

BOHO CLUB

Restaurant

Orígenes

ESTA ES LA HISTORIA DE UN VIAJE CULINARIO
AL CORAZÓN DE BOHO CLUB Y DIEGO DEL RÍO

*Nuestra cocina no tiene fronteras,
pero sí raíces en nuestra tierra*

Diego del Río



LA EXPERIENCIA

En Boho Club, la cocina es un acto de amor hacia la tierra que nos rodea. Nace de raíces andaluzas y se deja llevar por la curiosidad del mundo; cada ingrediente cuenta una historia, cada plato es una conversación entre lo que somos y lo que descubrimos. Elegancia sin artificio. Honestidad en cada bocado. Una atención al detalle que no se impone, pero se siente.

Cenar en nuestro restaurante es dejarse llevar. Los aromas llegan antes que los platos, las texturas despiertan algo que no esperabas, y los sabores... esos se quedan contigo mucho después del último bocado.

El restaurante Boho Club es mucho más que una propuesta gastronómica en la Milla de Oro. Es un proyecto con alma propia, construido por personas que entienden que el verdadero lujo se gana en los detalles; en el gesto preciso, en el aroma que envuelve la mesa, en ese momento en el que un plato te hace cerrar los ojos.

DIEGO DEL RÍO

Diego cocina como vive: con los pies en Andalucía y la mirada puesta en el horizonte. Formado en los mejores fogones, curtido por años de oficio y movido por una inquietud que no se conforma. Viaja, prueba, absorbe, y todo lo que descubre lo filtra a través de su tierra, de sus raíces, de un respeto profundo por el producto local y el agricultor que lo cultiva.

Su cocina es honesta y evolutiva. Tan capaz de honrar la tradición como de cambiarla con elegancia. Tan arraigada en lo cercano como abierta a lo inesperado. Una cocina que no busca impresionar. *Emociona.*

Degustación

UNA CELEBRACIÓN SENSORIAL DE ANDALUCÍA

Diego del Río cocina desde la raíz. Cada pase de su menú degustación nace de la tierra andaluza, de las manos que la cultivan, de los sabores que ha traído de vuelta en sus viajes. No es una carta; es un recorrido. Una invitación a sentarse, soltar el reloj y dejarse llevar.

Ocho momentos pensados para despertar algo. Ingredientes de cercanía: montaña, huerta, costa y campo... tratados con la precisión de quien lleva años afinando cada gesto. Tradición que se reconoce. Creatividad que sorprende. Platos que cuentan algo sin necesidad de explicarse.

Descúbrelo por primera vez o vuelve a vivirlo. El menú degustación de Boho Club es de esas experiencias que se quedan; en el paladar y en la memoria.

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Compuesto por un total de 8 pases (7 salados y 1 dulce) y 1 cóctel 125
- Acompañado de un maridaje dirigido por nuestro equipo de sumilleres 195

Entrantes

EL COMIENZO: UN DESCUBRIMIENTO DE SABORES

Aquí empieza todo. Una selección de platos pensados para compartir, para romper el hielo y abrir el apetito. Clásicos que Diego del Río ha hecho suyos y creaciones que ya forman parte de nuestra identidad en Boho Club, donde cada bocado, una declaración de intenciones.

QUESOS ARTESANOS (6 ud) **32**
Selección de quesos andaluces y franceses, de distintas leches y maduraciones

JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA **38**
D.O. Jabugo. Cerdos criados en libertad. Alimentados con bellota de la Dehesa

SOPA DE MAÍZ **24**
Sopa fría de maíz asado al carbón, ahumada y ligeramente picante, con mojo de aguacate y verduras encurtidas

STEAK TARTARE **34**
De solomillo de ternera gallego, con yema curada en soja, queso Comté 24DO, pan carasau y patatas fritas

CAPRESSE BOHO **26**
Straciatella de burruta, tomate lobello semiseco, albahaca fresca y croutons en mantequilla

VITELLO TONNATO AHUMADO **26**
Lámina de vaca ahumada a baja temperatura con salsa Vitello Tonnato, alcaparrones y cebolla encurtida

CROQUETAS DE CARABINERO **14/24**
Cremosas, con tartar de carabinero aliñado en su jugo y crema ligera de aguacate

TIRADITO DE PEZ LIMÓN **26**
Pez limón, gazpacho de jalapeños, pepino snack, cilantro fresco y masago crujiente

SASHIMI DE ATÚN ROJO **28**
Corte magro con ceviche de ají amarillo, hojas de curry fritas e ikura

TARTAR DE ATÚN ROJO **36**
Atún salvaje (lomo alto) con aderezo asiático, toques de crema de wasabi, boondi y alga nori
Extra trufa: +15 | Extra caviar: +50 | Extra huevo frito: +6

OSTRAS Y CAVIAR: LA RIQUEZA DEL MAR

Lo crudo como filosofía. Aquí el producto habla solo, apenas lo tocamos, solo lo vestimos con matices que viajan entre el Mediterráneo y Asia. Texturas limpias, sabores nítidos y esa frescura que solo llega cuando el mar está a un paso de tu mesa.

OSTRA (1 UNIDAD) 8

Ostra francesa de Marennes-Oléron n. 2, Sorlut Speciale:

- Al natural acompañada de gajos de limón
- Con ponzu Kalamansi y Mignonette Thai
- Con jugo de pepino encurtido, jengibre y yogur
- Michelada, con jugo de cherries dulces, kalamansi, tajín y lima
- Con ceviche de fruta de la pasión y hierbabuena

CAVIAR IMPERIAL OSCIETRA 140/235/450
Huevas firmes con matices de nuez y aroma sutil a yodo (maduración de 7-9 años). Servido con blinis caseros, crème fraîche y mantequilla

CAVIAR EXTRAVAGANTE BELUGA 30G 250
Huevas ligeras y textura delicada (18 años de producción). Servido con blinis caseros, crème fraîche y mantequilla

LA COSECHA: EXPRESIÓN A TRAVÉS DE LA TIERRA

Lo mejor de la huerta, cultivado por agricultores que conocemos por su nombre. Verduras de temporada que llegan en su punto y que Diego transforma con técnica, respeto y un toque de atrevimiento. Platos donde la verdura manda. Sin disfraces, sin atajos. Solo sabor auténtico, textura viva y esa armonía que aparece cuando el producto es tan bueno que casi no necesita nada más.

FALSO RISOTTO 28
Cremoso con pasta puntalettes, pesto ligero de hierbas, coco, cítricos y mascarpone. Terminado con verduras a la parrilla

TOMATES DE LA HUERTA 26
Tomates de cultivo local con emulsión de piparras y aceite verde

COLINABO ESPECIADO 22
Con base de yogur de sésamo ahumado, cebolla encurtida, anacardo y mostaza roja

PUERRO A LA BRASA 24
Con Beurre Blanc Aji y anguila ahumada soasada
Disponible opción vegetariana

ENSALADA DE JUDÍA KENYA 16
Con espinaca, aliño de limón y trufa con nube de queso parmesano

PIMIENTOS DE PADRÓN AL SÉSAMO 14
Pimientos de padrón fritos con dressing de sésamo y especias zaatar

Principales

EL MAR: INTERPRETACIÓN DEL CHEF

La visión del mar de Diego del Río: pescados cuidadosamente seleccionados en lonja, preparados con precisión, equilibrio y respeto por sus sabores naturales.

LUBINA A LA PARRILLA CON CURRY VERDE 42
Lubina cocinada al carbón, con pak choi salteado con jugo de curry verde y furikake japonés

RODABALLO A LA BRASA. 64
Rodaballo cocinado a la brasa con su jugo, ligado con bilbaína clásica emulsionada y pimientos asados. *Terminado en mesa*

PULPO FRITO 34
Pulpo cocido a baja temperatura y frito, con salsa teriyaki, pepino encurtido y una espuma de patata especiada

RAPE AL ÑOQUI 34
Rape salteado al wok, con ñoquis y salsa beurre blanc, terminado con puntos de yema curada al oloroso

CARNES Y FUEGO: PRECISIÓN Y PASIÓN

Diego del Río entiende el fuego como pocos. La cocción lenta, las brasas abiertas y el tiempo justo. Cada corte pasa por sus manos con la paciencia que merece y el resultado es ese punto exacto donde el sabor no necesita nada más.

CHIVO LECHAL MALAGUEÑO 42
Paletilla de chivo lechal malagueño confitada con cremoso de queso payoyo y puré de albaricoques al vinagre de Jerez

PRESA IBÉRICA A LA PIMIENTA VERDE 35
Presa ibérica marinada con emulsión de pimienta verde, cebolleta y aceite de cebollino

SOLOMILLO ROSSINI 59

Un clásico convertido en espectáculo. Nuestro solomillo gallego, asado en horno de leña, se termina en mesa con una reducción de jugo de ternera, flambeada con foie y trufa, creando un despliegue de aromas y sabores

COSTILLA DE WAGYU GLASEADA 45
Cocinada a baja temperatura con emulsión de estragón, mostaza y ensalada de berros aliñada

COQUELETTE DE GRANO 38
Coquelette de grano a la brasa con jugo de pollo asado y patatas baby salteadas

BRASAS Y HUMO – CORTES PREMIUM

Brasa de leña, humo de verdad y cortes que hablan por sí solos. Cada pieza se sirve con una ensalada fresca de temporada y la salsa que tú elijas. Elige tu guarnición y haz el plato tuyo.

LAS CARNES

SOLOMILLO DE VACA GALLEGA (250 G)	48	LOMO BAJO PREMIUM ENTRECOT (500G)	58
T-BONE PORTERHOUSE (700 G)	84	RIB EYE ANGUS (350 G)	56
TOMAHAWK (1,3 KG)	160		

LAS SALSAS

PIMIENTA: de jugo de carne reducida, pimienta tostada y crema	5	BEARNESA: de mantequilla clarificada con yema de huevo, chalotas y estragón	5
TRUFADA: con nuestro jugo de carne reducido, trufa, foie y crema	5	CHIMICHURRI: picada de hierbas frescas, ají argentino, ajo y aove	5
ESPAÑOLA: a base de mantequilla y jugo de carne reducido y oloroso	5		

LAS GUARNICIONES

Patatas fritas estilo Boho	8	Puré de patatas con mantequilla francesa	8
Patatas baby con tomillo limón, salteadas en mantequilla	8	Costillas de maíz fritas con mayonesa parmesano	12
Bimi con vinagreta de hierbas y kale frito	9	Pimiento italiano rojo a la brasa con vinagreta de su jugo	10

BOHO CLUB

Restaurant

ALÉRGENOS

