Bo§ébistró

BEGINNEN SIE IHR BOSSÉ-ERLEBNIS

	KLEINE PORTION	GERICHT
Amontillado-Salmorejo mit Basilikum-Limetten-Eis, Trauben und einem Hauch Ibéric	o-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	d Oregano	9,50
Geröstetes Brot mit geräucherter Sardine, konfierten Tomaten, Basilikum	3,00 <i>(e</i>	inheit)
Patatas Bravas auf unsere Art	3,90	6,90
Provolone vom Holzkohlegrill mit würziger Tomatensauce		10,50
Brioche mit Brie, Entenschinken, karamellisierter 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 Almadraba in knuspriger Tacoschale	6,90	
raital voin wildgefangenen roten munisch aus Almadraba in knuspriger racoschale	0,30	GADIRA

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

	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:
--	--------	------------

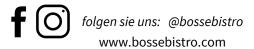
Ochsenschwanz-Kroketten	7,90	13,50
Kroketten vom iberischen Schinken	7,90	13,50
Kroketten aus getrocknetem Rindfleisch	7,90	13,50



*Preise inkl. MwSt.

HALBE

Wir verfügen über eine ALLERGENKARTE





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 Almadraba-Thunfisch – Tataki, Tartar und Sashimi		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 Großmutters 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 gekürzte	m Eigelb	16,00
Geschmorte iberische Bäckchen auf Trüffel-Kartoffelpüree	4,50	14,90
Burger "La Latina" • Doppel-Smash-Rindfleisch (90 g/Stk.), Potato-Roll-Brötchen, gereifter Cheddar, Baconmarmelade und	d Kanghwa-Sauce	13,50
 Burger "Bistró" 180 g gegrilltes Rindfleisch, Brioche-Brötchen, knuspriger Schinken, Ei, Käseflocken, karamellisierte 2 	wiebel und Pilzcreme	13,50
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 DE	R SÜSS	E
-১ Pistazien-Tiramisu		6,00
Gebackener Käsekuchen "MALA VITA"		6,00
Schokoladenkeks-Torte mit sizilianischem Pistazieneis		6,00
Karamellisierter Milchtoast mit Vanilleeis, Keksboden und Dulce	de Leche	7,00
		6,00
Blätterteig-Dessert mit Creme und Sahne, Kirsch-Eis, weißer Scho • Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte		
SERVICE: 1,30 €/gast	*Preise inkl. Mw	St.
Wir verfüg	en über eine ALLE	RGENKARTE

