
















BRIOCHE & TAPAS








BRIOCHE DE RABO DE TORO® con salsa Bull original       







BRIOCHE COJONUDO® chorizo, chipotle y huevo de codorniz       

BABY HOT DOG, tártara de estragón (3und)       




ENSALADILLA RUSA con 6 huevos de codorniz fritos    

CROQUETAS en tempura de jamón      











CROQUETAS en tempura de choco       




CIGALAS 00 crujientes y albahaca 4 und.       


ENSALADAS & VERDURAS






GUACAMOLE, burrata y habas de soja   

ENSALADA DE QUINOA Y ENDIVIAS, feta y oliva negra      

ENSALADA DE BIMI Y KALE con aliño cítrico y sésamo negro          






CAPRESE INVERSA, tomate cherry con naranjas y piñones   






BERENJENA SUPPERCLUB al pesto   

ENSALADA DE SANDÍA, ATÚN y kale frito con ponzu      


RAW BAR & MARISCOS







50GR RIOFRÍO ORGANIC CAVIAR PARTY tartar de atún o'toro, brioche tostado     

CEVICHE AMARILLO DE CORVINA con maíz fresco, manzana y jalapeños     








LANGOSTINOS TIBIOS con aceite de oliva y escabeche   

STEAK TARTAR DE TERNERA con patata paja, huevo y parmesano  



CARPACCIO DE CIGALA, melocotón y cítricos     



TARTAR AHUMADO O´TORO de Barbate al estilo DG    

DÚO TARTAR de atún akami y salmón con RIOFRÍO caviar ecológico  

LANGOSTINOS tempura, kimchi y tobiko       



PATA DE CANGREJO REAL spicy cream     

Láminas de VIEIRA curadas con aliño Siciliano y calabacín  

BOGAVANTE SUPPERCLUB + salpicón de yuzu y endivias  






Añade 15gr de RIOFRÍO caviar ecológico 






SEAFOOD & CHIPS TOWER

6 ostras, 8 langostinos salsa rosa, 4 cigalas 00, 12 mejillones aji, 1 bogavante salpicón de yuzu, tartar de vieira, patatas fritas         

PASTA FOUNTAIN


LASAÑA de pollo, trufa y foie     

LUMACONI SUPPERCLUB al vodka con tomate     





MEZZA MANICHE a la crema y caviar     






FISH & MEATS



LENGUADO MEUNIERE, mantequilla avellanada y cogollos a la brasa     







MERLUZA DE ANZUELO AL CHAMPAGNE   

BACALAO ASADO provenzal de pimientos de piquillo   



POLLO GLASEADO con morillas a la crema    

PLUMA DE CERDO IBÉRICO marinada, patata ratte y mojo con acelgas     

SOLOMILLO DE TERNERA French garden  

BURGER BULL Rossini y cebolla dulce      



SUPPERCLUB BIBO GRILL PARTY










CARABINERO CHIMICHURRI a la brasa 2und  

LUBINA asada a la parrilla, oliva taggiasche y mejillones  

SOLOMILLO DE WAGYU A4 180gr

COWBOY DE TERNERA de Ávila 700gr

TOMAHAWK pintado en miso 1,3kg  

PATO DE CHALLANS ASADO y sus muslos guisados         

SIDES


PURÉ CREMOSO DE PATATAS 

MAC AND CHEESE  

PATATAS FRITAS estilo Tragabuches


PIQUILLOS CARMELIZADOS

BIMI asado a la parrilla

COLIFLOR Y BROCOLI en adobo    

POSTRES





ARROZ CON LECHE FRESCA 

FRUTA FRESCA Y GRANIZADO DE HIBISCUS 

NUTELLA PARA MORIR         

CHEESECAKE BIBO DE QUESO PAYOYO       

MOUSSE DE CHOCOLATE 70%    

TIPSY CAKE    

CHURROS TIRAMISÚ              

ALÉRGENOS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



MOLUSCOS



MOSTAZA



SÉSAMO



CACAHUETES



LECHE



FRUTOS SECOS



SOJA



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



APIO



ALTRAMUCES

*LOS ICONOS EN GRIS SIGNIFICAN QUE PUEDEN CONTENER TRAZAS DE ALÉRGENOS

- PREVENCIÓN DE ANISAKIS -

En BiBo Marbella los productos de la pesca derivados de pescados o moluscos cefalópodos que se van a consumir crudos, escabechados, en salazón, o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar las larvas de anisakis viables, SE CONGELAN a una temperatura igual o inferior a -20° C durante un mínimo de 24 horas, según establece el Real

Decreto 1021/2022 de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor