

# Menü

## **BOHO** RESTAURANT

[bohoclub.com](http://bohoclub.com)

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

[#bohoclub](https://www.instagram.com/bohoclub)

# 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 Río

“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 toda la semana

*All week Available*

**95€**

IVA incluido / Tax included

# Crudos & Curados

## RAW & CURED

**OSTRAS (3 unidades) | OYSTERS (3 units)** 19€

Michelada | Ponzu | Mango, Lemon Grass, lima | Salmorejo verde, picada de apio y manzana  
*Michelada | Ponzu sauce | Mango, lemon grass, lime | Green salmorejo, apple and celery*

**CAVIAR IMPERIAL 30GR | 50GR | 100GR** 115€ | 205€ | 400€

Acompañado de blinis, nata agria y mantequilla  
*Imperial Caviar served with blinis, sour cream and butter*

**CAVIAR EXTRAVAGANCE BELUGA 30 GR** 225€

Acompañado de blinis, nata agria y mantequilla  
*Beluga extravagance caviar 30 gr served with blinis, sour cream and butter*

**JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA (D.O GUIJUELO 80 GR)** 32€

*100% Iberian ham D.O. Guijuelo*

**TARTAR CREMOSO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA,  
CREMA DE AGUACATE Y TRIGO SARRACENO** 29€

*Creamy tuna tartar, avocado and buckwheat*

**EXTRAS:**

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

**STEAK TARTAR, CHAMPIÑÓN PORTOBELLO, MAHONESA ESPECIADA,  
YEMA CURADA EN OLOROSO Y PARMESANO** 26€

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

**EXTRAS:**

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

**ENSALADILLA DE ENCURTIDOS, SALCHICHÓN IBÉRICO Y HUEVO FRITO** 19€

*Pickles salad, Iberian salchichón and fried egg*

**EXTRAS:**

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

# Entradas

## STARTERS

<b>CROQUETAS DE CARABINERO Y SU TARTAR</b>	(1/2) ... 10€   (1) ... 19€
<i>Red king prawns croquettes and its tartar</i>	
<b>MEJILLONES GUISADOS ESTILO THAI CON SALSA DE COCO Y CÍTRICOS</b>	22€
<i>Stew mussels with coconut and citrus sauce</i>	
<b>SOPA DE MAÍZ, MOJO DE AGUACATE Y VERDURAS ENCURTIDAS (V)</b>	18€
<i>Cold corn soup, avocado and pickled vegetables</i>	
<b>CAPRESE, TOMATES DEL TERRENO, BURRATINA, PESTO DE TOMATE ASADO Y CREMOSO DE ALBAHACA</b>	18€
<i>Caprese, field tomatoes, burrata and roasted tomato pesto and creamy basil</i>	
<b>RAVIOLI DE PAPADA IBERICA, CON CARABINERO Y MANZANA, CON CALDO DE VERDURAS ASADAS</b>	22€
<i>Ravioli with iberian pork jowl, red king prawn and apple in a roasted vegetable broth</i>	
<b>EXTRAS:</b>	
• Con trufa de temporada   with natural seasonal truffle	+15€
• Con caviar imperial   with imperial caviar	+50€
<b>DUMPLING DE CAZA, ALCACHOFA Y RAMEN DE PUCHERO</b>	22€
<i>Bushmeat dumpling, artichoke and stew ramen</i>	
<b>EXTRAS:</b>	
• Con trufa de temporada   with natural seasonal truffle	+15€
<b>VIEIRA CURADA, ZANAHORIA, JUDIA Y CREMA DE CALABAZA Y CURRY</b>	22€
<i>Cured scallop, carrot, bean and pumpkin curry cream</i>	

# Vegetarianos

## VEGETARIANS

<b>FALSO RISOTTO VEGETAL CON VERDURAS DE TEMPORADA, PESTO VERDE Y COCO</b>	26€
<i>Fake vegetable risotto with seasonal vegetables, green pesto and coconut</i>	
<b>COLIFLOR ASADA CON CURRY ROJO, PESTO DE ALMENDRAS Y COCO FRITO</b>	24€
<i>Roasted cauliflower with red curry, almond pesto and fried coconut</i>	
<b>ZANAHORIAS A LA BRASA, ESCABECHE Y FRUTOS SECOS</b>	22€
<i>Grilled carrots, pickled vegetables and nuts</i>	
<b>SETAS FRESCAS, PATÉ, JUGO DE OLOSOSO Y FOIE, REGALIZ Y AVELLANAS</b>	24€
<i>Fresh mushrooms, pate, oloroso and foie sauce, liquorice and hazelnuts</i>	

# Pescado

## FISH

<b>LUBINA, VERDURAS CON GAZPACHUELO DE PULPO Y PIPARRA</b> <i>Sea bass with vegetables and creamy octopus soup</i>	<b>32€</b>
<b>PESCADO DE MERCADO CON TOMATE ESPECIADO Y CREMA TIBIA DE ALMENDRAS</b> <i>Market fish with spiced tomatoes and light creamy almond sauce</i>	<b>29€</b>
<b>RAPE, ROMESCO, ACEITUNA NEGRA Y JUGO DE PIMIENTOS ASADOS</b> <i>Monkfish, romesco, black olive and roasted pepper gravy</i>	<b>29€</b>
<b>PULPO PARRILLA GLASEADO EN TERIYAKI, APIO BOLA Y BERENJENA EN TEXTURAS</b> <i>Grilled octopus glazed in teriyaki, celery balls and aubergine in textures</i>	<b>29€</b>

# Carne

## MEAT

<b>PALETILLA DE CHIVO CON LABNEH, CHUTNEY DE CEBOLLA, BERENJENA EN ESCABECHE Y HUMUS DE BERENJENA</b> <i>Goat shoulder with labneh, onion chutney, pickled aubergine and aubergine hummus</i>	<b>40€</b>
<b>PRESA IBERICA MARINADA EN CACAO Y CAFÉ, MOLE POBLANO, PICADA DE CHOCOLATE COCO Y PIÑONES</b> <i>Iberian Pork marinated in Cacao and coffee, chocolate, coconut and pine nuts</i>	<b>24€</b>
<b>COQUELET A LA BRASA CON VERDURAS PARRILLA Y PATATAS BABY</b> <i>Grilled free-range chicken with summer condiments and mini potatoes</i>	<b>39€</b>
<b>SOLOMILLO ROSSINI</b> <i>Rossini tenderloin</i>	<b>42€</b>
<b>EXTRAS:</b> • Con trufa de temporada   with natural seasonal truffle	<b>+15€</b>
<b>LOMO DE VENADO, TOFFE DE CASTAÑAS, PURÉ DE CEBOLLETA</b> <i>Venison loin, chestnut toffee, spring onion purée</i>	<b>28€</b>
<b>COSTILLA DE WAGYU, CREMOSO DE TUPINAMBO Y PATATA HOJALDRADA</b> <i>Wagyu short rib, creamy celeriac and flaked potato</i>	<b>42€</b>

# Parrilla

## GRILLED

**SOLOMILLO DE ANGUS 250 GR** 39€  
*Angus tenderloin*

**ENTRECOTE DE ANGUS 450 GR** 45€  
*Angus entrecote*

**CHULETÓN DE ANGUS 1 KG** 95€  
*Angus T-Bone*

\* Incluída una guarinición y una salsa · \* Including one side and sauce

## Guarniciones y salsas

### SIDES AND SAUCES

<b>VERDURAS A LA PARRILLA</b> · Grilled vegetables	<b>PIMIENTA</b> · Pepper
<b>PURÉ DE PATATAS</b> · Mashed potatoes	<b>PERIGUEUX</b>
<b>PATATAS FRITAS</b> · French fries	<b>BEARNESA</b> · Bearnaise
<b>PATATAS MINI ASADA</b> · Baby potatoes	<b>CHIMICHURRI</b>
<b>ENSALADA VERDE</b> · Green salad	.....6€

*Añade 3 salsas y guarniciones*  
ADD 3 SAUCES AND SIDES  
+ 15€

# Postres

## DESSERTS

**CREMOSO DE LIMON, CACAHUETE GARRAPIÑADO, SABLÉ, ALBAHACA Y SORBETE DE HIERBABUENA** 10€  
*Lemon cream, candied peanuts, sablé, basil and mint sorbet*

**PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS, CHANTILLY DE MASCARPONE Y HELADO DE HIERBAS** 10€  
*Red fruit pavlova, mascarpone chantilly and herb ice cream*

**TARTA DE QUESO DE TEMPORADA** 12€  
*Seasonal Cheesecake*

**CREMOSO DE CHOCOLATE 70%, CACAO Y HELADO DE CAFÉ** 12€  
*Creamy chocolate 70% and coffee ice cream*

**SEMIFRÍO BOHO ROCHER, SOPA DE PASIÓN Y PIÑA** 12€  
*Boho Rocher, passion fruit and pineapple soup*

**MILHOJAS DE MANZANA ASADA, HOJALDRE Y CÍTRICOS** 12€  
*Millefeuille of baked apple, puff pastry and citrus*

**SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS ANDALUCES** (1/2) ... 19€ | (1) ... 28€  
*Andalusian hand made cheeses selection*

# BOHO RESTAURANT

 BOHOCLUBMARBELLA