

DEBOSC

REFUGI GASTRONÒMIC



A DEBOSC intentem treballar amb productes de temporada, ecològics i de proximitat, per tant, la carta pot estar subjecta a menuts canvis.








En DEBOSC intentamos trabajar con productos de temporada, ecológicos y de proximidad, por tanto, la carta puede estar sujeta a pequeños cambios.

NOUS PLATS / NUEVOS PLATOS / NEW DISHES

Burrata alla Margarita	12.50
Tellinas tradicionales con salsa mery	12.50
Chipirones en tempura, mayonesa mery y "suquet negre"	12.75
Croqueta de curry verde, leche de coco y salmón fresco (u.)	3.00
Tartar de corvina, arroz glutinoso, aguacate, parmesano y trufa	13.00
"Papas arrugas" con mayonesa de curry y romescu	6.50
Tartar de verduras, queso de cabra y yema texturizada	11.90
Pakora vegetal de verdura con salsa de yogur (u.)	3.50
Lasaña vegetal con bechamel de avena y salsa hoisin	8.00

Consulta'ns sobre adaptacions vegetarianes, veganes o al·lèrgies.
Consúltanos sobre adaptaciones vegetarianas, veganas o alérgias.



DE LA TERRA / DE LA TIERRA

Croqueta de pernil ibèric 	2.10 (u.)
Croqueta de jamón ibérico	2.10 (u.)
Farcellet de pollastre a l'estil japonès amb verdures i shiitake 	3.00 (u.)
Rollito de pollo al estilo japonés con verduras y shiitake	3.00 (u.)
Braves DEBOSC  A: 	6.50
Bravas DEBOSC	6.50
Pollastre crispy amb japoketchup, concassé tropical i maionesa kimchi 	8.85
Pollo crispy con japoketchup, concassé tropical y mahonesa kimchi	8.85
Ous trencats amb cecina  A: 	10.90
Huevos rotos con cecina	10.90
Pernil ibèric reserva	12.95
Jamón ibérico reserva	12.95
Taula d'ibèrics amb DO	10.75
Tabla de ibéricos con DO	10.75
Taula de formatges amb DO acompanyats de fruita seca  A: 	13.50
Tabla de quesos con DO acompañado de frutos secos	13.50
Taula de formatges i pernil ibèric reserva  A: 	13.50
Tabla de quesos y jamón ibérico reserva	13.50
Micuit foie amb melmelada i focaccia fornejada al moment 	12.50
Micuit foie con mermelada y focaccia recién horneada	12.50

DEL MAR

Croqueta de gamba 	2.10 (u.)
Croqueta de gamba	2.10 (u.)
Figatell de sépia 	3.50 (u.)
Figatell de sepia	3.50 (u.)
Pota de polp a la flama  A: 	15.00
Pata de pulpo a la llama	15.00
Sepionet amb algues wakame 	13.00
Sepionet con algas wakame	13.00
Calamars en tempura amb allioli de tinta i maionesa de fum 	14.00
Calamares en tempura con alioli de tinta y mahonesa de fum	14.00

PLATS LLEUGERS / PLATOS LIGEROS

Amanida de pernil d'ànec curat i formatge de cabra caramel·litzat <i>Ensalada de jamón de pato curado y queso de cabra caramelizado</i>	A:   	9.95
Amanida de pollastre rostit, tomates confitades i salsa cèsar <i>Ensalada de pollo asado, tomates confitados y salsa césar</i>	A:   	9.95
Tataki de vedella amb verdura amanida i salsa teriyaki <i>Tataki de ternera con verduras aliñadas y salsa teriyaki</i>	 	10.95
Tàrtar de (tonyina roja o salmó) amb alvocat i mango (a elegir) <i>Tartar de (atún rojo o salmón) con aguacate y mango (a elegir)</i>	    	13.50
Steak tartar DEBOSC	   	16.00

CUINA INTERNACIONAL / COCINA INTERNACIONAL

Nem vietnamita de verdures i (tonyina roja o salmó) (a elegir) <i>Nem vietnamita de verduras y (atún rojo o salmón) (a elegir)</i>	  A: 	4.50 (2u.)
Bao pa xinés de corder amb teriyaki <i>Bao pan chino de cordero con teriyaki</i>	 A:  	3.95 (u.)
Bao pa xinés de codillo amb kimchi <i>Bao pan chino de codillo con kimchi</i>	 A: 	3.95 (u.)
Bao pa xinés de figatell de sépia amb picadillo i maionesa fumada <i>Bao pan chino de figatell de sepia con picadillo y mayonesa de humo</i>	  A:  	4.50 (u.)
'Gyozas' japoneses de pollastre amb verdures, mango, wakame i tonkatsu <i>Gyozas japonesas de pollo con verduras, mango, wakame y tonkatsu</i>	  	7.95
Okonomiyaki japonès de pollastre, fideus ramen i katsuobushi <i>Okonomiyaki japonés de pollo, fideos ramen y katsuobushi</i>	    	11.75










CARN / CARNE

Entrecot de vaca gallega a la graella <i>Entrecot de vaca gallega a la parrilla</i>	A:  	18.00
Entrecot de vaca Black Angus a la graella <i>Entrecot de vaca Black Angus a la parrilla</i>	A: 	24.00
Filet de vedella d'Àvila amb salsa de bolets i foie fresc <i>Solomillo de ternera de Ávila con salsa de setas y foie fresco</i>	A:  	19.00
Quadrat de corder amb wok de verdures i teriyaki <i>Cuadrado de cordero con wok de verduras y teriyaki</i>	A:  	14.90
Ànec confitat amb emulsió de creïlla i salsa de curry suau <i>Pato confitado con emulsión de patata y salsa de curry suave</i>	A:  	14.50
Mitjana de vaca gallega madurado con wok de verduras <i>Chuletón de vaca gallega madurado con wok de verduras</i>	A: 	35.00/Kg

PEIX / PESCADO

Orada a la planxa amb wok de verdures <i>Dorada a la plancha con wok de verduras</i>	 A:  	14.00
Salmó a la planxa amb salsa thai de curry i verdures <i>Salmón con salsa thai de curry y verduras</i>	 A:   	15.50
Corball amb suquet de marisc, cranc de closca fina i paté de rovell <i>Corvina con jugo de marisco, cangrejo de concha fina y paté de yema</i>	 A:   	16.00
Llom d'abadejo amb parmentier de creïlla <i>Lomo de bacalao sobre parmentier de patata</i>	 A:   	14.50
Tataki de tonyina roja amb emulsió de carabassa i verdures amb tempura <i>Tataki de atún rojo con emulsión de calabaza y verduras en tempura</i>	 A:   	19.00


ARRÒS O FIDEUÀ (TU Elegeixes) / ARROZ O FIDEUÀ (TÚ Eliges)


Secret ibèric, pernil ibèric i foie fresc (especialitat DEBOSC) <i>Secreto ibérico, jamón ibérico y foie fresco (especialidad DEBOSC)</i>	12.00
Ànec, boletus i foie fresc <i>Pato, boletus y foie fresco</i>	12.00
Verdures de temporada <i>Verduras de temporada</i>	10.50
Del senyoret    <i>Del señoret</i>	13.50
Negre/a    <i>Negro/a</i>	13.00
Paella valenciana (per encàrrec 1 dia abans) <i>Paella valenciana (por encargo 1 día antes)</i>	13.00
Llamàntol melós o sec (per encàrrec 1 dia abans)    (preu de mercat) <i>Bogavante meloso o seco (por encargo 1 día antes)</i>	(precio de mercado)

- * PAELLES SOLS AL SERVEI DE MIGDIA. * PAELLAS SOLO EN SERVICIO DE MEDIODÍA.
- * MÍNIM PER A DUES PERSONES. * MÍNIMO PARA DOS PERSONAS.
- * TEMPS D'ELABORACIÓ: 45 MINUTS. * TIEMPO DE ELABORACIÓN: 45 MINUTOS.

ES FAN PAELLES PER ENDUR - SE HACEN PAELLAS PARA LLEVAR

PER A XIQUETS (menors de 12 anys) / PARA NIÑOS (menores de 12 años)

Hamburguesa de vedella amb pa i creïlles **A:**  7.90
Hamburguesa de ternera con pan i patatas

Hamburguesa de vedella al plat amb creïlles **A:**  6.50
Hamburguesa de ternera al plato con patatas

Pollastre crispy en llàgrimes amb creïlles      8.85
Pollo crispy en lágrimas con patatas

Arròs caldós de pollastre 6.90
Arroz caldoso de pollo

Fideus caldosos de pollastre  6.90
Fideos caldosos de pollo

Truita francesa i creïlles  **A:**  4.50
Tortilla francesa y patatas

Plat combinat (hamburguesa, pollastre crispy i creïlles)    12.00
Plato combinado (hamburguesa, pollo crispy y patatas)

ALÉRGENOS / AL·LERGÒGENS

A: adaptables

 Gluten

 Cacahuets / Cacaquets

 Huevos / Ous

 Crustáceos / Crustacis

 Soja / Soia

 Altramuces / Tramussos

 Apio / Api

 Frutos de cáscara / Fruits de trenques

 Lácteos / Lactis

 Pescado / Peix

 Moluscos / Mol·luscos

 Mostaza / Mostassa


 Dióxido de azufre y sulfitos / Diòxid de sofre i sultits

 Granos de sésamo / Grans de sèsam

In DEBOSC we always try to serve the freshest and seasoned products, that is why our menu could be subject to small changes.

ALLERGENS

A: adaptable


 Gluten

 Peanuts

 Eggs

 Crustaceans

 Soy

 Lupins


 Celery

 Nuts

 Dairy

 Fish

 Molluscs

 Mustard

 Sulfur dioxide and sulfites






 Sesame grains

**Ask for any questions about allergies, vegetarian or vegan adaptations.
We can help you.**























FROM THE LAND

Iberic ham croquettes (unit) 	2.10 (u.)
Japanese style chicken rolls filled with vegetables, shiitake and mushroom 	3.00 (u.)
Bravas fried potatoes DEBOSC  A:	6.50
Fried crispy chicken with japoketchup sauce, tropical concassé and kimchi mayonnaise ... 	8.85
Broken eggs with cecina ham from Burgos  A:	10.90
Iberic ham (campo reserva)	12.95
Selection of DOC ibericos charcuterie	10.75
Selection of DOC cheese  A:	13.50
Selection of DOC cheese and Iberic ham (campo reserva)  A:	13.50
Foie micuit served with season marmelade and focaccia bread 	12.50
























FROM SEA

Prawn croquette from mediterranean sea (unit) 	2.10 (u.)
Cuttlefish "Figatell" 	3.50 (u.)
Traditional octopus leg served with parmentier  A:	15.00
Grilled fresh whole cuttlefish served with wakame seaweed 	13.00
Fried squids in tempura, with ink garlic sauce and smoked mayo 	14.00





LIGHT DISHES

Cured duck ham salad with caramelized goat cheese	A:   	9.95
Marinated chicken salad with citrus, confited tomatoes and cesar sauce	A:   	9.95
Galician beef tataky with seasoned vegetables, esparagus and teriyaki sauce	 	10.95
Fresh red tuna tartar with avocado, wasabi nuts and mango	    	13.50
Fresh salmon tartar with advocado, mirin, soy, mango and seaweed	    	13.50
Steak tartar	   	16.00

















INTERNACIONAL DISHES

Nem spring roll filled with vegetables, red tuna and flying fish roes (2 u.)	  A: 	4.50 (2u.)
Nem spring roll filled with vegetables, salmon and wasabi mayo (2 u.)	  A: 	4.50 (2u.)
Bao with teriyaki lamb	 A:  	3.95 (u.)
Bao with knuckle and kimchi	 A: 	3.95 (u.)
Bao with cuttlefish, aromated parsley sauce and smoked mayo	  A:  	4.50 (u.)
Chicken gyozas with mango, tonkatsu sauce and seaweeds	  	7.95
Japanese crepes style " Okonomiyaki" filled with chicken, ramen noodles and cabbage	    	11.75








MEAT

Galician beef steak (330 gr) served with fries and padron peppers	A:  	18.00
Black Angus beef steak served with fried chips (330 gr of the best meat)	A: 	24.00
Beef sirloin from Ávila (210 gr) served with mushrooms sauce and fresh foie	A:  	19.00
Bonless lamb square served with sautéed vegetables, yuka and teriyaki sauce	A:  	14.90
Confited duck served with potatoes emulsion, yuka chips and light curry sauce	A:  	14.50
Matured galician T-bone beef steak served with a wok of sautéed vegetables	A: 	35.00/Kg

FISH

Fresh grilled sea bream served with a wok of sautéed vegetables	 A:  	14.00
Fresh salmon served with thay curry sauce and seasoned vegetables	 A:  	15.50
Fresh sea bass with "suquet", soft-shell crab and egg yolk paté	 A:   	16.00
Low temperature cod loin, ginger parmentier and vegetables	 A:  	14.50
Red tuna tataki with pumpkin emulsion and vegetables with tempura	 A:  	19.00

RICE OR FIDEUÁ (YOU CHOOSE)

Pork "secreto iberico" cut, iberic ham and fresh foie (our speciality)	12.00
Duck, boletus mushrooms and fresh foie	12.00
Season vegetables	10.50
"Del senyoret" (seafood: mussels, squids, prawns)   	13.50
"Negro" with squid ink   	13.00
Valencian paella (only on booking 1 day before)	13.00
Lobster (juicy or dry) (only on booking 1 day before)   	(market price)

* Paellas only for lunch time * Minimum for two people * Processing time: 45'

PAELLAS TO TAKE AWAY ON BOOKING

DISHES FOR CHILDREN (under 12 years old)

Beef burger with fried chips A: 	7.90
Beef burger (just meat) served with fried chips A: 	6.50
Fried crispy chicken with fried chips	8.85
Rice in chicken broth	6.50
Fine noodles in chicken broth 	6.50
Omelette with fried chips	4.00
Kid Dish (Bravas potatoes, crispy chicken and beef burger)   	12.00