

NAVIDAD

Bosé *bistró*



M

E

N

Ú

S



RESERVA AHORA

626 573 090

645 970 800



www.bossebistro.com

Bosé *bistró*

MENÚ NAVIDAD

Bosé bistró



PROMOCIÓN
EXCLUSIVA EN
COPAS EN
BOSSÉ GIN CLUB

RESERVA AHORA

626 573 090

645 970 800



www.bossebistro.com

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

- Promociones especiales en copas. Consultar

Bosé bistró

MENÚ NAVIDAD

Bosé bistró



PROMOCIÓN
EXCLUSIVA EN
COPAS EN
BOSSÉ GIN CLUB

RESERVA AHORA

626 573 090

645 970 800



www.bossebistro.com

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

- Promociones especiales en copas. Consultar

Bosé bistró

MENÚ NAVIDAD

Bosé bistró



RESERVA AHORA

626 573 090

645 970 800



www.bossebistro.com

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)



45 €

IVA incluido

- Promociones especiales en copas. Consultar

Bosé bistró

MENÚ NAVIDAD

Bosé bistró



PROMOCIÓN
EXCLUSIVA EN
COPAS EN
BOSSÉ GIN CLUB

RESERVA AHORA

626 573 090

645 970 800



www.bossebistro.com

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



50 €

IVA incluido

- Promociones especiales en copas. Consultar

Bosé bistró

NAVIDAD

BoSé *bistró*

MENÚS

MODALIDAD

COCKTAIL

SOLO DISPONIBLE PARA
EVENTOS A PARTIR DE
30 PERSONAS



Catering de pie, ideal para un evento más distendido, dinámico y, sobre todo, para aquellos en los que el networking es un gran protagonista.

RESERVA AHORA

626 573 090

645 970 800



www.bossebistro.com

BoSé *bistró*

MENÚ NAVIDAD

Bosé bistró



PROMOCIÓN
EXCLUSIVA EN
COPAS EN
BOSSÉ GIN CLUB

RESERVA AHORA

626 573 090

645 970 800



www.bossebistro.com

COCKTAIL JE T'AIME

Catering de pie, ideal para un evento más distendido, dinámico y, sobre todo, para aquellos en los que el networking es un gran protagonista.



Tabla de Quesos con sus avíos

Ensaladilla de Gamba Blanca de Huelva

Salmorejo amontillado con uva macerada en aceite de albahaca y crujiente de maíz

Tosta de Sardina ahumada con tomate confitado, albahaca y cítricos

Patatas Bravas a nuestra manera

Croquetas de Jamón Ibérico con crema de trufa negra y velo de papada ibérica

Mini burger de Ternera Centroeuropea al puro estilo "La Latina"



Buffet de mini pastelería casera

40 €

IVA incluido

Incluido: cerveza, agua, refrescos, cava, vino blanco: Viña Barredero, 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.

- Promociones especiales en copas. Consultar

Bosé bistró

MENÚ NAVIDAD

Bosé bistró



PROMOCIÓN
EXCLUSIVA EN
COPAS EN
BOSSÉ GIN CLUB

RESERVA AHORA

626 573 090

645 970 800



www.bossebistro.com

COCKTAIL JE PENSE À TOI

Catering de pie, ideal para un evento más distendido, dinámico y, sobre todo, para aquellos en los que el networking es un gran protagonista.



Caña de Lomo Ibérica de Bellota

Tabla de Quesos con sus avíos

Ensalada de Pollo al carbón, legumbre especiada, frutas, semillas y vinagreta Bistró

Salmorejo amontillado con uva macerada en aceite de albahaca y crujiente de maíz

Korean Sticks de Pollo Gochujang

Wok de Gambones con salsa de ostras

Arroz meloso de Carrillera Ibérica



Buffet de mini pastelería casera

45 €

IVA incluido

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

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.

- Promociones especiales en copas. Consultar

Bosé bistró

MENÚ NAVIDAD

Bosé bistró



PROMOCIÓN
EXCLUSIVA EN
COPAS EN
BOSSÉ GIN CLUB

RESERVA AHORA

626 573 090

645 970 800



www.bossebistro.com

COCKTAIL LE FESTIN ÉTOILÉ

Catering de pie, ideal para un evento más distendido, dinámico y, sobre todo, para aquellos en los que el networking es un gran protagonista.



Tabla de Jamón Ibérico de Bellota

Ensaladilla de Melva Canutera

Salmorejo amontillado con uva macerada en aceite de albahaca y crujiente de maíz

Tosta de Sardina ahumada con tomate confitado, albahaca y cítricos

Croquetas de Cecina con crema de trufa negra y velo de papada ibérica

Wok de Abanico Ibérico y salteado de verduras

Cazuelitas de Gambón al ajillo con palo cortao

Arroz meloso de Carrillera Ibérica



Buffet de mini pastelería casera

50 €

IVA incluido

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.

- Promociones especiales en copas. Consultar

Bosé bistró

MENÚ NAVIDAD

Bosé bistró

 **PROMOCIÓN
EXCLUSIVA EN
COPAS EN
BOSSÉ GIN CLUB**

RESERVA AHORA

626 573 090

645 970 800



www.bossebistro.com

COCKTAIL ÉLÉGANCE

Catering de pie, ideal para un evento más distendido, dinámico y, sobre todo, para aquellos en los que el networking es un gran protagonista.



Caña de Lomo Ibérica de Bellota

Tabla de Quesos con sus avíos

Ensalada de Pollo al carbón, legumbre especiada, frutas, semillas y vinagreta Bistró

Salmorejo amontillado con uva macerada en aceite de albahaca y crujiente de maíz

Croquetas de Jamón Ibérico con crema de piquillos y velo de papada ibérica

Korean Sticks de Pollo Gochujang

Wok de Gambones con salsa de ostras

Mini burger de Ternera Centroeuropea al puro estilo "La Latina"



Buffet de mini pastelería casera

50 €

IVA incluido

Incluido: cerveza, agua, refrescos, cava, vino blanco: Viña Barredero, 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.

- Promociones especiales en copas. Consultar

Bosé bistró

Bosé bistró

Incluido: cerveza, agua, refrescos, cava, vino blanco: Viña Barredero, 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 15 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



626 573 090
645 970 800



www.bossebistro.com

Bosé bistró