

Menü

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 suculentos 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 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

Disponible de domingo a jueves

Available from sunday to thursday

95€

IVA incluido / Tax included

Crudos & Curados

RAW & CURED

OSTRAS 3 UDS | OYSTERS 3 UNITS

Ponzu | Mango, lemon grass, lima | Pepino y jengibre | Salmorejo verde, picada de apio y manzana
Ponzu sauce | Mango, lemon grass, lime | Cucumber and ginger | Green salmorejo, apple and celery

19€

CAVIAR IMPERIAL 30GR/ 50GR/ 100GR

Imperial Caviar served with blinis, sour cream and butter

115€ / 205€ / 400€

CAVIAR EXTRAVAGANCE BELUGA 30G ACOMPAÑADO DE BLINIS, NATA AGRIA Y MANTEQUILLA

Beluga extravagance caviar 30 gr served with blinis, sour cream and butter

225€

JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO D.O GUIJUELO (80 GRAMOS)

100% Iberian ham D.O. Guijuelo

32€

TARTAR CREAMOSO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA, CREMA DE AGUACATE Y TRIGO SARRACENO

Creamy tuna tartar, avocado and buckwheat

- Con trufa de temporada | with natural seasonal truffle +15€
- Con imperial caviar | with imperial caviar +50€
- Con huevo frito | with fried egg +6€

29€

STEAK TARTAR, MAHONESA ESPECIADA, YEMA CURADA EN OLOROSO Y PARMESANO

Steak tartar, seasoned mayonnaise, sherry wine curated egg yolk and parmesan

- Con trufa de temporada | with natural seasonal truffle +15€
- Con huevo frito | with fried egg +6€

26€

GAMBAS BLANCAS AHUMADAS CON CREMA FRÍA DE HINOJO, LEMON GRASS Y GEL DE BERRO

Smoked white prawns with cold fennel cream, lemongrass and watercress

- Con imperial caviar | with imperial caviar +50€

24€

ENSALADILLA DE ENCURTIDOS, SALCHICHÓN IBÉRICO Y HUEVO FRITO

Pickles salad, Iberian salchichón and fried egg

- Con trufa de temporada | with natural seasonal truffle +15€
- Con imperial caviar | with imperial caviar +50€

19€

VIEIRAS SOASADAS, CREMA LIGERA DE ZANAHORIA, JENGIBRE Y NARANJA

Scallops, carrot cream, ginger and orange

22€

PUERROS CONFITADOS, PRESA IBÉRICA Y PONZU

Confit leek, iberian pork and ponzu sauce

19€

Entradas

STARTERS

CROQUETAS DE CARABINERO Y SU TARTAR Red king prawns croquettes with its own tartar	HALF: 10€ FULL:19€
MEJILLONES GUISADOS ESTILO THAI CON SALSA DE COCO Y CÍTRICOS Stew mussels with coconut and citrus sauce	22€
SOPA DE MAÍZ, MOJO DE AGUACATE Y VERDURAS ENCURTIDAS (V) Cold corn soup, avocado and pickled vegetables	18€
CAPRESE, TOMATES DEL TERRENO, BURRATINA, PESTO DE TOMATE ASADO Y CREMOSO DE ALBAHACA Caprese, field tomatoes, burrata and roasted tomato pesto and creamy basil	18€
ENSALADA DE CALABACÍN, CEVICHE DE MANZANA ,APIO Y AVELLANAS Zucchini salad, apple ceviche , celery and hazelnuts	18€
ROAST BEEF, ALCAPARRONES, CEBOLLA ENCURTIDA, MAYONESA DE MOSTAZA VERDE Y TRUFA Roast beef, capers, pickled red onion, green mustard mayonnaise and truffle • Con trufa de temporada with natural seasonal truffle	22€ +15€
PULPO FRITO EN TEMPURA, PIPIÁN Y TEXTURAS DE MAÍZ Octopus tempura, pipian and corn textures	28€
RAVIOLI DE PAPADA IBÉRICA, CARABINERO Y MANZANA, CON CALDO DE VERDURAS ASADAS Ravioli with iberian pork jowl, red king prawn and apple in a roasted vegetable broth • Con trufa de temporada with natural seasonal truffle • Con imperial caviar with imperial caviar	22€ +15€ +50€
GYOZAS DE BOGAVANTE ENCEVICHADAS CON AGUACATE, MAÍZ Y BONIATO Fresh gyozas stuffed with lobster, marinated with avocado, corn and sweet potato	28€

Principales

MAIN DISHES

Pescado

FISH

LUBINA MENESTRA DE VERDURAS Y CALDO OSCURO AL PALO CORTADO Sea bass with vegetables and a reduced vegetable broth with Palo Cortado	32€
PESCADO DE MERCADO CON TOMATE ESPECIADO Y CREMA TIBIA DE ALMENDRAS Market fish with spiced tomatoes and light creamy almond sauce	29€
SALMONETE JUGO DE TOMATE Y PICADA DE VERDURAS Red mullet, tomato juice and vegetables	32€
LANGOSTA A LA PARRILLA CON MANTEQUILLA CAFÉ PARÍS Grilled lobster with cafe Paris butter	65€
COLA DE RAPE A LA PARRILLA CON MANTEQUILLA DE ENCURTIDOS Y ALGAS CON VERDURAS ASADAS Grilled monkfish tail , pickle butter and seaweed cream with roasted vegetables	38€

Vegano

VEGAN

FALSO RISOTTO VEGETAL CON VERDURAS DE TEMPORADA, PESTO VERDE Y COCO Fake vegetable risotto with seasonal vegetables, green pesto and coconut	26€
COLIFLOR ASADA CON CURRY ROJO, PESTO DE ALMENDRAS Y COCO FRITO Roasted couliflower with red curry, almond pesto and fried coconut	24€
REPOLLO CONFITADO CON AGAVE, CREMA AGRÍA , MAÍZ FRITO Y HIERBAS Confit cabbage with agave, sour cream, fried corn and herbs	22€

Principales

MAIN DISHES

Carne

MEAT

PALETILLA DE CHIVO CON LABNEH, CHUTNEY DE CEBOLLA, BERENJENA EN ESCABECHE Y HUMMUS DE BERENJENA 40€
Goat shoulder with labneh, onion chutney, pickled aubergine and aubergine hummus

PRESA IBÉRICA MARINADA EN CACAO Y CAFÉ, PICADA DE CHOCOLATE, COCO Y PIÑONES 24€
Iberian Pork marinated in Cacao and coffee, chocolate, coconut and pine nuts

COQUELET A LA BRASA CON VERDURAS PARRILLA Y PATATAS BABY 39€
Grilled Coquelet with summer vegetables and baby potatoes

SOLOMILLO ROSSINI 40€
Rossini tenderloin

• Con trufa de temporada | with natural seasonal truffle

+15€

<i>Parrilla</i> GRILLED	<i>Guarniciones y salsas</i> SIDES AND SAUCES	
<p>Incluida una guarnición y una salsa Including one side and sauce</p>	<p>VERDURAS A LA PARRILLA Grilled vegetables</p>	<p>PIMIENTA Pepper</p>
<p>SOLOMILLO DE ANGUS* (250g) 39€ Angus tenderloin</p>	<p>PURÉ DE PATATAS Mashed potatoes</p>	<p>PERIGUEUX</p>
<p>ENTRECOTTE DE ANGUS* (450g) 45€ Angus entrecot</p>	<p>PATATAS FRITAS French fries</p>	<p>BEARNESA Bearnaise</p>
<p>CHULETÓN DE ANGUS* (1kg) 95€ Angus T-Bone</p>	<p>PATATAS MINI ASADA Baby potatoes</p>	<p>CHIMICHURRI 6 €</p>
	<p>ENSALADA VERDE Green salad 6 €</p>	

Consulte a nuestro equipo por nuestra carta de postre y quesos
Consult with our team for our dessert and cheese menu

BOHO RESTAURANT

 BOHOCLUBMARBELLA