



BIBO
Beach House
DANI GARCÍA
TARIFA





BIBO MARBELLA

Bulevar Príncipe Alfonso von Hohenlohe
s/n 29602 Marbella

BIBO MADRID

Paseo de la Castellana
Nº 52 28046 Madrid

BIBO BEACH HOUSE TARIFA

Carretera CN-340, Km. 76,6
11380 Tarifa, Cádiz

BIBO DOHA

Marsa Malaz Kempinski, The Pearl,
Doha, Catar

BIBO SHOREDITCH

45 Curtain Rd, London EC2A 3PT,
Reino Unido

GRUPODANIGARCIA.COM



BiBoDaniGarcia



@BiBoDaniGarcia



BiBoDaniGarcia



VERDE QUE TE QUIERO VERDE

GAZPACHO DE CEREZAS

Gaspacho de cerezas, nieve de queso fresco, pistachos y albahaca.

10

ENSALADILLA RUSA CON HUEVOS DE CODORNIZ

Patata machacada, aove mayo, ventresca de atún y 6 huevos fritos de codorniz al ajillo.

14

ENSALADA DE TOMATES

Tomates con jugo de aceitunas, naranja y cebolla fresca.

14

ENSALADA DE BIMBI Y KALE

La verdura más sana del mundo y Kale, aliñada con mostaza y miel de flores, cacahuets y sésamo.

14

GUACAMOLE BIBO STYLE CON EDAMAME

Sobre un molcajete, guacamole y edamame, hierbabuena y nachos.

18

BRIOCHES

BRIOCHE COJONUDO® (2 unidades)

Desmigado de chorizo de Ronda, cebolla dulce, salsa chipotle y huevo frito de codorniz.

16

BRIOCHE DE RABO DE TORO® (2 unidades)

Brioche de rabo de toro desmigado, láminas de champiñón, salsa DG y rúcula.

16

BRIOCHE DE VENTRESCA (2 unidades)

Pepito en pan brioche, ventresca de atún a la plancha, pimienta y huevo de codorniz.

17

BABY HOT DOG (3 unidades)

Con tártara de estragón.

16

RAW BAR

CEVICHE AMARILLO

Ceviche amarillo de pescado del día, maíz fresco y seco, manzana verde y jalapeños.

20

CARPACCIO DE VIEIRAS

Con aliño mediterráneo.

26

OSTRAS

Al natural.

5

ODA AL ATÚN

TARTAR DE ATÚN BIPOLAR

Tartar de ventresca y descargamento de atún rojo de almadraba, soja blanca, AOVE y hojas de capuchina.

26

TARTAR DE ATÚN TORO DE ALMADRABA

Tartar de ventresca de atún de almadraba, soja con yuzu, sésamo y yema curada.

28

TARTAR TRÍO

Ventresca, descargamento y hueva de grano con pipirrana para refrescar.

26

NUESTRO CHIRASHI SUSHI TARIFEÑO

Tartar de lomo de atún de almadraba sobre arroz de sushi, aliño picante y edamame.

26

SOLOMILLO DE ATÚN DE ALMADRABA

(Recomendado como plato principal)

Solomillo de atún a la parrilla, aliño caliente de aji panca y judías salteadas con hierbabuena.

28

CHULETÓN DE ATÚN

(Recomendado para 2 personas)

Chuletón de atún rojo de almadraba a la plancha, con patatas fritas y lechuga larga aliñada.

76

FRITURA ANDALUZA

CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN

Croquetas cremosas de jamón y polvo seco de tomate.

12

CROQUETAS CREMOSAS DE TINTA

Croquetas cremosas del tradicional guiso de chipirones en su tinta.

12

LANGOSTINOS CRUIENTES ROBUCHON

Langostinos de Sanlúcar envueltos en albahaca fresca y pasta brick.

17

LUBINA FRITA ENTERA EN ADOBO

Nuestra clásica lubina entera macerada en el adobo de mi madre con un toque de salvia.

25

LANGOSTINOS EN TEMPURA

Langostinos en tempura empapados en nuestra salsa especial DG y hojas de acedera.

24

SERVICIO DE PAN Y MANTEQUILLA

Incluye pan artesanal y mantequilla francesa Isigny Ste Mère.
3,5 por persona

PIZZAS

DESHOJANDO LA MARGARITA

Tomate fresco y mozzarella.

16

PROSCIUTTO

Tomate fresco, mozzarella y jamón cocido al horno.

18

CARBONARA DE BACON AHUMADO

Nata fresca de bacon ahumado, bacon, mozzarella, parmesano y pimienta.

18

PEPPERONI Y PEPPERONA

Tomate fresco, pepperoni, mozzarella y jamón cocido al horno.

18

CUATRO QUESOS

Crème fraîche aliñada, fior di latte, gorgonzola, rulo de cabra y parmesano

18

BURGERS

BURGER POLLO

Muslo de pollo frito, mayonesa de ras el hanout, lechuga trocadero, tomate y patatas fritas.

19

FISH & CHIPS BURGER

Hamburguesa de corvina marinada, patatas fritas, salsa tártara y coleslaw de col morada.

20

BURGER BULL®

180 gr de carne de vaca vieja a la parrilla, nuestra salsa Bull, queso Havarti, lechuga trocadero y patatas fritas.

20

PESCA DEL DÍA

GALLINETA FRITA

Incluye 2 guarniciones a elegir.

80€/kg

LENGUADO PLANCHA O BRASA (Recomendado como plato principal)

Incluye 1 guarnición y 1 salsa a elegir.

42€

LUBINA A LA SAL O A LA ESPALDA

Incluye 2 guarniciones y 2 salsas a elegir.

75€/kg

BORRIQUETE A LA BRASA O A LA ESPALDA

Incluye 2 guarniciones y 2 salsas a elegir.

70€/kg

RODABALLO A LA BRASA

Incluye 2 guarniciones y 2 salsas a elegir.

85€/kg

SALPICÓN DE BOGAVANTE

Bogavante entero cocido, salsa especiada DG, mimoso y aguacate.

42

CARNES

CHULETÓN DE VACA VIEJA DE 1KG

Incluye 2 guarniciones y 2 salsas a elegir.

89

PRESA IBÉRICA A LA BRASA

Incluye 1 guarnición y 1 salsa a elegir.

26

SOLOMILLO A LA BRASA

Incluye 1 guarnición y 1 salsa a elegir.

30

RIBEYE DE VACA VIEJA

Incluye 1 guarnición y 1 salsa a elegir.

54



SALSAS

PIMIENTA VERDE

CHIMICHURRI

Recomendada para carne.

BEURRE BLANC DE ALBARIÑO

Recomendada para pescado.

BILBAÍNA

Recomendada para pescado.

GUARNICIONES

LECHUGA LARGA ALIÑADA

PATATAS FRITAS

PIQUILLOS CAMELIZADOS

BIMI A LA BRASA CON AOVE



Todo nuestro atún rojo salvaje proviene de la Almadraba de Cádiz y ha sido capturado según el sostenible método de la Almadraba, una técnica que se remonta a tiempos pre-romanos.

PREVENCIÓN DE ANISAKIS

En BIBO Beach House se congela el pescado que se va a consumir crudo, semicrudo, ahumado, marinado, escabechado o salado, a una temperatura igual o inferior a -20°C durante al menos 24 horas, según establece el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades