

BOHO CLUB

The more experience

SUMMER menu

entradas STARTERS

CROQUETAS DE CARABINEROS CON SU TARTAR

Red king prawn croquette with own tartar

16€

SOPA DE MAIZ CON MOJO DE AGUACATE ASADO Y VERDURAS ENCURTIDAS

Cold corn soup, roasted avocado and pickled vegetables

16€

ROAST BEEF, ALCAPARRONES, CEBOLLA ENCURTIDA, SALSA VITELLO TONATTO

Roast Beef, capers, pickled red onion, vitello tonatto sauce

18€

COLINABO CRU, AGUACHILE DE FRUTA DE LA PASIÓN Y CILANTRO

Swede vegetable, passion fruit ceviche sauce and coriander

14€

ENSALADA DE HINOJO, PESTO DE ALMENDRAS, NARANJA, PERA Y RUCULA

Fennel Salad, almond pesto sauce, orange, pear, and rucula leaves

16€

TERRINA DE CERDO IBÉRICO, PURE DE CEBOLLETA ASADA Y MOSTAZA VERDE

Iberian pork paté, roasted fresh onions pure, green mustard

16€

OSTRAS / OYSTERS

ponzu sauce / mango, lemon grass, lime / pickled lemon

4,5€/unid

principales MAIN DISHES

COSTILLA DE TERNERA DE WAYU AL OLOROSO, PURÉ DE ZANAHORIA Y NARANJA

Wayu beef ribs macerated in sherry oloroso wine, carrot and orange puree

22€

COCHINILLO CON MOLE, CHUTNEY DE ALBARICOQUES Y CARDAMOMO

Iberian suckling pig, mole, apricot chutney and cardamom

28€

CHIVO LECHAL MALAGUEÑO CON ENSALADA DE APIO, YOGURT DE FRUTOS SECOS

Roasted goat, celery salad, nuts yogurt

34€

SOLOMILLO, FOIE, PATATA TRUFADA Y PX

BBQ beef tenderloin, fresh foiegras, sweet wine sauce, mashed potatoes and trufle

32€

RAPE CON TOMATE ARRABIATA y MAHONESA TEMPLADA DE ALBAHACA

Grill Monkfish loin, arrabiata tomato sauce and lukewarm basil mayonnaise

28€

LUBINA ASADA CON ARROZ DE REMOLACHA

Roasted seabass with betroot rice

26€

RODABALLO ASADO CON CURRY DE VERDURAS DE TEMPORADA

Roasted Turbot with vegetables curry

32€

pastres DESSERTS

BERENJENA EN ALMIBAR, CARDAMOMO SORBETE DE YOGURT Y CÍTRICOS

Eggplant Syrup, cardamom, yogurt and citrus sorbet

8€

PIONONO BORRACHO, SORBETE DE PIÑA ASADA Y LIMA

Sponge cake, served with roasted pineapple ice cream, mint and lime

8€

PANACOTTA DE COCO, HELADO DE HIERBAS Y FRUTA DE LA PASIÓN

Coconut panna cotta, herbs and passion fruit ice cream

8€

CREMA DE CHOCOLATE NEGRO, PRALINÉ DE AVELLANA Y ALMENDRA, HELADO DE BRANDY

Black chocolate cream, hazelnut and almond praline and brandy ice cream

8€