



EL BOBO

RESTAURANTE

CARTA
MENU



ENTRANTES / STARTERS

CALIENTES / HOT

| | | |
|---|---------------|---------|
| PUNTILLA CON MAHONESA DE LIMA BABY CALAMARI WITH LIME MAYONNAISE | 14 - 3 - 1 | 15,50 € |
| CALAMAR DE PLAYA A LA PLANCHA CON VERDURITAS AL WOK GRILLED BEACH SQUID WITH STIR-FRIED VEGETABLES | 14 - 3 | 23,50 € |
| CALAMARES A LA ANDALUZA ANDALUSIAN-STYLE SQUID (BATTERED) | 14 - 3 - 1 | 15,00 € |
| GAMBITAS DE CRISTAL CRYSTAL SHRIMP | 2 - 3 - 1 | 16,00 € |
| GAMBAS AL AJILLO GARLIC PRAWNS | 2 | 17,50 € |
| CROQUETAS DE GAMBAS (UNIDAD) PRAWN CROQUETTES (EACH) | 2 - 3 - 1 - 7 | 2,75 € |
| CHIPIRONES CON AJOS TIERNOS BABY SQUID WITH SPRING GARLIC | 14 | 15,50 € |
| CLÓCHINAS (TEMPORADA), MEJILLÓN CLÓCHINAS (MEDITERRANEAN MUSSELS, IN SEASON) | 14 | 14,50 € |
| TELLINAS TELLIN CLAMS | 14 | 15,50 € |
| WOK DE SETAS, JAMÓN IBÉRICO Y YEMA CURADA STIR-FRIED WILD MUSHROOMS WITH IBÉRCIO HAM & CURED EGG YOLK | 3 - 6 | 13,50 € |
| BRAVAS EL BOBO EL BOBO <i>PATATAS BRAVAS</i> (POTATOES WITH SPICY SAUCE) | 3 - 1 | 10,00 € |
| SEPIA A LA PLANCHA CON SALSA MERY GRILLED CUTTLEFISH WITH GREEN SAUCE | 14 - 3 | 16,00 € |

ENTRANTES / STARTERS

FRÍOS / COLD

| | | |
|---|--------------------|---------|
| ESGARRAET CON HUEVA DE ATÚN Y CAPELLÁN ESGARRAET ROASTED RED PEPPER SALAD WITH TUNA ROE BOTTARGA & POOR COD | 4 | 16,50 € |
| TOMATE VALENCIANO CON SALAZONES VALENCIA TOMATO WITH SALTED FISH | 4 | 16,50 € |
| TARTAR DE ATÚN ROJO RED TUNA TARTARE | 6 - 4 - 11 | 18,50 € |
| TARTAR VEGETAL VEGETABLE TARTARE | | 12,50 € |
| ENSALADA DE TEMPORADA SEASONAL SALAD | 4 - 3 - 8 | 12,50 € |
| ENSALADA TEMPLADA WARM SALAD | 1 - 7 - 8 - 4 - 3 | 14,00 € |
| JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM | | 22,50 € |
| ANCHOAS SOBRE BASE DE TOMATE NATURAL (UNIDAD) ANCHOVY ON A BED OF CRUSHED FRESH TOMATO (EACH) | 4 | 3,50 € |
| ENSALADA DE BURRATA, TOMATE Y PESTO BURRATA SALAD WITH TOMATO & PESTO | 7 - 12 - 8 - 9 - 6 | 14,00 € |
| ENSALADILLA RUSA DEL CHEF CHEF'S RUSSIAN POTATO SALAD | 4 - 1 - 3 | 11,00 € |

MARISCO / SEAFOOD

| | | |
|--|----------------|---------|
| MARISCADA EL BOBO EL BOBO SEAFOOD PLATTER | | 38,00 € |
| | 4 - 14 - 2 - 1 | |
| GAMBAS A LA PLANCHA (100 g) GRILLED PRAWNS (100 g) | | 20,00 € |
| | 2 | |
| SUQUET DE PEIX (CALDERETA DE MARISCO Y PESCADO) <i>SUQUET DE PEIX</i> (FISH, SEAFOOD & POTATO CASSEROLE) | | 42,50 € |
| | 4 - 14 - 2 - 1 | |

PESCADO / FISH

| | | |
|---|------------|---------|
| BACALAO AL HORNO (CON PISTO DE VERDURAS) ROASTED COD (WITH VEGETABLE PISTO) | | 18,50 € |
| | 4 | |
| ATÚN ROJO RED TUNA | | 21,50 € |
| | 4 - 6 - 11 | |
| MERLUZA AL HORNO CON AOVE ROASTED HAKE WITH EVOO | | 18,50 € |
| | 4 | |
| DORADA A LA PLANCHA O ESPALDA CON GUARNICIÓN GRILLED OR BUTTERFLIED SEA BREAM WITH SIDE | | 19,50 € |
| | 4 | |
| LUBINA A LA PLANCHA O ESPALDA CON GUARNICIÓN GRILLED OR BUTTERFLIED SEA BASS WITH SIDE | | 19,50 € |
| | 4 | |

CARNE / MEAT

| | | |
|--|-----------|---------|
| ENTRECOT DE VACA VIEJA CON GUARNICIÓN AGED BEEF RIB EYE WITH SIDE | | 22,00 € |
| | 1 | |
| COMPLEMENTO DE SALSA DE PIMIENTA O ROQUEFORT EXTRA PEPPER SAUCE OR ROQUEFORT SAUCE | | 2,00 € |
| | 3 - 7 - 1 | |
| HAMBURGESA DE ANGUS ANGUS BURGER | | 14,50 € |
| | 7 - 1 | |
| SECRETO IBÉRICO CON GUARNICIÓN <i>IBÉRICO</i> PORK SECRETO WITH SIDE | | 17,50 € |
| | 1 | |

ARROCES / RICE DISHES

PRECIO POR PERSONA O RACIÓN – MÍNIMO DOS PERSONAS.

UN TIPO DE ARROZ POR MESA. EN MESAS DE OCHO O MÁS COMENSALES SE PODRÁN ELEGIR DOS TIPO DE ARROZ.

PRICE PER PERSON OR PORTION – MINIMUM TWO PAX

ONE TYPE OF RICE SERVED PER TABLE. FOR TABLES OF EIGHT OR MORE, TWO TYPES OF RICE MAY BE SERVED

SECOS / DRY RICE DISHES

| | |
|---|-------------------------|
| PAELLA VALENCIANA VALENCIAN PAELLA | 17,50 € |
| ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES Y AJOS TIERNOS BLACK SQUID INK RICE WITH BABY SQUID & SPRING GARLIC | 17,50 € |
| | 4 - 14 - 2 - 9 - 7 |
| FIDEUÀ NEGRA CON CHIPIRONES Y AJOS TIERNOS BLACK SQUID INK <i>FIDEUÀ</i> BABY SQUID & SPRING GARLIC | 17,50 € |
| | 4 - 14 - 2 - 12 - 9 - 7 |
| PAELLA DE MARISCO SEAFOOD PAELLA | 21,00 € |
| | 4 - 14 - 2 |
| ARROZ DEL <i>SENYORET</i> (CON MARISCO PELADO) <i>SENYORET</i> RICE (PEELED SEAFOOD PAELLA) | 19,50 € |
| | 4 - 14 - 2 |
| <i>FIDEUÀ</i> DE GANDIA GANDIA <i>FIDEUÀ</i> | 21,00 € |
| | 4 - 14 - 2 - 12 |
| ARROZ DE BOGAVANTE LOBSTER RICE | 25,00 € |
| | 4 - 14 - 2 |
| PAELLA DE VERDURAS ASADAS ROASTED VEGETABLE PAELLA | 17,00 € |

ARROCES / RICE DISHES

MELOSOS / CREAMY RICE DISHES

| | | |
|---|------------|---------|
| DE MARISCO WITH SEAFOOD | | 22,00 € |
| | 4 - 14 - 2 | |
| DEL <i>SENYORET</i> (CON MARISCO PELADO) <i>SENYORET</i> (WITH PEELED SEAFOOD) | | 20,50 € |
| | 4 - 14 - 2 | |
| DE MONTE (CONEJO Y SETAS) FROM THE MOUNTAIN (WITH RABBIT & WILD MUSHROOMS) | | 20,50 € |
| DE BOGAVANTE WITH LOBSTER | | 25,00 € |
| | 4 - 14 - 2 | |
| DE RAPE, CIGALAS Y SETAS WITH MONKFISH, LANGOUSTINES & WILD MUSHROOMS | | 22,50 € |
| | 4 - 14 - 2 | |
| DE ALCACHOFAS, AJOS TIERNOS Y SETAS WITH ARTICHOKE, SPRING GARLIC & WILD MUSHROOM | | 18,00 € |

POSTRES / DESSERTS

| | | |
|--|-----------|--------|
| TARTA DE QUESO CURADO Y COULIS DE FRUTOS ROJOS CURED CHEESECAKE WITH RED BERRY COULIS | 7-1-3-6 | 6,50 € |
| TORRIJA BRIOCHE CON HELADO DE LECHE MERENGADA BRIOCHE <i>TORRIJA</i> WITH MERINGUE MILK ICE CREAM | 1-7-3 | 6,50 € |
| FARTÓN DE PISTACHO CON ESPUMA DE HORCHATA PISTACHIO <i>FARTON</i> ICED BUN WITH TIGER NUT FOAM | 1-7-8 | 7,00 € |
| TARTA SACHER DE CHOCOLATE NEGRO Y ALBARICOQUE SACHER DARK CHOCOLATE & APRICOT SPONGE CAKE | 1-3-7-6 | 6,50 € |
| TARTA FRÍA DE CHOCOLATE BLANCO Y OREO CHILLED WHITE CHOCOLATE & OREO CAKE | 1-7-6-3-8 | 6,50 € |
| MOUSSE DE TIRAMISÚ TIRAMISÚ MOUSSE | 1-3-7-8 | 6,00 € |
| TARTA SUPREMA DE CHOCOLATE SUPREME CHOCOLATE CAKE | 1-7-6-3-8 | 6,50 € |
| PIÑA NATURAL FRESH PINEAPPLE | | 5,00 € |
| MELÓN O SANDÍA MELON OR WATERMELON | | 4,00 € |
| HELADOS: EN LA CARTA DE HELADOS ICE CREAMS: SEE ICE CREAM MENU | | |

ENVASE PLÁSTICO PARA LLEVAR 0,70 € LEY 7/22
PLASTIC TAKE-AWAY CONTAINER €0.70 IN ACCORDANCE WITH LAW 7/2

ALÉRGENOS
ALLERGENS

- 1 **CEREALES, GLUTEN**
CEREALS, GLUTEN
- 2 **CRUSTÁCEOS**
CRUSTACEANS
- 3 **HUEVOS**
EGGS
- 4 **PESCADO**
FISH
- 5 **CACAHUETES**
PEANUTS
- 6 **SOJA**
SOY
- 7 **LECHE**
MILK
- 8 **FRUTOS DE CÁSCARA**
NUTS
- 9 **APIO**
CELERY
- 10 **MOSTAZA**
MUSTARD
- 11 **SÉSAMO**
SESAME SEEDS
- 12 **DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS**
SULPHUR DIOXIDE & SULPHITES
- 13 **ALTRAMUCES**
WHITE LUPIN
- 14 **MOLUSCOS**
SHELLFISH



www.restauranteelbobo.es
restauranteelbobo@hotmail.com

RESERVAS/BOOKING

963 550 292

663 264 171

JOSÉ BALLESTER GOZALVO, 32
—PLAYA MALVARROSA—

46011 VALENCIA