

Menu

BOHO
RESTAURANT

 BOHOCLUBMARBELLA

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 Rio, 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 Rio

“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.

Ostras

OYSTERS

OSTRAS | OYSTERS

6 € /unids

Ponzu sauce | Mango, lemon grass, lime | Pickled lemon margarita

Caviar

CAVIAR

CAVIAR IMPERIAL 30GR

115€

Imperial Caviar 30 gr.

Entradas

STARTERS

CROQUETAS DE CARABINEROS

HALF: 10€ FULL: 18€

Red king prawns croquettes

TARTAR DE ATUN LIGERAMENTE AHUMADO, TRIGO Y WASABI

26€

Lightly smoked tuna tartar, crunchy cereal and wasabi

CEVICHE DE PULPO, TOMATILLO, PEPINO Y CILANTRO

22€

Octopus ceviche, green tomato, cucumber and coriander

ENSALADILLA DE CARABINEROS CON HUEVO FRITO

26€

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

MEJILLONES BRASEADOS CON SALSA THAI, COCO, CILANTRO Y CHILE

22€

Braised mussels with thai sauce, coconut, coriander and chili pepper

Entradas

STARTERS

SASHIMI DE SALMONETE CON JUGO DE TOMATE BLODY MARY	24€
Red Mullet Sashimi served with Bloody Mary sauce	
SARDINAS AHUMADAS, PATATAS ALIÑAS CON JUDIAS VERDES Y GAZPACHUELO FRIO DE KIMCHI	18€
Smoke sardins, dressed potatoes, green beans and cold kimchi gazpachuelo (fish soup)	
SOPA DE MAIZ, MOJO DE AGUACATE Y VERDURAS ENCURTIDAS (V)	18€
Cold corn soup, avocado, pickled vegetables	
ENSALADA BOHO DE VERANO CON VERDURAS (V)	16€
Boho summer vegetable salad	
CAPRESE TOMATES DEL TERRENO, BURRATINA Y PESTO	16€
Caprese salad, locally farmed tomatoes, burrata cheese, pesto sauce, olives	
VERDURAS DE TEMPORADA CON CURRY CASERO (V)	24€
Seasonal vegetables with homemade curry	
ROAST BEEF, ALCAPARRONES, CEBOLLA ENCURTIDA, SALSA VITELLO TONNATO	22€
Roast beef, capers, pickled red onion, vitello tonnato sauce	
STEAK TARTAR, MAHONESA ESPECIADA, YEMA CURADA EN OLOROSO	26€
Steak tartar, seasoned mayonnaise, sherry wine curated egg yolks	

Menu Degustación

TASTING MENU

Moderno, de temporada y fresco son los pilares que definen la cocina de Diego.
Su siempre cambiante El menú de temporada muestra las relaciones
del restaurante con las granjas y proveedores locales.

Nuestro Chef Ejecutivo, Diego, creará una experiencia para su boca y su mente.
Deje que lo transporte a un universo de comida, vino y pura delicia.

*Modern, seasonal and fresh are the pillars that define Diego's cooking. His ever-evolving
seasonal menu showcases the restaurant's relationships with local farms and suppliers.*

*Our Executive Chef, Diego, will craft an experience for your mouth and your mind.
Let him transport you to a universe of food, wine and pure delight.*

Espíritu Bohemio
BOHEMIAN SPIRIT
55€

Degustación Vegana
VEGAN DEGUSTATION
68€

Degustación de Diego del Río
DIEGO DEL RÍO'S DEGUSTATION
75€

Principales

MAIN DISHES

Pescado

FISH

GYOZAS DE BOGAVANTE, COCO, LIMA KAFFIR Y HIERBABUENA	28€
Fresh gyozas stuffed with lobster, coconut, lime and mint	
VENTRESCA DE ATUN CON PIPIRRANA	34€
Belly tuna with pipirrana (fresh andalusian salad)	
RAPE ARRABIATA CON CREMA DE ALBAHACA Y CITRICOS	28€
Monkfish, arrabiata sauce with basil and citrus cream	
LUBINA ASADA CON ARROZ DE REMOLACHA Y FRAMBUESA	28€
Roasted seabass with beetroot and raspberry rice	
MERLUZA CON COUS COUS VEGETAL, COLIFLOR Y CHOCOLATE BLANCO	26€
Hake with vegetables cous cous, coliflower and white chocolate sauce	

Principales

MAIN DISHES

Carne

MEAT

COSTILLA DE ANGUS AL OLOSOSO, PURÉ DE ZANAHORIA Y NARANJA	26€
Slow cooked Angus beef, sherry oloroso wine, carrot and orange purée	
COCHINILLO ASADO CON NECTARINA, YOGURT Y MOLE POBLANO	34€
Suckling pig, nectarine, yogurt and Mexican spices	
COQUELET A LA BRASA	26 €
Grilled free-range chicken with summer condiments	
SOLOMILLO DE TERNERA, FOIE, PATATA TRUFADA Y PX	38€
Grilled tenderloin, fresh foie gras, sweet wine sauce, mashed potatoes and truffle	

BOHO RESTAURANT

 BOHOCLUBMARBELLA