

# 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.*

# Menú 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.*

*Degustación de Diego del Río*  
DIEGO DEL RÍO DEGUSTATION

**85€**

# Ostras & Caviar

## OYSTERS & CAVIAR

### OSTRAS | OYSTERS

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

6 € /unids

### CAVIAR IMPERIAL 30GR/ 50GR/ 100GR

Imperial Caviar

115€ /205€/400€

### CAVIAR EXTRAVAGANCE BELUGA 30GR

Beluga extravagance caviar 30 gr

225€

## Entradas

### STARTERS

### CROQUETAS DE CARABINERO

Red king prawns croquettes

HALF: 10€ FULL: 18€

### SASHIMI DE SALMONETE CON JUGO DE TOMATE SHERRY MARY

Red Mullet sashimi served with Sherry Mary sauce

24€

### SOPA DE MAÍZ, MOJO DE AGUACATE Y VERDURAS ENCURTIDAS (V)

Cold corn soup, avocado, and pickled vegetables

18€

### CAPRESE, TOMATES DEL TERRENO, BURRATINA Y PESTO

Caprese, field tomatoes, burrata and pesto

18€

### ROAST BEEF, ALCAPARRONES, CEBOLLA ENCURTIDA, SALSA VITELLO TONNATO

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

22€

### PULPO FRITO EN TEMPURA, SAKE, PIPIAN Y TEXTURAS DE MAÍZ

Tempura octopus with pipian, and corn textures

25€

### TARTAR DE ATÚN CLÁSICO, CÍTRICOS Y AOVE

Tuna tartar, citrics and olive oil

26€

### STEAK TARTAR, MAHONESA ESPECIADA, YEMA CURADA EN OLOROSO

Steak tartar, seasoned mayonnaise, sherry wine curated egg yolk

26€

# Principales

## MAIN DISHES

### Pescado

#### FISH

<b>RAVIOLIS DE BOGAVANTE, COCO, LIMA KAFFIR Y HIERBABUENA</b>	<b>28€</b>
Fresh raviolis stuffed with lobster, coconut, lime and mint	
<b>LUBINA ASADA CON ÑOQUIS DE PATATA</b>	<b>28€</b>
Roasted seabass with potato gnocchi	
<b>MERLUZA CON COUS COUS VEGETAL, COLIFLOR Y CHOCOLATE BLANCO</b>	<b>26€</b>
Hake with vegetables cous cous, coliflower and white chocolate sauce	
<b>CONTRAMORMO DE ATÚN ROJO, SALMOREJO DE MANZANA, HINOJO Y RÚCULA</b>	<b>28€</b>
Red tuna noten, green apple salmorejo, fennel and rocket	
<b>FALSO RISOTTO DE MARISCO</b>	<b>26€</b>
Seafood false risotto	

### Carne

#### MEAT

<b>LINGUINI ESPUMA DE CARBONARA, BACON IBÉRICO, DUXELLE, YEMA CURADA Y PARMESANO</b>	<b>24€</b>
Linguini, iberian bacon carbonara, duxelle and cured yolk	
<b>COSTILLA DE ANGUS AL OLOSOSO, PURÉ DE BONIATO ASADO Y PAK CHOI</b>	<b>34€</b>
Slow cooked Angus beef, sherry oloroso wine, sweet potato purée and pak choi	
<b>PRESA CON CHUTNEY PERA, YOGURT Y MOLE POBLANO</b>	<b>34€</b>
Iberian pork with pear chutney, yogurt and mole	
<b>COQUELET A LA BRASA</b>	<b>26€</b>
Grilled free-range chicken with summer condiments	

IVA incluido / Tax included

# BOHO RESTAURANT

 [BOHOCLUBMARBELLA](#)