



la
Bohême

Fórmula Tapas

3

Degustaciones de Tapas

Choose any 3 Tapas of Your Choice

4,75 €



Tapas a Elegir

- Tortilla de Patatas y Cebolla · Potatoes & Onion Omelette
- Cordero en Salsa · Lamb with Sauce
- Albóndigas · Meat Balls with Sauce
- Ensaladilla Rusa · Russian Salad
- Patatas Bravas · Fried Potatoes with Spicy Sauce
- Croquetas de Jamón y Pollo · Ham & Chicken Croquettes
- Salteado de Verduras · Fresh Vegetable Stir-fry
- Jamón Serrano y Queso Manchego · Serrano Ham & Manchego Cheese
- Calamares a la Romana · Fried Squid in Batter
- Boquerones en Vinagre · Anchovy Filets in Vinegar
- Mini Brocheta de Pescado · Mini Kebab of Fish
- Mini Brocheta de Carne y Verdura · Mini Kebab of Meat & Vegetables
- Pinchito Moruno · Spicy Chicken Kebab
- Chorizo · Pork Sausage
- Salchicha Criolla · Creole Sausage
- Pimientos de Padrón · "Padrón Peppers"
- Mejillones Tigre · Mussels au Gratin
- Sardinas · Sardines
- Tomate & Mozzarella · Tomato & Mozzarella

MEDIO DIA (hasta 16:00 hs) / LUNCH TIME (until 16:00 hrs)

IVA NO INCLUIDO

Sugerencias del Chef

Todos los Jueves

Cous Cous

... *Saveur du Maroc*

12,50 € · IVA No Incluido



Tapas



Pulpo a la Gallega
Galician Style Octopus
7,95 €



Chorizo al Grill
Grilled Typical Spanish Sausage
4,75 €



Pimientos de Padrón
"Padron" Peppers
3,95 €



Albóndigas
Meatballs in Sauce
4,95 €



Mejillones Tigres
Mussels au Gratin
6,50 €



Croquetas de Jamón y Pollo
Ham & Chicken Croquettes
4,75 €



Sepia al Grill
Grilled Cuttlefish
4,95 €



Tabla de Quesos
Cheese Board
6,75 €



Queso Manchego
Manchego Cheese
4,95 €



Jamón de Bellota
Bellota Ham
14,75 €



Ensaladilla Rusa
Russian Salad
3,75 €



Patatas Bravas
Spicy «Brava» Chips
3,95 €



Gambas al Grill
Grilled Prawns
13,95 €



Sardinas al Grill
Grilled Sardines
4,50 €



Gambas al Ajillo
Shrimps in Garlic Sauce
7,95 €



Berberechos
Small Clams
5,95 €



Cordero en Salsa
Lamb in Sauce
4,95 €



Tellinas
Winkles
7,95 €



Pinchitos Morunos
Spicy Chicken Kebab
3,95 €



Chopitos
Fried Baby Squid
7,75 €



Mini Brocheta, Carne y Verdura
Meat & Vegetables Mini Kebab
4,50 €



Tortilla de Patatas y Cebolla
Potato and Onion Omelette
3,00 €



Boquerones en Vinagre
Anchovy Filets in Vinegar
3,75 €



Revuelto de Gambas y Verduras
Scrambled Eggs with Shrimps & Vegetables
7,95 €



Clóchinas - Mussels a la Marinera
"Marrinière" Style a la Salsa Picante - in Spicy Sauce
7,50 €



Calamares a la Romana
Fried Squid in Batter
6,75 €



Mini Brocheta, Pescado y Marisco
Fish & Sea Food Mini Kebab
4,50 €



Pescaditos Fritos
Small Fried white Bait
8,25 €



Salteado de Verduras
Fresh Vegetable Stir-Fry
4,25 €

Revuelto de Verduras
Scrambled Eggs with Vegetables
5,25 €



Entradas · Starters

Nuestra Sopa de Pescado La Bohème Fish Soup Fischsuppe "La Bohème" Notre Soupe de Poisson Veloutée	8,25 €	Melón con Jamón Ibérico Melon with "Ibérico" Ham Melone mit Schinken "Ibérico" Melon au Jambon "Ibérico"	9,25 €
Crema de Espárragos Trigueros y Calabacín Wild Asparagus and Courgette Creamy Soup Cremesuppe (Spargel mit Zucchini) Crème d'Asperges et Courgette	5,95 €	Parrillada de Verduras Mixed Grill of Vegetables Gegrillte Gemüseplatte Grillade de Légumes	7,95 €
Gazpacho Andaluz Gazpacho (Typical cold Vegetable Soup) Kalte Gemüsesuppe Gazpacho Andalou	5,95 €	Parrillada de Verduras Gratinada al Queso de Cabra Grilled Vegetables with Goat Cheese Gratiniert mit Schafskäse Grillade de Légumes Gratinés au fromage de Chèvre	8,95 €
Ensalada Mixta Mixed Salad Gemischter Salat Salade Mêlée	5,95 €	Hígado de Oca Poelé Fresh Goose Liver Sauté Frisches Putenleber Sauté Foie Gras Poelé	16,75 €
Ensalada La Bohème «La Bohème» Salad Salat «La Bohème» Salade «La Bohème»	7,75 €	Carpaccio de Ternera Beef Fillet Carpaccio Carpaccio vom Rind Carpaccio de Filet de Boeuf	11,50 €
Ensalada de Bogavante y Langostinos Lobster and Prawn Salad Hummersalat mit Garnelen Salade de Homard et Langoustines	15,50 €	Carpaccio de Salmón al Eneldo Marinated Salmon in Dill Marinierter Lachs Saumon Mariné à l'Aneth	9,75 €
Ensalada Caprese (Tomate y Mozzarella)	7,75 €	Carpaccio de Atún Marinated Tuna Carpaccio Marinierter Thunfisch Carpaccio de Thon	13,95 €
Escarola al Queso de Cabra con Bacon Escarola Salad (Goats Cheese and Bacon) Endivienensalat (Salat, Ziegenkäse, Schinkenspeck) Frisée aux Lardons et Fromage de Chèvre	6,75 €	Gambas a «La Provençale» Prawns «Provenzale» Style Garnelen provenzalischer Art Gambas à la Provençale	12,95 €
Cocktail de Gambas, Langostinos y Aguacate Prawns & Avocado Cocktail Garnelen/Avocado Cocktail Cocktail de Gambas et Avocat	7,50 €		

Pescado al Grill · Grilled Fish

15,50 €

Lubina al Hinojo

Sea Bass with Fennel
Meeresbarsch mit Fenchel
Loup au Fenouil

18,50 €

Lubina Fileteada y su Salsa Rústica con Berenjena

Sea Bass Fillet with a Rustic Style Sauce and Aubergines
Meeresbarschfilet rustikal Zubereitet, Serviert mit Auberginen
Filets de Loup aux Aubergines et sa Sauce Rustique

17,25 €

Filete de Rodaballo y su Salsa de Marisco

Turbot Fillet with Seafood Sauce
Steinbuttfilet mit einer Sosse aus Meeresfrüchten
Filet de Turbot avec sa Sauce aux Fruit de Mer

13,95 €

Dorada del Mediterráneo

Grilled Mediterranean Goldbream
Gegrillter Goldbarsch aus dem Mittelmeer
Daurade Méditerranéenne

20,75 €

Lenguado al Grill con Hierbas Provenzales

Grilled Sole with Provincial Herbs
Gegrillte Seezunge mit Kräutern der Provence
Sole Grillé aux Herbes Provençales

18,95 €

Pieza de Atún Fresco y su Salsa Griega

Fillet of Fresh Tuna with a Greek Sauce
Filet vom Thunfisch (frisch) in einer Sosse griechischer Art
Pièce de Thon Grillé servie avec une Sauce Grecque aux Herbes

11,25 €

Lomo de Salmón y su Salsa de Frambuesa

Salmon fillet with Raspberry Sauce
Filet vom Lachs an Himbeersosse
Pave de Saumon à la Sauce Framboise

11,25 €

Lomo de Salmón a la Siciliana

Sicilian Style Salmon Fillet
Filet vom Lachs sizilianischer Art
Pave de Saumon à la Sicilienne

25,50 €

El Bogavante en "Papillote"

The Lobster "Papillote"
Hummer "Papillote"
Le Homard en Papillote

23,50 €

La Parrillada de Pescado y Marisco "La Bohème"

"La Bohème" Selection of Grilled Seafood and Fish
Gemischter Grillteller (Fisch und Meeresfrüchte) "La Bohème"
Grillade de Poissons et fruits de Mer "La Bohème"

Carnes · Meats

El Grill

Chuletas de Cordero Lamb Chops Koteletts vom jungen Lamm Côtelettes d'Agneau	14,50 €
Solomillo de Ternera Fillet Steak Rinderfilet Filet de Boeuf	18,50 €
Solomillo de Ternera a la Ibérica con Jamón Ibérico y Ligera Salsa de Vino Tinto Fillet Steak with Iberic Ham and a light Red Wine Sauce Rinderfilet mit iberischem Schinken und einer leichten Rotweinsosse Filet de Boeuf à l'Ibérique avec son Jambon de pays et Sauce Vin Rouge	20,75 €
Solomillo de Ternera «Rossini» e Hígado de Oca Poelé con su Salsa de Setas Fillet Steak «Rossini Style» with fresh Goose Liver & Mushroom Sauce Rinderfilet «Rossini» mit Putenleber und Pilzsosse Tournedos «Rossini» servi avec son Foie Gras et sa sauce Champignon	25,95 €
“Hamburger Palace Steak Haché” Picata de Solomillo de Ternera, Huevo Frito y Patatas Fritas 100% Minced Sirloin Steak, a Fried Eggs on top & French Fries 100% Gehacktes Rinderfilet mit Spiegelei und Pommes Frites 100% Filet de Boeuf, Haché à L'instant servi avec Oeuf et Frites	14,50 €

Entrecôte de Ternera	14,75 €
Chuletón de Ternera «Chuleton» (Entrecôte on the Bone) Chuletón (Entrecôte mit Knochen) Côte de Boeuf	16,75 €
T-Bone Steak de Ternera T-Bone Steak	20,25 €
Parrillada de Carnes y Embutidos Beef, Lamb Chops, Pork Fillet, Chicken Breast & Sausages Rind, Lammkoteletts, Schweinefilet, Hähnchenbrust und Chorizo Boeuf, Côtelettes d'Agneau, Filet de Porc, Poitrine de Poulet et Sausisses Typiques	21,50 €
Servimos guarnición con todos nuestros platos All dishes served with garnish	
Salsas · Sauces	
Salsa Pimienta · Pepper Sauce	2,85 €
Salsa Roquefort · Roquefort Sauce	2,95 €
Salsa Bearnaise · Bearnaise Sauce	2,95 €
Salsa Du Chef (Pescado, Fish)	2,85 €
All i Oli	1,75 €
Salsa de Menta · Mint Sauce	1,95 €
Salsa Barbacoa · Barbecue Sauce	2,65 €
Salsa Tomillo · Thyme Sauce	2,65 €
Salsa de Champiñones · Mushroom Sauce	2,65 €

El Horno

Costillas de Cerdo con Salsa Barbacoa Spare Ribs with Barbecue Sauce Schweinerippchen in Barbecueosse Travers de porc Sauce Barbecue	9,95 €
Paletilla de Cordero Lechal Roast Shoulder of Young Lamb Lammschulter Epaule d'Agneau de Lait	19,75 €
Pierna de Cordero Lechal Roast Leg of Young Lamb Lammkeule Gigot d'Agneau de Lait	18,95 €

Nuestras Recetas · Our recipes

Pechuga de Pollo "Marie France" con Champiñones y Bacon Chicken Breast with Bacon and a Mushroom Sauce Hähnchenbrustfilet mit Champignonsosse und Speck Poitrine de Poulet Sauce Champignons et petits Lardons	11,95 €
Pollo al Tomillo con su Salsa Maria Luisa Chicken Breast Thyme Style with "Maria Luisa" Sauce Hähnchenbrustfilet in Thymiansosse Poulet au Thym avec sa sauce Verveine	9,50 €
Solomillo de Cerdo con su Salsa de Quesos Azules Pork Fillet with Blue Cheese Sauce Schweinefilet mit einer Käsesosse Filet de Porc servi avec sa sauce au Bleu	11,50 €
Solomillo de Cerdo al Horno con Bacon y su Salsa de Setas Roast Pork Fillet Served with Bacon and Mushroom Sauce Schweinefilet aus dem Ofen mit Schinkenspeck und Rotweinsosse Filet de Porc au Four Bardé de Bacon avec Sauce Vin Rouge	14,25 €

Solomillo de Ternera Strogonoff Solomillo en Tiras Finas con su Salsa de Champiñones Thin Slices of Sirloin Steak with bacon and Mushroom Sauce Rinderfilet "Strogonoff" mit Champignonsosse Filet de Boeuf "Strogonoff"	15,90 €
---	---------

Cazuela de Cordero al Cilantro y su Arroz Basmati Coriander Lamb Casserole style with Basmati Rice Lammkasserole mit Koriander und Basmatireis Casserole d'Agneau a la Coriandre servi avec son Riz Basmati	12,25 €
---	---------

Pasta "Frutti di Mare" con Espárragos Trigueros Seafood Pasta "Frutti di Mare" with Wild Asparagus Pasta mit Meeresfrüchten und wilden Spargel Pâtes aux Fruits de Mer et Asperges Sauvages	13,50 €
---	---------

Pasta con Setas y Foie Gras Salteado Pasta with Mushrooms & Foie Gras Poelé Baudnudeln mit Pilzen und Foie Gras Poelé Pâtes aux Champignons & Foie Gras Poelé	13,50 €
---	---------

Pasta y verdura al Grill Pasta with Grilled Vegetables Pasta mit Gemüse Vom Grill Pâtes aux Légumes Grillés	8,75 €
---	--------

Especial Niños · Children's Menu

Nuggets de Pollo con Tomates y Patatas Fritas Chicken Nuggets with Tomatoes & Chips Hähnchenuggets mit Tomaten und Pommes Frites Nuggets de Poulet, Tomates et Frites	6,25 €
---	--------

Albóndigas con Patatas Fritas Meat Balls with Sauce & Chips Fleischbällchen mit Sosse und Pommes Frites Boulettes de Viande en Sauce, Frites	6,25 €
--	--------

Los Postres de la Bohême · Sweets

Frambuesas “La Bohême” “La Bohême” Raspberries “La Bohême” Himbeeren Framboises “ La Bohême”	6,25 €
Cocktail de Frutas Exóticas Exotic Fruit Cocktail	5,25 €
Sorbete de Limón, Coulis de Fresa y Vodka Lemon Sorbet with Strawberry Coulis and Vodka Zitronensorbet mit Erdbeercoulis und Wodka Sorbet au Citron, Coulis de Fraises et Vodka	5,50 €
Pastel de Chocolate Casero con su Salsa de Vainilla Home Made Chocolate Cake with Vanilla Sauce Schokoladenkuchen mit Vanillesosse Moelleux au Chocolat avec sa sauce Vanille	6,25 €
Crème Brulée	6,25 €
Tarta de Manzana Casera “Tatin” y su Helado de Vainilla Home Made Apple Pie, served with Vanilla Ice Cream Apfelkuchen “Tatin” mit Vanilleeis Tarte Tatin Maison avec sa Glace Vanille	6,95 €
Copa Häagen-Dazs	6,75 €
Pera al Chocolate Caliente y Helado de Macadamia Pear with Hot Chocolate Sauce served with Macadamian Ice Cream Birne mit Heisser Schokoladensosse und Macadamianeiscreme Poire au Chocolat servie avec sa Glace de Macadamian	5,95 €
Tarta de Queso con Coulis de Fresa Cheese Cake with Strawberry Coulis Käsekuchen mit Erdbeercoulis Tarte au Fromage avec son Coulis de Fraises	5,75 €
Nuestra Mousse de Chocolate Our Home Made Chocolate Mousse Hausgemachtes Schokoladenmousse Nôtre Mousse au Chocolat	5,75 €



