



# Bossé bistró

## BEGINNEN SIE IHR BOSSÉ-ERLEBNIS

### KLEINE PORTION GERICHT

|                                                                                                   |                |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------|
| <b>Amontillado-Salmorejo</b> mit Basilikum-Limetten-Eis, Trauben und einem Hauch Ibérico-Schinken |                | 9,90 |
| <b>Weißgarnelen-Salat nach Huelva-Art</b>                                                         | 3,90           | 9,50 |
| <b>Geröstetes Brot mit geräucherter Sardine</b> , konfierten Tomaten, Basilikum                   | 3,00 (einheit) |      |
| <b>Saisonale Tomaten</b> mit hausgemachter Semi-Mojama-Vinaigrette, roten Zwiebeln und Oregano    |                | 9,50 |
| <b>Patatas Bravas</b> auf unsere Art                                                              | 3,90           | 6,90 |
| <b>Brioche mit Brie, Entenschinken</b> , karamellierter Zwiebel und Foie Gras                     | 4,90           | 9,90 |

### BOSSÉ STREET FOOD:

|                                                                                                       |      |                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Tartar</b> vom wildgefangenen roten Thunfisch aus Almadra in knuspriger Tacoschale                 | 6,90 |  |       |
| <b>Bao K-Runch</b> – Koreanischer Bao mit knusprigem Hähnchen (2 Stk.)                                |      |                                                                                     | 8,50  |
| <b>Te quiero Taco</b> - Cochinita Pibil, Käse, eingelegte rote Zwiebel und Kimchi-Mayonnaise (2 Stk.) |      |                                                                                     | 9,90  |
| <b>El Taconazo</b> - Gebratene Riesen-Garnelen mit Pico de Gallo und Guacamole (2 Stk.)               |      |                                                                                     | 9,90  |
| <b>Brioche mit iberischer Bäckchen</b> und Brie, "Old School"-Sauce                                   |      |                                                                                     | 11,50 |
| <b>Wok mit iberischem Schweinekamm</b> und gebratenem Gemüse                                          |      |                                                                                     | 14,00 |
| <b>Wok mit Garnelen</b> und Austernsauce                                                              |      |                                                                                     | 14,00 |

## GETEILTES LEBEN

### HALBE PORTION GERICHT

|                                                                                    |      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>Käseauswahl mit passenden Beilagen</b>                                          |      | 15,00 |
| <b>Lauwarmer Salat mit Teriyaki-Honig-Thunfisch</b> , Mango und Beeren-Vinaigrette |      | 15,00 |
| <b>Salat mit Holzkohle-Hähnchen</b> , gewürzten Hülsenfrüchten, Früchten und Samen |      | 13,50 |
| <b>Provolone vom Holzkohlegrill</b> mit würziger Tomatensauce                      |      | 11,50 |
| <b>Freilandeier mit iberischem Schinken</b> und weißem Trüffelaroma                |      | 14,00 |
| <b>Ochsenschwanz-Kroketten</b>                                                     | 7,90 | 13,50 |
| <b>Kroketten aus getrocknetem Rindfleisch</b>                                      | 7,90 | 13,50 |

### ARROCES BOSSÉ | UNSER REISGERICHTE

(mindestens 2 personen)

|                                               |                    |
|-----------------------------------------------|--------------------|
| <b>Reis mit roten Garnelen und Meeresjuss</b> | 25,00 €/pro person |
| <b>Cremiger Reis mit iberischen Bäckchen</b>  | 18,50 €/pro person |

## MINIBOSSÉS (bis 12 jahre)

|                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Kroketten vom iberischen Schinken</b> , ei und Kartoffeln          | 9,90 |
| <b>Mini-Rindfleischburger mit Cheddar</b> , Omelett und Pommes Frites | 9,90 |



SERVICE: 1,30 €/gast

\*Preise inkl. MwSt.

Wir verfügen über eine ALLERGENKARTE



folgen sie uns: @bossebistro  
www.bossebistro.com

Bossé Bistró

## VOM MERCADO DEL CARMEN

### GERICHT

|                                                                                                                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Carpaccio von weißer Garnele aus Huelva</b> mit zarten Zitrusnoten und pflanzlichen Nuancen                                                                               | 17,00 |
| <b>Gambón-Schwänze in Knoblauch</b> mit Palo Cortado, Spiegeleiern und einem Hauch von Foie gras                                                                             | 16,00 |
| <b>Galicischer Pulpo a Feira</b> mit Bossé-Twist                                                                                                                             | 22,00 |
| <b>Jakobsmuscheln vom Holzkohlegrill</b> mit einem Hauch von Ibérico-Schinken                                                                                                | 17,90 |
| <b>Trilogie vom roten Almadra-<b>Thunfisch</b></b> – <i>Tataki, Tartar und Sashimi</i> -  | 28,50 |
| <b>Gegrillter Pulpo</b> mit Ibérico-Sauce, Gorgonzola-Creme und Ofenkartoffeln                                                                                               | 19,50 |
| <b>Tarantelo vom Thunfisch</b> mit gebratenem Gemüse                                                                                                                         | 18,90 |
| <b>Tintenfisch aus traditionellem Fang</b> mit Großmutter's Kartoffeln                                                                                                       | 17,90 |

## UNSERE FLEISCHLIEBENDE SEITE

### KLEINE PORTION GERICHT

|                                                                                                                                                                             |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Carpaccio von gereiftem Picanha-Rind</b>                                                                                                                                 | 15,00      |
| <b>Iberische Auster</b> – Steak Tartare vom Iberischen Presa-Schweinefleisch mit gekürztem Eigelb                                                                           | 16,00      |
| <b>Geschmorte iberische Bäckchen</b> auf Trüffel-Kartoffelpüree                                                                                                             | 4,50 14,90 |
| <b>Burger "LA LATINA"</b>                                                                                                                                                   | 13,50      |
| • Double Smash Rindfleisch (90 g/Stk.), Potato-Roll-Brötchen, gereifter Cheddar, baconmarmelade und Kanghwa-Sauce                                                           |            |
| <b>Burger "LA LOLA"</b>                                                                                                                                                     | 13,50      |
| • Double Smash Rindfleisch – 90 g/Stück, Brioche-Brötchen, geräucherter Bacon, Pulled Pork, Parmesan, Caníbal“-Marmelade, knusprige Tortilla-Chips und Mango-Habanero-Sauce |            |

### IM HOLZKOHLEOFEN

|                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Zartes Schweinerippchen</b> mit unserer glasierten BBQ-Sauce | 22,90 |
| <b>Iberisches Schweinerückensteak</b>                           | 19,50 |
| <b>Iberischer Schweinekamm vom Grill</b>                        | 16,90 |
| <b>Rückenstück vom Simmental-Rind</b> – ca. 400 g               | 34,00 |
| <b>Rückenstück vom galicischen Rind</b> – ca. 400 g             | 32,00 |
| <b>Oberes Rückenstück vom galicischen Rind</b> – ca. 700 g      | 56,00 |



## HAB KEINE ANGST VOR DER SÜSSE

|                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Pistazien-Tiramisu</b>                                                           | 6,50 |
| <b>Gebackener Käsekuchen "MALA VITA"</b>                                            | 7,00 |
| <b>Dunkle Schokoladentarte</b> mit gesalzenem Karamell <b>"PECCATO"</b>             | 7,00 |
| <b>Karamellisierter Milchoast</b> mit Vanilleeis, Keksboden und Dulce de Leche      | 7,50 |
| <b>Blätterteig-Dessert</b> mit Creme und Sahne, Kirsch-Eis, weißer Schokoladensauce | 7,00 |



SERVICE: 1,30 €/gast

\*Preise inkl. MwSt.

Wir verfügen über eine ALLERGENKARTE



folgen sie uns: @bossebistro  
www.bossebistro.com

Bosse Bistrot