

BOCCANERA

PIZZA PASTA & MARKET

ENTRADAS AL HORNO

FOCACCIA \$ 120

Focaccia con Romero, Sal, Aceite de Oliva Extra Virgen

FOCACCIA MARINARA \$ 180

Focaccia con Salsa de Tomate, Ajo, Orégano, Aceite de Oliva Extra Virgen

PROVOLA AL FORNO \$ 180

Queso Provola horneado con especias aromáticas en nuestro horno de leña

PORTOBELLO SAPORITO \$ 200

Hongo Portobello al horno con queso Provola y especias aromáticas

BRUSCHETTA CLASSICA \$ 70

Pan casero, Tomates Cherry, Ajo, Albahaca fresca

BRUSCHETTA TRUFAIOLA \$ 90

Pan casero, Ricotta, Champiñones, Miel, Aceite de trufa

BRUSCHETTA DELICATA \$ 90

Pan casero, Queso Provola, Jamón Cocido, Miel Picante

BRUSCHETTA MARE E MONTI \$ 100

Pan casero, Camarones, Brie, Tomates Cherry, Limón Rallado, Perejil

ENSALADA

CAPRESE SALAD \$ 230

Mozzarella Fior di Latte, Tomates a la parrilla, Albahaca, Pesto de Albahaca

BURRATA SALAD \$ 270

Mezcla de lechuga, Queso Burrata, Tomate Cherry, Albahaca fresca

BOCCANERA SALAD \$ 240

Mezcla de lechuga, Pollo a la parrilla, Manzana, Almendras, Aderezo Miel y Mostaza

GREEN SALAD \$ 160

Mezcla de lechuga, Gajo de Naranja, Pimiento, Cebolla Morada, Salsa de piña

CAPRESE DE BETABEL \$ 140

Betabel, Manzana, Almendra, Salsa de ricotta, Miel

TODAS LAS ENSALADAS ALLA SE SIRVEN

CON NUESTRO PAN CASERO

POSTRE

TIRAMISÚ \$ 150

MOUSSE CHOCOLATE \$ 130

PANNA COTTA PASSION FRUIT \$ 130

PIZZA NUTELLA (con nuez) \$ 200

PIZZAS

MARGHERITA \$ 210

Salsa de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Albahaca fresca

CAPRICCIOSA \$ 270

Salsa de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Jamón Cocido, Aceitunas Negras Kalamata, Champiñones, Alcachofa

VEGETARIANA \$ 270

Mozzarella Fior di Latte, Champiñones, Calabaza, Cebolla Morada, Pimientos

PEPPERONI \$ 280

Salsa de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Pepperoni

BURRATA \$ 310

Salsa de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Queso Burrata, Albahaca fresca

PROSCIUTTO \$ 310

Salsa de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Jamón Serrano, Parmesano, Tomates Cherry, Arugula

YUCATECA \$ 280

Salsa de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Cochinita Pibil (carne de cerdo), Cebolla Morada, Aguacate, Jalapeños, Chile Rojo Triturado

CAMARONES \$ 320

Mozzarella Fior di Latte, Ricotta, Tomates Cherry, Cebolla Morada, Camarones, Perejil, Limón Rallado

BOCCANERA \$ 330

Salsa de tomate, Mozzarella Fior di Latte, Queso Burrata, Jamón Serrano, pesto de albahaca

RUSTICA \$ 270

Salsa de tomate, Mozzarella Fior di Latte, Champiñones, Jamón Cocido

BOSCAIOLA \$ 270

Salsa de tomate, Mozzarella Fior di Latte, Chorizo Argentino, Champiñones

4 FORMAGGI \$ 270

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Brie, Queso Provola

GORGONZOLA \$ 270

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Nueces, Miel, Reducción de Vinagre Balsámico

HAWAIANA BOCCANERA \$ 250

Mozzarella Fior di Latte, Reducción de Tomate, Jamón Cocido, Salsa de Piña

MEAT LOVER \$ 280

Salsa de tomate, Mozzarella Fior di Latte, Pepperoni, Jamón Cocido, Chorizo Argentino

POLLO \$ 270

Mozzarella Fior di Latte, Pollo Asado, Pimientos, Aderezo Miel y Mostaza, Tomates Cherry

Píde la opción de QUESO VEGANO para cualquier Pízza

El ingrediente adicional tendrá un cargo adicional

BOCCANERA honra la tradición centenaria de la pizza en su lugar de nacimiento original... Nápoles! Más de 48 horas de fermentación y cocción en un horno de leña a 400 C... el resultado es una pizza hermosa, suave, ligera y crujiente. BOCCANERA destaca por el uso de harinas italianas 00 y productos importados directamente de Italia combinados con la frescura y la autenticidad del producto local

COCTELES BOCCANERA

NEGRONI PASSION \$ 200 Ginebra, Aperol, Cinzano Rosso, Maracuya	MARGARITA BOCCANERA \$ 220 Tequila Don Julio Blanco, Triple Sec, jugo de limon, jarabe de tamarindo	MEZCAL PIÑA \$ 180 Mezcal Espadín, jugo de piña, azucar, jalapeños
SANGARITA \$ 180 Tequila, vino tinto, jugo de limon, frutos rojos	AMARETTO SOUR \$ 200 Amaretto di Saronno, Jugo de limon, Jarabe natural, Naranja	MEZCAL JAMAICA \$ 180 Mezcal Espadín, jarabe de Jamaica, Sprite, azúcar

COCTELES CLASICOS

MARGARITA - MOJITO - MEZCALITA Limon \$ 150	APEROL SPRITZ \$ 200	SANGRIA \$ 180
MARGARITA - MOJITO - MEZCALITA Frutos rojos \$ 180	CAMPARI SPRITZ \$ 200	CARAJILLO \$ 200
MARGARITA - MOJITO - MEZCALITA Maracuja \$ 200	LIMONCELLO SPRITZ \$ 200	ESPRESSO MARTINI \$ 180
	NEGRONI \$ 200	CAIPIRINHA \$ 180
		PIÑA COLADA \$ 180

CERVEZA

ARTESANALES

Mínerva IPA	\$ 150
Mínerva STOUT	\$ 150

CLASICAS

XX Lager - XX Ambar	\$ 60
Bohemia Cristal - Bohemia Pilsner	
Bohemia Oscura	\$ 80
Heineken	\$ 100
Pwroní	\$ 150

Chelada	\$ 30	Michelada	\$ 40
Ojo Rojo	\$ 50		

BEBIDAS

Piñada	\$ 100
Mojito Virgín Limon	\$ 100
Mojito Virgín Frutos Rojos	\$ 100
Mojito Virgín Maracuja	\$ 110
Limonada	\$ 60
Limónada Frutos Rojos	\$ 100
Lemonade Maracuja	\$ 110
Agua de Jamaica	\$ 60
Agua de Maracuja	\$ 110
Clamato preparado	\$ 80
Coca Cola, Coca Zero, Sprite	\$ 70
Heineken 00	\$ 80
Agua Natural Tehuacan 355 ml	\$ 65
San Pellegrino 750 ml	\$ 100

CAFÉ

Espresso - Americano	\$ 50
Cappuccino	\$ 70

VINO

COPA de vino de la casa

Lupo Nero BIANCO (Ita) - blanco	\$ 150
Lupo Nero ROSSO (Ita) - tinto	\$ 150

BOTELLA

Pinot Grigio (Ita)	\$ 620
Sauvignon Blanc (Chi)	\$ 610
Lupo Nero BIANCO (Ita)	\$ 430
Prosecco Tenuta Sant'Anna.	\$ 790
Montepulciano d'Abruzzo DOC (Ita)	\$ 590
Malbec (Chi)	\$ 430
Lupo Nero ROSSO (Ita)	\$ 430

Pregunta tu mesero para
otra opciones de VINOS

MEZCAL

Mezcal de la casa ESPADIN	\$ 100
Buena Vida TOBALÁ	\$ 180
Buena Vida MADRECUIXE	\$ 180
Buena Vida LUMBRE	\$ 180
Buena Vida TEPEXTATE	\$ 180
Buena Vida VERDE VENENO	\$ 200

LICORES

TEQUILA

Don Julio Blanco	\$ 160
Don Julio Reposado	\$ 180
Don Julio Anejo	\$ 180
Don Julio 70	\$ 200

RON

Bacardi	\$ 130
Havana 7	\$ 160
Havana 3	\$ 130

GINEBRA

Hendrik's	\$ 200
Tanqueray	\$ 160
Bombay	\$ 160

VODKA

Smirnoff	\$ 160
Tito's	\$ 180
Stolichnaya	\$ 140
Greengoose	\$ 200

WHISKEY

Red Label	\$ 160
Jack Daniel's	\$ 160
Buchanan's	\$ 160

DIGESTIVOS

Fernet Branca	\$ 150
Jagermeister	\$ 130
Amaretto di Saronno	\$ 150
Limoncello	\$ 150
Licor 43	\$ 150
Kahlua	\$ 130
Grappa	\$ 150
Campari	\$ 150

MEZCLADORES + \$ 50

BOCCANERA

PIZZA PASTA & MARKET

OVEN APPETIZERS

FOCACCIA \$ 120

Our Focaccia with Rosemary, Salt, Extra Virgin Olive Oil

FOCACCIA MARINARA \$ 180

Our Focaccia with Tomato Sauce, Garlic, Oregano, Extra Virgin Olive Oil

PROVOLA AL FORNO \$ 180

Provola Cheese baked in our wood oven with Aromatic Spices

PORTOBELLO SAPORITO \$ 200

Portobello Mushroom baked with Provola Cheese, Aromatic Spices

BRUSCHETTA CLASSICA \$ 70

Homemade Bread, Cherry Tomatoes, Garlic, Fresh Basil

BRUSCHETTA TRUFAIOLA \$ 90

Homemade Bread, Ricotta, Mushrooms, Honey, Truffle Oil

BRUSCHETTA DELICATA \$ 90

Homemade Bread, Provola, Baked Ham, Spicy Honey

BRUSCHETTA MARE E MONTI \$ 100

Homemade Bread, Shrimps, Brie, Cherry Tomatoes, Grated lemon, Parsley

SALADS & COLD APPETIZERS

CAPRESE SALAD \$ 230

Mozzarella Fior di Latte, Grilled Tomatoes, Basil, Basil Pesto

BURRATA SALAD \$ 270

Mix of lettuce, Burrata, Cherry Tomato, Fresh Basil

BOCCANERA SALAD \$ 240

Mix of lettuce, Grilled Chicken, Apple, Almond & homemade honey mustard dressing

GREEN SALAD \$ 160

Mix of lettuce, gajos de naranja, pimienta morron, cebolla morada, pineapple sauce

CAPRESE DE BETABEL \$ 140

Beet, Apple, Almond, Ricotta Sauce, Honey

ALL SALADS ARE SERVED WITH OUR HOMEMADE BREAD

DESSERTS

TIRAMISÚ \$ 150

MOUSSE CHOCOLATE \$ 130

PANNA COTTA PASSION FRUIT \$ 130

PIZZA NUTELLA (with Walnuts) \$ 200

PIZZAS

MARGHERITA \$ 210

Tomato Sauce, Mozzarella Fior di Latte, Basil

CAPRICCIOSA \$ 270

T. Sauce, Mozzarella Fior di Latte, Baked Ham, Kalamata Olives, Mushrooms, Artichoke

VEGETARIANA \$ 270

Mozzarella Fior di Latte, Mushrooms, Zucchini, Red Onion, Bell Peppers

PEPPERONI \$ 280

Tomato Sauce, Mozzarella Fior di Latte, Pepperoni

BURRATA \$ 310

Tomato Sauce, Mozzarella Fior di Latte, Burrata, Cheese, Basil

PROSCIUTTO \$ 310

T. Sauce, Mozzarella Fior di Latte, Serrano Ham, Parmigiano, Cherry Tomatoes, Rucola

YUCATECA \$ 280

T. Sauce, Mozzarella Fior di Latte, Cochinita (pork), Onion, Avocado, Jalapeños, Chili pepper

CAMARONES \$ 320

Mozzarella Fior di Latte, Ricotta, Cherry Tomatoes, Onion, Shrimps, Parsley, Grated lemon

BOCCANERA \$ 330

Tomato Sauce, Mozzarella Fior di Latte, Burrata, Serrano Ham, Basil Pesto

RUSTICA \$ 270

Tomato Sauce, Mozzarella Fior di Latte, Mushrooms, Baked Ham

BOSCAIOLA \$ 270

Tomato Sauce, Mozzarella Fior di Latte, Argentine Sausage, Mushrooms

4 FORMAGGI \$ 270

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Brie, Provola

GORGONZOLA \$ 270

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Walnuts, Honey, Balsamic Vinegar reduction

HAWAIANA BOCCANERA \$ 250

Mozzarella Fior di Latte, Tomato Reduction, Baked Ham, Pineapple sauce

MEAT LOVER \$ 280

Tomato Sauce, Mozzarella Fior di Latte, Pepperoni, Baked Ham, Argentine Sausage

POLLO \$ 270

Mozzarella Fior di Latte, Roasted Chicken, Bell Pepper, homemade honey mustard dressing, Cherry Tomatoes

Ask for the VEGAN CHEESE option for any pizza

Extra ingredients will have an additional charge

BOCCANERA honors the centuries old tradition of pizza in its original place of birth Napoli! More than 48 hours of rising and banking in a wood oven at 400 C ... the result is a beautiful, soft, light and crunchy pizza. BOCCANERA stands out for the use of Italian 00 flours and product imported directly from Italy combined with the freshness and genuineness of local product

BOCCANERA'S COCKTAILS

NEGRONI PASSION \$ 200
Ginebra, Aperol, Cinzano Rosso, passion fruit

SANGARITA \$ 180
Tequila, Red Wine, Lemon juice, berries

MARGARITA BOCCANERA \$ 220
Tequila Don Julio Blanco, Triple Sec, Lemon Juice,
tamarindo syrup

AMARETTO SOUR \$ 200
Amaretto di Saronno, Lemon juice, sugar, Orange

MEZCAL PIÑA \$ 180
Mezcal Espadín, Pineapple juice, sugar, jalapeños

MEZCAL JAMAICA \$ 180
Mezcal Espadín, Jamaica syrup, Sprite, sugar

CLASSIC COCKTAILS

MARGARITA - MOJITO - MEZCALITA
Classic Lemon \$ 150

MARGARITA - MOJITO - MEZCALITA
Berries \$ 180

MARGARITA - MOJITO - MEZCALITA
Passion fruit \$ 200

APEROL SPRITZ \$ 200

CAMPARI SPRITZ \$ 200

LIMONCELLO SPRITZ \$ 200

NEGRONI \$ 200

SANGRIA \$ 180

CARAJILLO \$ 200

ESPRESSO MARTINI \$ 180

CAIPIRINHA \$ 180

PIÑA COLADA \$ 180

BEER

CRAFT

Minerva IPA \$ 150
Minerva STOUT \$ 150

CLASSIC

XX Lager - XX Ambar \$ 60
Bohemia Cristal - Bohemia Pilsner
Bohemia Obscura \$ 80
Heineken \$ 100
Peroni \$ 150

Chelada \$ 30 - Michelada \$ 40
Ojo Rojo \$ 50

DRINKS

Piñada \$ 100
Mojito Virgen Lemon \$ 100
Mojito Virgen Berries \$ 100
Mojito Virgen Passion fruit \$ 110
Lemonade \$ 60

Lemonade Berries \$ 100
Lemonade Passion fruit \$ 110
Jamaica's water \$ 60
Passion Fruit's water \$ 110
Clamato preparado \$ 80
Coca Cola, Coca Zero, Sprite \$ 70
Heineken 00 \$ 80
Still Water Tehuacan 355 ml \$ 65
San Pellegrino 750 ml \$ 100

COFFEE

Espresso - Americano \$ 50
Cappuccino \$ 70

WINE

GLASS of house wine

Lupo Nero BIANCO (Ita) - white \$ 150
Lupo Nero ROSSO (Ita) - red \$ 150

BOTTLE

Pinot Grigio (Ita) \$ 620
Sauvignon Blanc (Chi) \$ 610
Lupo Nero BIANCO (Ita) \$ 430
Prosecco Tenuta Sant'Anna \$ 790
Montepulciano d'Abruzzo DOC (Ita) \$ 590
Malbec (Chi) \$ 430
Lupo Nero ROSSO (Ita) \$ 430

Ask your waiter for
Other WINE options

MEZCAL

House Mezcal ESPADIN \$ 100
Buena Vida TOBALÁ \$ 180
Buena Vida MADRECUIXE \$ 180
Buena Vida LUMBRE \$ 180
Buena Vida TEPEXTATE \$ 180
Buena Vida VERDE VENENO \$ 200

SPIRIT

TEQUILA

Don Julio Blanco \$ 160
Don Julio Reposado \$ 180
Don Julio Anejo \$ 180
Don Julio 70 \$ 200

RON

Bacardi \$ 130
Havana 7 \$ 160
Havana 3 \$ 130

GIN

Hendrik's \$ 200
Tanqueray \$ 160
Bombay \$ 160

VODKA

Smirnoff \$ 160
Tito's \$ 180
Stolichnaya \$ 140
Greengoose \$ 200

WHISKEY

Red Label \$ 160
Jack Daniel's \$ 160
Buchanan's \$ 160

AFTER DINNER

Fernet Branca \$ 150
Jagermeister \$ 130
Amaretto di Saronno \$ 150

Limoncello \$ 150

Licor 43 \$ 150

Kahlua \$ 130

Grappa \$ 150

Campari \$ 150

MIXERS + \$ 50