



BORACAY

by becada

Villanueva de la Serena

Carta de alérgenos, consultar

BORACAY

Foodiex S.L.U. B06724652
Plaza de España, 2
Villanueva de la Serena
Precios I.V.A. Incluido
Nº Reg: R-BA-01666

PARA DIPEAR Y COMPARTIR

Nuestros nachos con guacamole, pulled de cerdo, frijoles, cheddar, cebolla morada encurtida y pico de gallo.	17,50€
Ensaladilla de mariscos con katsuobushi, gambas cristal y regañá negra.	15,50€
Queso de la Serena Finca Pascualeté templado, con confitura de tomate anisada y tostas.	16,50€
Terrina casera de foie macerado al brandy, con confitura de frutos rojos y tostas.	16,50€ 14,50€
Mojete de tomate, con aguacate y cebolla, sardinas ahumada y tostas.	
Queso Provolone gratinado con pulled de cerdo, salsa de tomate, topping de pico de gallo y nachos.	16,50€
Patatas Boracay Fries con pulled pork, cheddar, BBQ al whisky, mayonesa y mozzarella ahumada.	15,50€

PARA ABRIR BOCA

Croquetas de bacalao con alga wakame y punto mayonesa de ají rojo (4ud).	7,95€
Croquetas de jamón con punto de mayonesa de bacon y cebolla crujiente (4ud).	7,95€
Zamburiñas de las Rías Baixas con ali oli de ajo negro (4ud).	9,50€
Zamburiñas de las Rías Baixas con aliño mediterráneo y sal en escamas (4ud).	8,00€
Langostinos tempurizados sobre cama de arroz de sushi, con spicy de tomate, mayonesa trufada y sésamo.	15,50€
Tartar de salmón, con aguacate, cebolla, mayonesa trufada, wakame y arroz de sushi.	16,50€
Tartar de atún con aguacate y cebolla, aceite de trufa, ají rojo y alga wakame, con bastones de foccaccia de tomate.	17,50€
Alcachofitas crujientes con aceite verde y lascas de jamón ibérico.	13,50€
Tradicionales tortillitas de camarón gaditanas xxl con ali oli (2ud).	6,50€
Fritura playera de pescado, con gambones, limón y ali oli.	15,50€



ENSALADAS DELICIOSAS

Ensalada Ranchera con pollo Pibil, queso feta, cebolla morada, cherrys, mix de lechugas, crocanti de pipas y nuestra salsa buttermilk.	16,50€
Ensalada Mediterránea con mix de ahumados, queso feta, cebolla morada, alcaparras, cherrys, guacamole y vinagreta cítrica.	16,50€

NUESTRAS CARNES DE KM.0

Nuestro costillar de cerdo asado a la brasa, gratinado con BBQ al whisky, con patatas fritas caseras.	19,50€
Presa de cerdo ibérico a la plancha con pimiento italiano y patatas fritas caseras.	25,00€
Pollo selecto marinado en buttermilk y asado a la brasa con especias Nikkei y mayonesa trufada.	15,50€
Parrillada de cerdo ibérico, con patatas fritas y pimiento italiano.	25,50€

ARROCES CON ALMA *(1 tipo de arroz por mesa; sólo mediodías)*

Arroz a banda con calamar, gambones y katsuobushi.	15,50€
Arroz negro con chipirones, bogavante y punto de ali oli trufado.	22,50€
Arroz meloso de zamburiñas de las Rias Baixas y chipirón.	18,00€
Arroz con verduras de temporada y tataki de cerdo.	18,50€
Arroz seco de pato confitado con verduras y lascas de foie.	19,50€

Para mesas grandes, consultar



EL MOMENTO MÁS DULCE

Copa Boracay con helado de coco casero y Malibú.	7,50€
Hojaldre de helado de turrón con chocolate caliente.	7,50€
Profiteroles de nata con salsa de chocolate caliente, helado de chocolate y crema de lotus.	6,50€
Nuestra tarta de queso con frutos rojos y toque de canela.	7,50€
Coulant de pistacho, con fondant de chocolate al brandy y helado de vainilla.	6,50€
Refrescante sorbete de limón al cava.	5,50€
Carrot cake con frosting de queso.	7,50€

PARA LOS PEQUES DE LA CASA

Mini quesadilla de jamón york y queso con patatas fritas.	6,50€
Pizza de jamón york y queso.	12,50€
Nuggets de pollo con patatas fritas y ketchup.	10,50€



CARTA DE NOCHE Y FIN DE SEMANA

TACOS AL ESTILO BORACAY Y QUESADILLAS

Tacos de pulled pork: con spicy, mozzarella, pico de gallo y cebolla morada.	14,50€
Tacos de pollo marinado: con mozzarella, pico de gallo y salsa buttermilk.	15,50€
Tacos de pato laqueado: con Teriyaki, brotes verdes y mozzarella.	15,50€
Tacos de tartar de salmón: con mozzarella, buttermilk, pico de gallo y cebolla morada.	17,50€
Mini quesadilla de carne molida, con pico de gallo, mucha mozzarella y spicy.	9,90€
Mini quesadilla de pollo pibil con mozzarella, buttermilk y pico de gallo.	9,90€
Superquesadilla XXL con carne molida, pico de gallo, mucha mozzarella y spicy.	17,50€

NUESTRAS PIZZAS AL HORNO DE PIEDRA

Pizza Clásica: salsa de tomate, jamón york y queso.	14,50€
Pizza 4 quesos, con topping de tomate seco y albahaca fresca.	15,50€
Pizza Caprina: con rulo de cabra, cebolla caramelizada, lascas de foie y rúcula.	18,00€
Pizza BBQ Nikkei, con pulled de cerdo, cebolla frita, salsa barbacoa Nikkei, queso mozzarella y topping de Teriyaki.	17,00€
Pizza Ibérica: con salsa de tomate, queso mozzarella, queso de La Serena, rodajas de tomate de la zona y lascas de jamón ibérico, con topping de aceite de oliva y tomillo.	17,00€
Pizza Marinera: con salsa de tomate, tartar de atún con mayonesa de ají rojo, sardinas ahumadas y topping de alga wakame.	18,50€

BURGUERS A NUESTRA MANERA

Pulled burger: con pulled pork, queso cheddar fundido, brotes verdes, mayonesa, bbq y cebolla morada encurtida. Acompañada de patatas fritas caseras.	13,50€
"Sibarita" Burger: con pato asado, bbq ahumada, queso de cabra, cebolla caramelizada y brotes verdes. Acompañada de patatas fritas caseras.	16,50€



VINOS

BLANCOS

Melior de Matarromera, Verdejo	15,00€
Árabe	16,50€
Yllera 5.5 Verdejo, <i>Frizzante</i>	17,50€
Arrebujao, <i>Frizzante</i>	19,00€
Menade, Verdejo	24,00€
Valdemor, <i>Albariño</i>	24,00€
El Cuentista (100% tempranillo)	34,00€

TINTOS

De la Tierra:

Lengua Azul	17,00€
Palacio Quemado	17,20€
Nadir	17,50€
Habla de la Tierra	18,00€
Huno, Pago de los Balancines	21,50€

Ribera del Duero:

Prado Rey Roble	19,50€
La Planta de Arzuaga	19,50€
Finca Resalso de Emilio Moro	22,50€
Antídoto	30,50€
Arzuaga Crianza	32,50€

Ribeira Sacra:

Mencía 100%, Pizarras y Esquistos	25,50€
-----------------------------------	--------

Rioja:

Azpilicueta	20,50€
-------------	--------

Jumilla:

Juan Gil Etiqueta Plata	24,00€
-------------------------	--------

CAVAS Y CHAMPAGNES

Roger Goulant	20,50€
Moët & Chandon Brut	60,00€
Veuve Clicquot Brut Rose	78,00€

VINO POR COPAS

Blancos (Árabe, Melior de Matarromera, Yllera 5.0)	2,90€/copa
Tintos (Nadir, Palacio Quemado, Azpilicueta)	3,20€/copa

