CARTA TEMPORADA 2025

Bo§ébistró

INICIA TU EXPERIENCIA BOSSÉ		
	TAPA	PLATO
Salmorejo Amontillado con helado de albahaca y lima, uva y un toque de ibéricos		9,90
Ensaladilla de Gamba Blanca de Huelva	3,90	9,50
Patatas "aliñás" estilo Bossé	2,90	6,90
Tomates de temporada con semimojama casera, cebolla morada y vinagreta de orégar	10	9,50
Tosta de Sardina ahumada con tomate confitado, albahaca y cítricos	3,00 (unio	lad)
Patatas Bravas a nuestra manera ;No te asustes que no es pa tanto!	3,90	6,90
Provolone al carbón con tomate casero especiado		10,50
Brioche de queso brie, jamón de pato, cebolla caramelizada y foie	4,90	9,90
Brioche de carrillera ibérica & brie con salsa "Old School" ¡sin corbata, pero co	n estilo!	11,50
BOSSÉ STREET FOOD:		
Tartar de Atún Rojo Salvaje de Almadraba en taco crujiente	6,90	
Korean Sticks de Pollo Gochujang	3,90	
Bao K-Runch - Pan Bao de Pollo crujiente estilo coreano (2 uds)		8,50
Te quiero Taco - Cochinita pibil, queso, cebolla morada encurtida y mayonesa de kimch	ni <i>(2 uds)</i>	9,90
El Taconazo - Salteado de gambón, pico de gallo y guacamole (2 uds)		9,90
Wok de abanico ibérico y salteado de verduras		14,00
Wok de gambones y salsa de ostras		14,00

LA VIDA COMPARTIDA

	· ·	MEDIA	PLATO
Tabla de Quesos con sus avíos			15,00
Ensalada templada de Atún lacado en terig	yaki y miel, mango y vinagreta de frutos rojos		15,00
Ensalada de Pollo al carbón , legumbre esp	eciada, frutas, semillas, vinagreta de mostaza	&miel	12,00
Huevos rotos con jamón ibérico y trufa	¡tentación de los Diosesy de los humanos!		14,00
Arroz meloso de Carrillera Ibérica (mínimo 2 personas)	¡tan meloso que querrás pedirle una cita!		14,90 €/persona



MAISON CROQUETTE:

Croquetas de rabo de toro	¡peligrosamente adictivas!	7,90	13,50
Croquetas de jamón ibérico	¡al más puro Bistró!	7,90	13,50
Croquetas de cecina	¡será nuestro secreto más saboreado!	7,90	13,50



*precios con IVA incluido

Disponemos de **CARTA DE ALÉRGENOS** sebistro



DEI MI	ERCADO DEL CARMEN		
DEL MI	ERCADO DEL CARMEN	TAPA	PLATO
Zamburiñas al	carbón con un guiño de ibéricos		17,90
Pulpo a Feira co	on un rollo Bossé ¡aceptamos pulpo como animal de compañ	íía!	22,00
Tríptico de Atú	n Rojo Salvaje de Almadraba - Tataki - Tartar - Sashir	ni -	28,50
Colas de Gamb	ón al ajillo con palo cortao		13,90
Pulpo a la Bras	a con salsa de ibéricos, crema gorgonzola y patatas asadas		19,50
Lingote de Salr	nón con crema de batata y mayonesa de wakame		18,90
Tarantelo de A	tún con salteado de verduras		18,90
Choco de trasm	nallo y sus patatas de la abuela		17,90
Tarantelo de A	tún con tomate casero al más puro estilo Bistró	4,50	15,90
NUEST	RO LADO MÁS CARNÍVORO	TAPA	PLATO
Ostra Ibérica -	Steak Tartar de Presa Ibérica y yema curada		16,00
Carrillera Ibéri	ca sobre parmentier de patata trufada	4,50	14,90
Hamburguesa Gobile Smas	"La Latina" h de vaca - 90 gramos/unidad, pan potato roll, cheddar curado, mermelada de bacon y sal	lsa Kanghwa	13,50
Hamburguesa ' • 180 gramos	"Bistró" ternera al grill, pan brioche, crujiente jamón, huevo, queso en escamas, cebolla carameliz	rada y crema de setas	13,50
511 110 D 110 D 5	N. 22 4 1		
EN HORNO DE C			
	to de Cerdo glaseado con nuestra BBQ		22,90
_	a Premium - 400 gramos aproximadamente		34,00
	aca Angus - 250 gramos aproximadamente		32,00
Presa de Cerdo			19,50
Abanico de Cer	do Ibérico		16,90
MINIB	OSSÉS 🖫 🖁		
Finger de pollo	, huevo y patatas		9,90
Mini Burguer d	e Ternera, queso Cheddar, tortilla francesa y patatas		9,90
Croquetas de J	amón, huevo y patatas		9,90
	NO TENCAC MIEDO A LA DI		
	NO TENGAS MIEDO A LA DU	LZUKA	
<u>`\$</u>	Tiramisú de Pistachos "la tradición se viste de verde	l."	6,00
+3	Tarta de Queso horneada "MALA VITA"		6,00
\sim	Tarta de galletas de chocolate con helado de pistacho de Sicilia		6,00
	Torrija caramelizada con helado de vainilla, tierra de galletas y dul	ce de leche	7,00
Ž	Milhoja de crema y nata, helado de cerezas, culis de chocolate bla	nco y frutos rojos	6,00
~ (§	Consulte nuestra Carta de helados		
$(\setminus (\setminus) \setminus$			



*precios con IVA incluido