



BRIOCHE & TAPAS

BRIOCHE DE RABO DE TORO® con salsa Bull original 9

BRIOCHE COJONUDO® chorizo, chipotle y huevo de codorniz 8

BABY HOT DOG, tártara de estragón (3und) 16

ENSALADILLA RUSA con 6 huevos de codorniz fritos 14

CROQUETAS en tempura de jamón 16

CROQUETAS en tempura de choco 16

CIGALAS 00 crujientes y albahaca 4 und. 28

ENSALADAS & VERDURAS

GUACAMOLE, burrata y habas de soja 22

ENSALADA DE QUINOA Y ENDIVIAS, feta y oliva negra 20

ENSALADA DE BIMBI Y KALE con aliño cítrico y sésamo negro 22

CAPRESE INVERSA, tomate cherry con naranjas y piñones 24

BERENJENA SUPPERCLUB al pesto 22

ENSALADA DE SANDÍA, ATÚN y kale frito con ponzu 29

RAW BAR & MARISCOS



50GR ORGANIC RIOFRÍO CAVIAR PARTY tartar de atún o'toro, brioche tostado 180

CEVICHE AMARILLO DE CORVINA con maíz fresco, manzana y jalapeños 24

LANGOSTINOS TIBIOS con aceite de oliva y escabeche 26

STEAK TARTAR DE TERNERA con patata paja, huevo y parmesano 32

CARPACCIO DE CIGALA, melocotón y cítricos 36

TARTAR AHUMADO O´TORO de Barbate al estilo DG 26

DÚO TARTAR de atún akami y salmón con RIOFRÍO caviar ecológico 58

LANGOSTINOS tempura, kimchi y tobiko 32

PATA DE CANGREJO REAL spicy cream 39

Láminas de VIEIRA curadas con aliño Siciliano y calabacín 28

BOGAVANTE SUPPERCLUB + salpicón de yuzu y endivias 42

Añade 15gr de RIOFRÍO caviar ecológico 80

SEAFOOD & CHIPS TOWER

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



PASTA FOUNTAIN

LASAÑA de pollo, trufa y foie 29

LUMACONI SUPPERCLUB al vodka con tomate 24

MEZZA MANICHE a la crema y caviar 48



FISH & MEATS



LENGUADO MEUNIERE, mantequilla avellanada y cogollos a la brasa 48

MERLUZA DE ANZUELO AL CHAMPAGNE 36

BACALAO ASADO provenzal de pimientos de piquillo 35

POLLO GLASEADO con morillas a la crema 32

PLUMA DE CERDO IBÉRICO marinada, patata ratte y mojo con acelgas 32

SOLOMILLO DE TERNERA French garden 36

BURGER BULL Rossini y cebolla dulce 29



SUPPERCLUB BIBO GRILL PARTY



CARABINERO CHIMICHURRI a la brasa 2und 69

LUBINA asada a la parrilla, oliva taggiasche y mejillones 35

SOLOMILLO DE WAGYU A4 180gr 79

COWBOY DE TERNERA de Ávila 700gr 55

TOMAHAWK pintado en miso 1,3kg 110

PATO DE CHALLANS ASADO y sus muslos guisados 120



SIDES

PURÉ CREMOSO DE PATATAS 7

MAC AND CHEESE 8

PATATAS FRITAS estilo Tragabuches 6

PIQUILLOS CAMELIZADOS 8

BIMI asado a la parrilla 7

COLIFLOR Y BROCOLI en adobo 8

SERVICIO DE PAN & MANTEQUILLA

Incluye pan artesanal y mantequilla francesa Isigny Ste Mère.

4 por persona. Precios en €. 10% IVA incluido.

Los precios se verán incrementados en un 15% en terraza.



@bibodanigarcia
www.grupodanigarcia.com