colacao y Chocolate			*			*								
C E R V E Z A S														
Cervezas de Barril y Botella	X													
V I N O S Y C Ó C T E L E S														
Vinos, Cava, Champagne, Sangría y Tinto de Verano														X
Aperol Spritz y Agua de Valencia (llevan cava)														X
Piña Colada			X											
Amaretto Sour / Vodka Sour				X										
Bloody Mary (salsa BBQ y tabasco)						P	P	P						P

X = Contiene · P = Puede contener (según receta o proveedor) · T = Posibles trazas · * = Según la base o leche elegida

Disponemos de pan sin gluten (tostadas y hamburguesas) y cerveza sin gluten. Leche de soja, avena y sin lactosa disponibles.

Los zumos naturales y envasados, refrescos, aguas, tés e infusiones, cafés solos y el resto de cócteles y destilados no contienen alérgenos declarados, por lo que no figuran en la tabla.

AVISO LEGAL SOBRE ALÉRGENOS Y CONTAMINACIÓN CRUZADA

De conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y la normativa española vigente en materia de información alimentaria al consumidor, este establecimiento dispone de información relativa a los alérgenos presentes en los alimentos y bebidas que ofrece. Aunque se aplican estrictas medidas de higiene, manipulación y elaboración de los alimentos para minimizar el riesgo de contaminación cruzada, todos los productos se preparan, manipulan y sirven en instalaciones y con equipos de uso compartido. En consecuencia, NO PODEMOS ASEGURAR LA AUSENCIA DE CONTAMINACIÓN CRUZADA NI DE TRAZAS DE ALÉRGENOS EN NINGUNO DE NUESTROS PLATOS O BEBIDAS, incluidos aquellos sin alérgenos declarados.