


Picoteo

La coca de Folgueroles con tomate
1,90 €

Las bravas del Boo
6,80 €  

Surtido de quesos con confitura de tomate
9,70 €


Jamón ibérico D.O. Reserva cortado a cuchillo (50gr.)
14,70 €

Pimientos del Padrón
6,40 € 

Olivas de la Boqueria con anchoas y toque de limón
3,90 €

Croquetas de boletus o jamón ibérico
6,80 €

Tapitas del mar

Bombonas de Martini, berberechos, y aceitunas rellenas de anchoa
8,60 € 


Anchoas 00 en aceite de oliva con pan con tomate (4 filetes)
14,80 €


Mejillones con aceite de romero
8,80 € 


Calamares a la andaluza
7,20 €

Almejas finas a la plancha
18,70 €

Ensaladas

Timbal de escalibada con boquerones en vinagre y cítricos
11,80 € 

Mix de hojas verdes con queso de cabra caramelizado y helado de frambuesa
10,20 € 

Burrata al pesto, tomate confitado, rúcula y germinados de albahaca
12,90 € 

Ensalada Cesar con pollo en panko y crujiente de parmesano
12,20 €  


Ventresca de atún, rúcula, tomate y olivas arbequinas
12,00 €

Entrantes


Tartar de guacamole, salmón ahumado y nachos
11,60 €


Huevos estrellados con foie o jamón
11,50 €


Pata de pulpo a la brasa con chips de alcachofa y tomate raff
14,70 € 

Wok de verduras con rape y sésamo
14,30 € 

Salmorejo con crujiente de ibérico
8,20 €

 Especialidad del chef

 Recomendado para niños

 Plato vegetariano

Nuestros fritos pueden contener trazas de leche y huevo. Disponemos de alternativas para personas alérgicas o intolerantes. Precios con IVA incluido.

BARCELONA



Arroces

mínimo
2 comensales,
precio
por persona

Paella de marisco
del Boo
19,50 €

Paella del mar:
plancton, salicornia
y almejas
23,70 € 🍳

Arroz negro con cigala
y almejas
20,30 €

Paella de Senyorets
21,60 € 🍳🌱

Caldoso de bogavante
27,80 €

Paella de verduras
18,40 € 🌱

Pescados

Bacalao a baja
temperatura con
romesco y tartar
de verduras
19,40 € 🍳

Tronco de merluza con
judías verdes salteadas
en sésamo y espuma
de mahonesa de wasabi
18,90 € 🍳

Tataki de atún con
mango caramelizado
y caviar de trufa
22,80 € 🍳

Bogavante a la plancha
(500 gr.) con mantequilla
de naranja
44,00 €

Corvina con crema
de berenjenas
a la brasa
21,80 €

Rodaballo a la plancha
con chutney de tomate
y brotes de mostaza
20,50 €

Carnes

Secreto ibérico
y piña estofada
con panceta
18,60 € 🍳

Solomillo de ternera
al chimichurri
y parmentier de patata
al aceite de trufa
21,80 €

Chuletón de 800gr.
a la brasa con patata
al caliu (2 comensales)
48,00 €

Hamburguesa 200gr.,
pan de mollete, tomate
caramelizado en soja,
cebolla confitada,
queso manchego,
allioli y rúcula
17,90 € 🍳🌱

Lingote de carrillada
con demi glace
y zanahorias baby
17,90 €

Papada a baja
temperatura con frisé,
tomate en vinagreta
de cítricos y ajos tiernos
16,90 € 🍳

Postres

Sopa de naranja
y mandarina con dados
de fruta y crujiente de
menta
5,40 € 🍳

Coulant de chocolate
blanco y mango
al estilo del chef
6,90 €

Melón impregnado
de menta con aire de
limón
6,90 € 🍳

Espuma de crema
catalana con
carquinyolis
5,90 €

Flan con toques
de arándano, grosella,
tomillo y caramelo
de ron
5,40 € 🍳

Cheesecake con
confitura de pétalos
de rosa
6,60 €

Texturas de chocolate
con higos confitados
6,90 €

Degustación del chef
(mínimo 4 comensales)
6,90 € 🍳

Helado del Boo
(sabores a consultar)
5,40 €