

Bossé bistró

CARTA DE ALÉRGENOS

INICIA TU EXPERIENCIA BOSSÉ

Salmorejo Amontillado con helado de albahaca y lima, uva y un toque de ibéricos	1 - 5 - 7 - 8 - 12
Ensaladilla de Gamba Blanca de Huelva	2 - 3 - 7
Patatas “aliñás” estilo Bossé	3
Tomates de temporada con semimojama casera , cebolla morada y vinagreta de orégano	4 - 8 - 12
Tosta de Sardina ahumada con tomate confitado, albahaca y cítricos	1 - 4
Patatas Bravas a nuestra manera	1 - 3 - 7 - 9 - 11 - 12
Provolone al carbón con tomate casero especiado	7
Brioche de queso brie, jamón de pato, cebolla caramelizada y foie	1 - 3 - 7 - 12
Brioche de carrillera ibérica & brie con salsa “Old School”	1 - 3 - 7 - 12

BOSSÉ STREET FOOD:

Tartar de Atún Rojo Salvaje de Almadra de Almadra en taco crujiente	4 - 6 - 7 - 11
Korean Sticks de Pollo Gochujang	1 - 3 - 6 - 11
Bao K-Runch - Pan Bao de Pollo crujiente estilo coreano	1 - 3 - 6 - 11
Te quiero Taco - Cochinita pibil, cebolla morada encurtida y mayonesa de kimchi	3 - 7 - 9 - 10 - 11 - 12
El Taconazo - Salteado de gambón, pico de gallo y guacamole	2 - 12
Wok de abanico ibérico y salteado de verduras	1 - 6 - 11
Wok de gambones y salsa de ostras	1 - 2 - 6 - 11

LA VIDA COMPARTIDA

Tabla de Quesos con sus avíos	7 - 8 - 12
Ensalada templada de Atún lacado en teriyaki y miel, mango y vinagreta de frutos rojos	1 - 4 - 11
Ensalada de Pollo , legumbre especiada, frutas, semillas, vinagreta de mostaza, miel y menta	5 - 8 - 12
Huevos rotos con jamón ibérico y trufa	3
Arroz meloso de Carrillera Ibérica	7 - 12

MAISON CROQUETTE:

Croquetas de rabo de toro	1 - 3 - 7 - 8
Croquetas de cecina	1 - 3 - 7 - 8
Croquetas de jamón ibérico	1 - 3 - 7 - 8



DEL MERCADO DEL CARMEN

Zamburiñas al carbón con un guiño de ibéricos	13
Pulpo a Feira con un rollo Bossé	3 - 13
Tríptico de Atún Rojo Salvaje de Almadraba - Tataki - Tartar - Sashimi -	4 - 6 - 7 - 11
Colas de Gambón al ajillo con palo cortao	2 - 12
Pulpo a la Brasa con salsa de ibéricos, crema gorgonzola y patatas asadas	4 - 7 - 13
Lingote de Salmón con crema de batata y mayonesa de wakame	3 - 4 - 7
Tarantelo de Atún con salteado de verduras	4
Choco de trasmallo y sus patatas de la abuela	13
Tarantelo de Atún con tomate casero al más puro estilo Bistró	4

NUESTRO LADO MÁS CARNÍVORO

Ostra Ibérica - Steak Tartar de Presa Ibérica y yema curada	3 - 10 - 12
Carrillera Ibérica sobre parmentier de patata trufada	7 - 12
Hamburguesa “La Latina”	1 - 3 - 7 - 8
• Doble Smash de vaca - 90 gramos/unidad, pan potato roll, cheddar curado, mermelada de bacon y salsa Kanghwa	
Hamburguesa “Bistró”	1 - 3 - 7 - 8
• 180 gramos de ternera al grill, pan brioche, crujiente de jamón, huevo, queso, cebolla caramelizada y crema de setas	

EN HORNO DE CARBÓN:

Costillar meloso de Cerdo glaseado con nuestra BBQ	12
Entrecot de vaca Madurada Premium - 30 a 45 días de maduración - 450 gramos aproximadamente	
Solomillo de vaca Angus - 250 gramos aproximadamente	
Presa Ibérica de Cerdo	
Abanico Ibérico de Cerdo	

MINIBOSSÉS

Fingers de pollo , huevo y patatas	1 - 3 - 8
Mini Burguer de Ternera , queso Cheddar, tortilla francesa y patatas	1 - 3 - 7
Croquetas de Jamón , huevo y patatas	1 - 3 - 7 - 8



BoSé bistró



NO TENGAS MIEDO A LA DULZURA

Tarta de Queso horneada “MALA VITA”	1 - 3 - 7 - 8 - 11
Tarta de galletas de chocolate con helado de pistacho de Sicilia	1 - 3 - 7 - 8 - 11
Torrija caramelizada con helado de vainilla, tierra de galletas y dulce de leche	1 - 3 - 7 - 8 - 11
Milhoja de crema y nata , helado de cerezas, culis de chocolate blanco y frutos rojos	1 - 3 - 7 - 8
Tiramisú de pistachos	1 - 3 - 7 - 8 - 11



TE QUEDARÁS HELAD@

Fantasmikos	
Nuii Almendrado	7 - 8
Nuii Chocolate	7 - 8
Maxibon	1 - 3 - 7 - 8 - 11
Caja de Bombones	1 - 3 - 7 - 8 - 11
Trufas Heladas de Chocolate	7 - 8 - 11
Copa Compuesta de Bolas de Helado * (2 unidades)	1 - 3 - 7 - 8 - 11
Copa Compuesta de Bolas de Helado * (3 unidades)	1 - 3 - 7 - 8 - 11

* A elegir: nata, fresa, chocolate, pistacho de Sicilia, turrón o vainilla.

CARTA TEMPORADA 2025

