

# Bossé bistró

## CARTA DE ALÉRGENOS

### INICIA TU EXPERIENCIA BOSSÉ

|                                                                                               |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Salmorejo Amontillado</b> con helado de albahaca y lima, uva y un <b>toque de ibéricos</b> | <b>1 - 5 - 7 - 8 - 12</b>     |
| <b>Ensaladilla</b> de Gamba Blanca de Huelva                                                  | <b>2 - 3 - 7</b>              |
| <b>Ensaladilla</b> de Melva Canutera                                                          | <b>3 - 4 - 7</b>              |
| <b>Tomates de temporada con semimojama casera</b> , cebolla morada y vinagreta de orégano     | <b>4 - 8 - 12</b>             |
| <b>Patatas Bravas</b> a nuestra manera                                                        | <b>1- 3 - 7 - 9 - 11 - 12</b> |
| <b>Provolone al carbón</b> con tomate casero especiado                                        | <b>7</b>                      |
| <b>Brioche</b> de queso brie, jamón de pato, cebolla caramelizada y foie                      | <b>1 - 3 - 7 - 12</b>         |
| <b>Brioche de carrillera ibérica &amp; brie</b> con salsa "Old School"                        | <b>1 - 3 - 7 - 12</b>         |

#### BOSSÉ STREET FOOD:

|                                                                                                            |                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Totopos con Pulled Pork</b> , crema de queso, tomate cherry, pico de gallo, frijoles negros y guacamole | <b>1 - 7</b>                    |
| <b>Bao K-Runch</b> - Pan Bao de Pollo crujiente estilo coreano                                             | <b>1 - 3 - 6 - 11</b>           |
| <b>Pulled Passion</b> - Pan Bao de Pulled Pork, pepinillos, cebolla crujiente y sriracha                   | <b>1 - 3</b>                    |
| <b>Te quiero Taco</b> - Cochinita pibil, cebolla morada encurtida y mayonesa de kimchi                     | <b>3 - 7 - 9 - 10 - 11 - 12</b> |
| <b>El Taconazo</b> - Salteado de gambón, pico de gallo y guacamole                                         | <b>2 - 12</b>                   |
| <b>Wok de abanico ibérico</b> y salteado de verduras                                                       | <b>1 - 6 - 11</b>               |
| <b>Wok de gambones</b> y salsa de ostras                                                                   | <b>1 - 2 - 6 - 11</b>           |

### LA VIDA COMPARTIDA

|                                                                                                     |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Jamón Ibérico</b> de Bellota                                                                     |                   |
| <b>Tabla de Quesos</b> con sus avíos                                                                | <b>7 - 8 - 12</b> |
| <b>Ensalada templada de Atún</b> lacado en teriyaki y miel, mango y vinagreta de frutos rojos       | <b>1 - 4 - 11</b> |
| <b>Ensalada de pollo</b> , legumbre especiada, frutas, semillas, vinagreta de mostaza, miel y menta | <b>5 - 8 - 12</b> |
| <b>Ensalada de Burrata</b> con helado de berries, frutos secos, tomate braseado y salsa pesto       | <b>7 - 8</b>      |
| <b>Huevos rotos con jamón ibérico y trufa</b>                                                       | <b>3</b>          |
| <b>Arroz meloso de Carrillera Ibérica</b>                                                           | <b>7 - 12</b>     |

#### MAISON CROQUETTE:

|                                   |                      |
|-----------------------------------|----------------------|
| <b>Croquetas de rabo de toro</b>  | <b>1 - 3 - 7 - 8</b> |
| <b>Croquetas de cecina</b>        | <b>1 - 3 - 7 - 8</b> |
| <b>Croquetas de jamón ibérico</b> | <b>1 - 3 - 7 - 8</b> |



## DEL MERCADO DEL CARMEN

|                                                                                               |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Zamburiñas</b> al carbón con un guiño de ibéricos                                          | 13              |
| <b>Pulpo a Feira</b> con un rollo Bossé                                                       | 3 - 13          |
| <b>Tríptico de Atún</b> <i>Versionado en tres elaboraciones --- Tataki - Tartar - Sashimi</i> | 4 - 6 - 7 - 11  |
| <b>Ceviche tropical de pulpo</b>                                                              | 4 - 8 - 12 - 13 |
| <b>Colas de Gambón</b> al ajillo con palo cortao                                              | 2 - 12          |
| <b>Pulpo a la Brasa</b> con salsa de ibéricos, crema gorgonzola y patatas asadas              | 4 - 7 - 13      |
| <b>Lingote de Salmón</b> con crema de batata y mayonesa de wakame                             | 3 - 4 - 7       |
| <b>Tarantelo de Atún</b> con salteado de verduras                                             | 4               |
| <b>Choco de trasmallo</b> y sus patatas de la abuela                                          | 13              |

## NUESTRO LADO MÁS CARNÍVORO

|                                                                                                                        |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Ostra Ibérica</b> - Steak Tartar de Presa Ibérica y yema curada                                                     | 3 - 10 - 12   |
| <b>Carrillera Ibérica</b> sobre parmentier de patata trufada                                                           | 7 - 12        |
| <b>Costillar meloso de Cerdo</b> glaseado con nuestra BBQ                                                              | 12            |
| <b>Hamburguesa “La Latina”</b>                                                                                         | 1 - 3 - 7 - 8 |
| • Doble Smash de vaca - 90 gramos/unidad, pan potato roll, cheddar curado, mermelada de bacon y salsa Kanghwa          |               |
| <b>Hamburguesa “Bistró”</b>                                                                                            | 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:

|                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lomo Alto de Angus</b> - 500 gramos aproximadamente                                             |
| <b>Entrecot de vaca Madurada Premium</b> - 30 a 45 días de maduración - 450 gramos aproximadamente |
| <b>Solomillo de vaca Angus</b> - 250 gramos aproximadamente                                        |
| <b>Solomillo</b> Ibérico de Cerdo                                                                  |
| <b>Presa</b> Ibérica de Cerdo                                                                      |
| <b>Abanico</b> Ibérico de Cerdo                                                                    |

## MINIBOSSÉS

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



# BoSé bistró



## NO TENGAS MIEDO A LA DULZURA

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



## TE QUEDARÁS HELAD@

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

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

CARTA TEMPORADA 2025

