

Menu

BOHO RESTAURANT

Nuestro Concepto

OUR CONCEPT

La cocina de Boho Restaurant está dirigida por el chef malagueño Diego del Río, un apasionado de la cocina andaluza, a la que aplica la técnica aprendida en su experiencia en los fogones de los grandes restaurantes parisinos y combina con los ingredientes y sabores que descubre en sus viajes por el mundo. En nuestra carta variada encontraréis platos succulentos y equilibrados.

The kitchen at Boho Restaurant is run by Diego del Río, a Malaga-based chef who is passionate about Andalusian cuisine. Diego creates menus using techniques he learned from his experiences in the kitchens of great Parisian restaurants. He also combines them with the ingredients and flavours he discovers on his travels around the world. Our menu has a variety of succulent and well-balanced dishes.

Diego del Río

“Elaboro una cocina honesta y apuesto por el producto de calidad. Cada mañana recibo los mejores pescados y mariscos de las lonjas de Andalucía. Nuestras frutas, verduras y carnes provienen de mis proveedores locales de confianza”.

Diego crea experiencias culinarias que trascienden la cultura. El elegante diseño de sus platos retrata el sutil talento de nuestro reconocido chef.

“My cooking is honest and I always use top-quality products. Every morning, I receive the best fish and seafood from the fish markets of Andalusia. Our fruits, vegetables and meat come from my trusted local suppliers”.

Diego creates culinary experiences that go beyond the culture. The elegant design of each dish portrays the subtle talent of our renowned chef.

Platos de la semana

WEEKLY SPECIALS

Elige entre los especiales de la semana.

Pescado, carne o vegano.

Choose between the weekly specials.

Fish, meat or vegan

18€

Menú de 3 platos

3-COURSE MENU

A elegir un entrante, plato principal
y postre de la carta

*Choose one main course, a starter
and dessert from the menu.*

30€

(Only available Monday to Friday)

Ostras

OYSTERS

OSTRAS | OYSTERS

6 € /unids

Ponzu sauce | Mango, lemon grass, lime | Pickled lemon margarita | Cucumber and Ginger

Entradas

STARTERS

CROQUETAS DE CARABINEROS

Red king prawns croquettes

HALF: 10€ FULL: 18€

POKE DE SALMON O VEGETAL

Salmon or vegetable poke

16€

CAPRESE TOMATES DEL TERRENO, BURRATINA Y PESTO

Caprese salad, locally farmed tomatoes, burrata cheese, pesto, olives

16€

ROAST BEEF, ALCAPARRONES, CEBOLLA ENCURTIDA, SALSA VITELLO TONNATO

Roast beef, capers, pickled red onion, vitello tonnato sauce

22€

STEAK TARTAR, MAHONESA ESPECIADA, YEMA CURADA EN OLOROSO

Steak tartar, seasoned mayonnaise, sherry wine curated egg yolks

26€

TARTAR DE ATÚN ALIÑO CLÁSICO DE SOJA, CÍTRICOS Y AOVE

Tuna tartar with classic soy, citrus and extra virgin olive oil

26€

TARTAR BOHO CON HOLANDESA THAI, KIMCHI DE PEPINO CASERO Y TRIGO SARRACENO

Boho style citrus Hollandaise sauce, homemade cucumber kimchi, shallot and buckwheat

26€

PULPO FRITO EN TEMPURA, SHAKE, SALMOREJO VERDE PICANTE Y TEXTURAS DE MAÍZ

Tempura octopus with spicy mayonnaise, sherry wine curated egg yolks

25€

ENSALADILLA DE CARABINEROS CON HUEVO FRITO

Red king prawns, potato and mayonnaise salad, served with fried egg

26€

IVA incluido / Tax included

Principales

MAIN DISHES

NOODLES CON POLLO Y LANGOSTINO, SALSA DE CACAHUETE Y BOHOTE Chicken and king prawns noodles, bohote and peanut sauce	18€
RIGATONI CON LANGOSTINOS, MEJILLONES Y ALBAHACA Rigatoni pasta, sauteed king prawns, fresh mussels and basil	16€
LUBINA ASADA CON ÑOQUIS DE PATATA, MEJILLONES Y BERBERECHO Roasted seabass with potato gnocchi, mussels, cockles	22€
MERLUZA CON COUS COUS VEGETAL, COLIFLOR Y CHOCOLATE BLANCO Hake with vegetable couscous, cauliflower and white chocolate sauce	22€
COSTILLA DE ANGUS AL OROSO, PURÉ DE BONIATO ASADO, SETAS Slow-cooked angus beef, sherry oloroso wine, sweet potato purée, mushrooms	22€
PICANTÓN DE CORRAL ASADO CON VERDURAS DE TEMPORADA Y PATATAS BABY Free-range cornfed chicken, seasonal vegetables and baby potatoes	20€

Postres

DESSERT

LEMON PIE Lemon pie	8€
TIRAMISÚ DE CHOCOLATE BLANCO White chocolate tiramisu	8€
MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO Dark chocolate mousse	9€

BOHO RESTAURANT

 [BOHOCLUBMARBELLA](#)