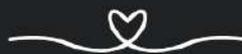


# MENÚ NAVIDAD

**Bosé** bistró

## MENÚ VERSAILLES

*Todos los platos a compartir  
para cuatro personas*



Ensaladilla de Gamba Blanca de Huelva

Ensalada de pollo, legumbre especiada,  
fruta, semillas y vinagreta de mostaza

Tosta de Sardina Ahumada con tomate  
confitado, albahaca y cítricos

Croquetas de Cecina con crema de  
piquillos y velo de papada ibérica

Wok de Gambones y salsa de ostras

Carrillera Ibérica sobre parmentier  
de patata trufada



Buffet de mini pastelería casera  
*(a compartir para 4 personas)*



**38 €**

IVA incluido

**RESERVA AHORA**

604 495 103

645 970 800



[www.bossebistro.com](http://www.bossebistro.com)

**Bosé** bistró

# MENÚ NAVIDAD

**Bosé** bistró

## MENÚ BELLE ÉPOQUE

*Todos los platos a compartir  
para cuatro personas*



Tabla de Quesos con su avíos

Ensalada Templada de Atún lacado en teriyaki y miel, mango y vinagreta de berries

Patatas Bravas a nuestra manera

Croquetas de Rabo de Toro, crema de trufa negra y velo de papada ibérica

Colas de Gambón al ajillo con palo cortao

"Ostra Ibérica" - Steak Tartar de Presa Ibérica y yema curada



Buffet de mini pastelería casera  
*(a compartir para 4 personas)*



**40 €**

IVA incluido

**RESERVA AHORA**

604 495 103

645 970 800



[www.bossebistro.com](http://www.bossebistro.com)

**Bosé** bistró

# MENÚ NAVIDAD

**Bosé** bistró

## MENÚ AMOUR

### PLATO INDIVIDUAL

Salmorejo amontillado con helado de albahaca y lima, uva y un toque de ibéricos



### A COMPARTIR PARA 4 PERSONAS

Provolone al carbón con tomate casero especiado

Wok de Abanico Ibérico y verduras

Pulpo a la brasa con salsa de ibéricos, crema gorgonzola y patatas asadas

Tarantelo de Atún con salteado de verduras



Buffet de mini pastelería casera  
(a compartir para 4 personas)

**RESERVA AHORA**

604 495 103

645 970 800



**45 €**

IVA incluido

[www.bossebistro.com](http://www.bossebistro.com)

**Bosé** bistró

# MENÚ NAVIDAD

**Bosé** bistró

## MENÚ PROVENCE

A COMPARTIR PARA 4 PERSONAS

Jamón Ibérico de bellota

Tomates de temporada con semimojama casera y vinagreta de orégano

Brioche de Carrillera Ibérica & Brie con salsa "Old School"

Pulpo a Feira con un rollo Bossé

Zamburiñas al carbón con un guiño de ibéricos

Entrecot de Vaca Madurada Premium 30 a 45 días de maduración



### POSTRE INDIVIDUAL

Tarta de Queso horneada "Mala Vita"



Tiramisú de Pistachos

**RESERVA AHORA**

604 495 103

645 970 800



**50 €**

IVA incluido

**Bosé** bistró

[www.bossebistro.com](http://www.bossebistro.com)

# Bosé bistró

**Incluido:** cerveza, agua, refrescos, cava, vino blanco: Viña Barretero, Marieta; vino tinto: Cune Crianza, Bela.

Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumidor.



## DISPONEMOS DE 4 ESPACIOS:

- **SALÓN RESTAURANTE:** capacidad para 70 comensales en mesa. Evento cocktail de pie, hasta 100 comensales.
- **ESPACIO GIN CLUB:** diferenciado en 2 subespacios, con capacidad para 40 comensales en mesa. Evento cocktail de pie, hasta 120 comensales.
- **TERRAZA EXTERIOR:** espacio con capacidad para 30 mesas. Evento cocktail de pie, hasta 120 comensales.



## CONDICIONES GENERALES:

- Toda solicitud de evento debe realizarse con un mínimo de 10 días de antelación.
- La reserva se considerará confirmada con el abono del 30% del importe total.
- Modificaciones de comensales: hasta 72 horas antes del evento.
- Cancelaciones con reembolso: hasta 7 días antes del evento.
- Cancelaciones fuera de plazo: pérdida del 30% abonado.



## RESERVA AHORA



604 495 103

645 970 800



[www.bossebistro.com](http://www.bossebistro.com)

Bosé bistró