

LUNCH MENU

Until 6 pm

Something to share

NATURAL OYSTER

3 units	14€
6 units	26€
12 units	45€

OYSTER WITH BOTTLE OF CAVA

12 units	75€
----------	-----

OYSTER WITH BOTTLE OF CHAMPAGNE

12 units	95€
----------	-----

Dressings

Tamarind and hoisin marinade | Mango, lemon grass, lime |
Cucumber and ginger | Radish and caper yogurt | Mignonette

POTATO WITH SOUR-CREAM

	5€
--	----

PAPADUM

with "papada iberica", onion and ras el hanout

PADRON PEPPER

with boho sauce

RED KING PRAWNS CROQUETE

4 units	7€
8 units	12€

HAM CROQUETE

4 units	7€
8 units	12€

GUACAMOLE

with pico de gallo and tortilla chips

IBERIAN HAM

half portion	12€
full portion	20€

PIL-PIL PRAWNS

with red curry and lime sauce, including bread

Three Course Menu

Choose one starter, one main (or from our green corner) and one dessert to combine your Boho lunch.

28€

STARTERS

COLD CORN SOUP 11€  
with avocado and pickled vegetable

RUSSIAN SALAD 11€ 
with tuna tartar and teriyaki and Yuzu mayonnaise

TUNA SASHIMI 12€ 
with ponzu sauce

BEEF CARPACCIO 13€ 
Parmesan cheese, rucula and salsa tartufo

WALDORF SALAD 8€ 
Pink Lady apple, Smith apple, walnuts, egg and celery

SMALL VEGAN SALAD 7€  
Lettuce hearts, spinach, arugula, broccoli, and beets with Dijon mustard vinaigrette

MAIN DISHES

SPICY VODKA PASTA 11€  
with sautéed vegetables, chili pepper and crème fraîche

FAKE RISOTTO 11€ 
with seasonal vegetables, green pesto and coconut

RAVIOLIS 14€ 
with roasted pumpkin, labneh, amaretti and truffle

VONGOLE SPAGHETTI 15€ 
sautéed with garlic, chilli and white wine

THAI MUSSELS 14€ 
with coconut and citrus sauce, served with french fries

AMATRICIANA MUSSELS 14€ 
tomato, capers, olives and jowls, served with french fries

HAKE 14€ 
with carrot purée, sautéed vegetables and spinach, served with fries


RED TUNA NOTEN 16€ 
with sautéed rice and Kenyan beans

ROAST BEEF 15€ 
with capers, pickled red onion, green mustard mayonnaise and truffle and a side of french potato salad

STEAK TARTAR 16€ 
with seasoned mayonnaise, sherry wine curated egg yolk and parmesan, served with french fries

VEAL STEAK 16€ 
with green leaves, parmesan cheese, sumac, cherry tomato and served with french fries

ENTRECÔTE 18€ 
with creamy gorgonzola rice and pear

BOHO BURGER 17€ 
Beef burger with brioche bun, brie cheese, rocket salad, onion chutney, mustard mayonnaise, truffle and french fries

Green Corner

VEGAN SALAD 11€  

Lettuce hearts, spinach, arugula, broccoli, and beets with Dijon mustard vinaigrette

TUNA CAKE 13€

Tuna, avocado, edamame, guacamole, rice and kimchi mayonnaise

BURRATA SALAD 13€ 

with pickled eggplants, mortadela and tartufo sauce

CAESAR SALAD 13€ 

Grilled chicken, anchovies, parmesan cheese, tomato cherry, lechuga y salsa cesar

BOHO SALAD 13€ 

Lettuce, cucumber, pickled onion, gorgonzola, mint, coriander, and miso vinaigrette

NICOISE SALAD 14€ 

Boiled potato, cherry tomato, green bean, hard-boiled egg, onion and tuna and mustard vinaigrette

Kids Corner

For all our young guests between 0 and 100 years of mind One Euro per year
Are you 65, pay 65€ or negotiate with the waiter.

MINI HAMBURGERS

with Emmental cheese served with french fries

CHICKEN NUGGETS

in panko batter, served with french fries

PASTA BOLOGNESE

Linguini served with seasonal vegetables, mashed potatoes and spiced carrot cream

GRILLED HAKE

served with seasonal vegetables, mashed potatoes and spiced carrot cream

PASTA WITH TOMATO

Linguini with homemade tomato sauce, served with parmesan cheese.

Desserts

LEMON PIE 6€

with peanut crumble, toasted meringue on crumble de cacahuete, merengue tostado

CHOCOLATE BROWNIE 6€

with hazelnut praline ganache and red fruits

OATMEAL CAKE 6€ 

with cocoa and banana

TRADICIONAL CHEESE CAKE 6€

granma recipe

ALMOND AND SPICED APPLE CRUMBLE 6€ 

Vegan almond crumble with apple and spiced pear compote

Bread & Water Service

Bread: 2.5€ per person

Water 2€ per bottle

TAX INCLUDED

 VEGAN  GLUTEN FREE  VEGETARIAN

 bohoclubmarbella

MENÚ DE ALMUERZO

hasta las 18:00 h

Para compartir

OSTRAS AL NATURAL

3 unidades	14€
6 unidades	26€
12 unidades	45€

OSTRAS CON UNA BOTELLA DE CAVA

12 unidades	75€
-------------	-----

OSTRAS CON BOTELLA DE CHAMPÁN

12 unidades	95€
-------------	-----

Aderezos para tus ostras

Escabeche de tamarindo y hoisin | Mango, lemon grass, lima |
Pepino y jengibre | Yogur de rábano y alcaparras | Mignonette

PATATA CON CREMA AGRIA

5€

PAPADUM

con cebolla, papada ibérica y ras
el hanout

PIMIENTOS DEL PADRON

con salsa Boho

CROQUETAS DE CARABINERO

4 unidades	7€
8 unidades	12€

CROQUETAS DE JAMÓN

4 unidades	7€
8 unidades	12€

GUACAMOLE

con pico de gallo y totopos
de maíz

JAMÓN IBÉRICO

media ración	12€
ración entera	20€

GAMBAS AL PIL PIL

con salsa de curry rojo y lima,
pan incluido

Menú de 3 platos

Elija un entrante, un plato principal (o ensalada) y
un postre para combinar su almuerzo Boho a medida.

28€

ENTRANTES

SOPA DE MAÍZ

con mojo de aguacate y verduras encurtidas

ENSALADILLA RUSA

con tartar de atún y mayonesa de teriyaki y yuzu

SASHIMI DE ATÚN

con salsa ponzu

CARPACCIO DE TERNERA

queso parmesano, rúcula y salsa tartufo

ENSALADA WALDORF

manzana Pink Lady, manzana Smith, nueces y apio

ENSALADA PEQUEÑA VEGANA

cogollos de lechuga, espinaca, rúcula, brócoli, y
remolacha vinagreta de mostaza de Dijon

PRINCIPALES

ESPAGUETIS PICANTES Y VODKA

con sofrito de verduras, guindilla y crème fraîche

FALSO RISOTTO

con verduras de temporada, pesto verde y coco

RAVIOLIS

de calabaza asada, Labneh, amaretti y trufa

ESPAGUETIS VONGOLE

salteados con ajo, guindilla y vino blanco

MEJILLONES GUISADOS

con salsa de coco y cítricos

MEJILLONES A LA AMATRICIANA

tomate, alcaparra, aceitunas y papada

MERLUZA

con puré de zanahoria, verduras salteadas y espinacas

CONTRAMORMO DE ATÚN

con salteado de arroz y judías Kenia

ROAST BEEF

con alcaparrones, cebolla encurtida, mayonesa de mostaza verde
y trufa; acompañado de una guarnición de ensalada de patata

STEAK TARTAR

con mahonesa especiada, yema curada en oloroso y
parmesano con patatas fritas

FILETE DE TERNERA

con hojas verdes, parmesano y sumac, acompañado con
patatas fritas

ENTRECÔTE

con arroz cremoso de gorgonzola y pera

BOHO BURGER

ternera, pan brioche, queso brie, rúcula, chutney de cebolla,
mahonesa de mostaza, trufa y patatas fritas

Ensaladas

- ENSALADA VEGANA** 11€  
cogollos de lechuga, espinaca, rúcula, brócoli, y remolacha vinagreta de mostaza de dijon
- PASTEL DE ATÚN** 13€
atún, aguacate, edamame, guacamole, arroz y mayonesa de kimchi
- ENSALADA DE BURRATA** 13€ 
con berenjenas en escabeche, mortadela y salsa de tartufo
- ENSALADA CÉSAR** 13€ 
lechuga, pepino, cebolla encurtida, gorgonzola, menta, cilantro y vinagreta de miso
- ENSALADA BOHO** 13€ 
lechuga, pepino, cebolla encurtida, gorgonzola, menta, cilantro y vinagreta de miso
- ENSALADA NICOISE** 14€ 
patata cocida, tomate cherry, judías verdes, huevo duro, cebolla y atún y vinagreta de mostaza

Menú Infantil

Para todos nuestros jóvenes huéspedes entre 0 y 100 años de edad, un euro por año. Si tiene 65 años, pague 65 euros o negocie con el camarero.

- MINI HAMBURGUESA**
de ternera, con queso emmental y patatas fritas
- NUGGETS DE POLLO**
rebozado en panko, y de patatas fritas
- PASTA BOLOÑESA**
linguini, sofrito de verdura, carne de ternera y salsa de tomate
- MERLUZA A LA PLANCHA**
con verduras de temporada, puré de patata y crema de zanahoria especiada
- PASTA CON TOMATO**
linguini con salsa casera de tomate y parmesano

Postres

- TARTA DE LIMÓN** 6€
con crumble de cacahuete y merengue tostado
- BROWNIE DE CHOCOLATE** 6€
con ganache de praliné de avellanas y frutos rojos
- TARTA DE AVENA** 6€ 
con cacao y plátano
- TARTA DE QUESO** 6€
"La de toda la vida"
- CRUMBLE DE ALMENDRA** 6€ 
con compota de manzana y pera especiada

Servicio de agua y pan
Pan: 2.5€ por persona
Agua: 2€ por botella

IVA INCLUIDO

 VEGANO  SIN GLUTEN  VEGETARIANO

 [bohoclubmarbella](https://www.instagram.com/bohoclubmarbella)