

Bossé bistró

BEGINNEN SIE IHR BOSSÉ-ERLEBNIS

	KLEINE PORTION	GERICHT
Amontillado-Salmorejo mit Basilikum-Limetten-Eis, Trauben und einem Hauch Ibérico-Schinken		9,90
Weißgarnelen-Salat nach Huelva-Art	3,90	9,50
Marinierte Kartoffeln à la Bossé	2,90	6,90
Saisonale Tomaten mit hausgemachter Semi-Mojama-Vinaigrette, roten Zwiebeln und Oregano		9,50
Geröstetes Brot mit geräucherter Sardine , konfierten Tomaten, Basilikum	3,00	(einheit)
Patatas Bravas auf unsere Art	3,90	6,90
Provolone vom Holzkohlegrill mit würziger Tomatensauce		10,50
Brioche mit Brie, Entenschinken , karamellierter Zwiebel und Foie Gras	4,90	9,90
Brioche mit iberischer Bäckchen und Brie, „Old School“-Sauce		11,50

BOSSÉ STREET FOOD:

Tartar vom wildgefangenen roten Thunfisch aus Almadra in knuspriger Tacoschale	6,90	
Koreanische Hähnchensticks mit Gochujang-Sauce	3,90	
Bao K-Runch – Koreanischer Bao mit knusprigem Hähnchen (2 Stk.)		8,50
Te quiero Taco - Cochinita Pibil, Käse, eingelegte rote Zwiebel und Kimchi-Mayonnaise (2 Stk.)		9,90
El Taconazo - Gebratene Riesen-Garnelen mit Pico de Gallo und Guacamole (2 Stk.)		9,90
Wok mit iberischem Schweinekamm und gebratenem Gemüse		14,00
Wok mit Garnelen und Austernsauce		14,00

GETEILTES LEBEN

	HALBE PORTION	GERICHT
Käseauswahl mit passenden Beilagen		15,00
Lauwarmer Salat mit Teriyaki-Honig-Thunfisch , Mango und Beeren-Vinaigrette		15,00
Salat mit Holzkohle-Hähnchen , gewürzten Hülsenfrüchten, Früchten und Samen		12,00
Gebrochene Eier mit iberischem Schinken und Trüffel		14,00
Cremiger Reis mit iberischen Bäckchen (mindestens 2 personen)		14,90 €/pro person

MAISON CROQUETTE:

Ochsenschwanz-Kroketten	7,90	13,50
Kroketten vom iberischen Schinken	7,90	13,50
Kroketten aus getrocknetem Rindfleisch	7,90	13,50



SERVICE: 1,30 €/gast

*Preise inkl. MwSt.

Wir verfügen über eine ALLERGENKARTE



folgen sie uns: @bossebistro
www.bossebistro.com

VOM MERCADO DEL CARMEN

	KLEINE PORTION	GERICHT
Jakobsmuscheln vom Holzkohlegrill mit einem Hauch von Ibérico-Schinken		17,90
Galicischer Pulpo „a Feira“ mit Bossé-Twist		22,00
Trilogie vom roten Almadra-Thunfisch – <i>Tataki, Tartar und Sashimi</i>		28,50
Riesengarnelen in Knoblauchöl mit Palo Cortado-Sherry		13,90
Gegrillter Pulpo mit Ibérico-Sauce, Gorgonzola-Creme und Ofenkartoffeln		19,50
Lachslingot mit Süßkartoffelcreme und Wakame-Mayonnaise		18,90
Tarantelo vom Thunfisch mit gebratenem Gemüse		18,90
Tintenfisch aus traditionellem Fang mit Großmutter's Kartoffeln		17,90
Tarantelo vom Thunfisch mit hausgemachter Tomatensauce im echten Bistró-Stil	4,50	15,90

UNSERE FLEISCHLIEBENDE SEITE

	KLEINE PORTION	GERICHT
Iberische Auster – Steak Tartare vom Iberischen Presa-Schweinefleisch mit gekürzttem Eigelb		16,00
Geschmorte iberische Bäckchen auf Trüffel-Kartoffelpüree	4,50	14,90
Burger „La Latina“		13,50
• <i>Doppel-Smash-Rindfleisch (90 g/Stk.), Potato-Roll-Brötchen, gereifter Cheddar, Baconmarmelade und Kanghwa-Sauce</i>		
Burger „Bistró“		13,50
• <i>180 g gegrilltes Rindfleisch, Brioche-Brötchen, knuspriger Schinken, Ei, Käseflocken, karamellisierte Zwiebel und Pilzcreme</i>		

IM HOLZKOHLEOFEN

Zartes Schweinerippchen mit unserer glasierten BBQ-Sauce	22,90
Premium-Rinder-Entrecôte – ca. 400 g	34,00
Angus-Rinderfilet – ca. 250 g	32,00
Iberisches Schweinerückensteak	19,50
Iberischer Schweinekamm vom Grill	16,90

MINIBOSSÉS



FHähnchensticks mit Spiegelei und Kartoffeln	9,90
Mini-Rindfleischburger mit Cheddar, Omelett und Pommes Frites	9,90
Kroketten vom iberischen Schinken , ei und Kartoffeln	9,90

HAB KEINE ANGST VOR DER SÜSSE

Pistazien-Tiramisu	6,00
Gebackener Käsekuchen „MALA VITA“	6,00
Schokoladenkeks-Torte mit sizilianischem Pistazieneis	6,00
Karamellierter Milchtoast mit Vanilleeis, Keksboden und Dulce de Leche	7,00
Blätterteig-Dessert mit Creme und Sahne, Kirsch-Eis, weißer Schokoladensauce	6,00
• <i>Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte</i>	

