Almuerzo

Todos los días de 12:00 h a 17:00 h.

ENTRANTES

PIMIENTOS DE PADRÓN 16
Fritos, con escamas de sal

STEAK TARTAR 22
De solomillo de ternera gallega, con yema curada en soja, queso Comté 24 meses y patatas fritas

TARTAR DE ATÚN 24
Atún salvaje con aderezo asiático, toques de crema de wasabi y alga nori
Extra trufa: +15 | Extra caviar: +50 | Extra huevo frito: +6

ENSALADILLA DE GAMBA 18
Patata rota, mayonesa de AOVE y gamba blanca de Málaga frita

CROQUETA DE CECINA 18
Melosa, de cecina, con membrillo y parmesano

GAMBONES AL PIL PIL 22
Pil pil emulsionado con jugo de pollo picante

ENSALADA CAPRESE 22
Stracciatella de burrata, tomate cherry Lobello semiseco, albahaca fresca y croutons en mantequilla

ENSALADA VERDE 18
Con vinagreta de mostaza



ARROCES

Precio por persona. Mínimo 2 personas.
Tiempo de espera 35 min.

ARROZ DE CARABINERO 35
Caldo de cabezas y carabinero nº3
Extra caviar: +50

ARROZ DE LOMO BAJO 32
Lomo de entrecot

ARROZ DE POLLO 26
Jugo de azafrán y tomillo

ARROZ DE VERDURAS 22
Con emulsión de piquillo

BRASAS

SOLOMILLO A LA PARRILLA 39
Con patata frita y salsa al whisky

LOMO BAJO CON PATATAS FRITAS 48
Con patata frita y salsa chimichurri

POLLO DE CORRAL 28
Marinado con cítricos y miel, con patata baby

BOHO BURGER 26
Pregunta por nuestra opción vegetal

PULPO FRITO 26
Con mayo kimchi, encurtidos y brotes, servido con tacos

SALMÓN A LA PARRILLA 24
Piel de naranja y hierbabuena, con ensalada de pepino encurtido y labneh

COLIFLOR ASADA 22
Con yogur de cacahuete, mantequilla gochujang, berros y albahaca

POSTRES

FLAN PRALINÉ
De avellanas con chantilly
10

TARRO CHOCOLATE
Chocolate negro y avellana
8

TARRO BANOFFEE
Crema helada, plátano y caramelo
8

TARRO PISTACHO
Crema helada con pistacho
8

Lunch

Every day from 12pm to 5pm.

STARTERS

PADRÓN PEPPERS 16
Fried, with sea salt flakes

STEAK TARTARE 22
Galician beef tenderloin, soy-cured egg yolk, 24-month Comté cheese and fries

TUNA TARTARE 24
Wild tuna with Asian dressing, wasabi cream and nori
Add truffle: +15 | Add caviar: +50 | Add fried egg: +6

PRAWN ENSALADILLA 18
Crushed potato, extra virgin olive oil mayonnaise and fried Málaga white prawns

CECINA CROQUETTE 18
Creamy cured-beef croquettes with quince and Parmesan

KING PRAWNS PIL PIL 22
Pil pil emulsion with spicy chicken jus

CAPRESE SALAD 22
Burrata stracciatella, semi-dried Lobello cherry tomatoes, fresh basil and butter croutons

GREEN SALAD 18
With mustard vinaigrette



RICES

Price per person. Minimum of two. Allow 35 minutes.

CARABINERO RICE 35
Prawn-head stock and No. 3 carabinero prawns
Add caviar: +50

STRIPLOIN RICE 32
Entrecôte striploin

CHICKEN RICE 26
Saffron and thyme jus

VEGETABLE RICE 22
With piquillo pepper emulsion

GRILL

GRILLED BEEF TENDERLOIN 39
With fries and whisky sauce

STRIPLOIN WITH FRIES 48
With fries and chimichurri

FREE-RANGE CHICKEN 28
Marinated in citrus and honey, with baby potatoes

BOHO BURGER 26
Ask about our plant-based option

FRIED OCTOPUS 26
Kimchi mayo, pickles and sprouts, served with tacos

GRILLED SALMON 24
Orange zest and mint, with pickled cucumber salad and labneh

ROASTED CAULIFLOWER 22
Peanut yoghurt, gochujang butter, watercress and basil

DESSERTS

PRALINÉ FLAN
Hazelnut, with Chantilly cream
10

CHOCOLATE JAR
Dark chocolate and hazelnut
8

BANOFFEE JAR
Ice cream, banana and caramel
8

PISTACHIO JAR
With pistachio ice cream
8