

BOHO CLUB

Día de los Muertos

Menú degustación

ESPECIAL HALLOWEEN

CÓCTEL DE BIENVENIDA

OSTRA CON ESCABECHE DE TAMARINDO Y YOGURT

AJO BLANCO DE PIÑONES Y COCO CON
TARTAR DE BONITO Y TOMATE SEMISECO

RAVIOLI DE CALABAZA ASADA CON
LABNE, MANTEQUILLA Y TRUFA

LUBINA CON ESPINACAS A LA
CREMA Y JUGO IBÉRICO

PRESA IBÉRICA TERIYAKI,
PACK CHOI, PERA Y APIO

Postre

CALABAZA EN ALMÍBAR, CREMOSO DE CANELA
Y HELADO DE YOGHURT

85€

© BOHOCLUBMARBELLA

BOHO CLUB

Día de los Muertos

Degustation Menu

HALLOWEEN SPECIAL

WELCOME COCKTAIL

OYSTER WITH TAMARINDO MARINADE AND YOGHURT

“AJOBLANCO” WITH PINE NUTS AND COCONUT
WITH BONITO TARTAR AND SEMI-DRIED TOMATO

ROASTED PUMPKIN RAVIOLI WITH
LABHNE, BUTTER AND TRUFFLE

SEA BASS WITH CREAMED SPINACH
AND IBERIAN JUICE

IBERIAN PORK TERIYAKI,
PACK CHOI, PEAR AND CELERY

Dessert

PUMPKIN IN SYRUP, CINNAMON CREAM
AND YOGHURT ICE CREAM

85€

© BOHOCLUBMARBELLA