

# DEBOSC

REFUGI GASTRONÒMIC

EN DEBOSC SIEMPRE INTENTAMOS TRABAJAR CON  
PRODUCTOS DE TEMPORADA Y PROXIMIDAD. POR LO QUE LA CARTA PUEDE  
ESTAR SUJETA A PEQUEÑOS CAMBIOS.

IN DEBOSC WE ALWAYS TRY TO SERVE THE FRESHER AND SEASONED  
PRODUCTS. THAT IS WHY OUR MENÚ COULD BE SUBJECT TO SMALL CHANGES.





## DE LA TIERRA / FROM THE LAND

Croquetas de jamón ibérico (unidad) .....	2.10
Iberic ham croquettes (unit)	
A: 1, 4, 5	
Rollito de pollo al estilo japonés con verduras, setas shiitake y bambú .....	3.00
Japanese style chicken rolls filled with vegetables, shiitake mushroom and bambu	
A: 1, 5, 9	
Bravas DEBOSC (espuma de alioli, mahonesa ahumada y sweet chilli) .....	6.50
Bravas fried potatoes DEBOSC (with foamy garlic sauce, smoked mayo and sweet chilli)	
A: 1, 4, 5	
Pollo crispy con salsa japoketchup, concassé tropical y mahonesa de kimchi .....	8.85
Fried crispy chicken with japoketchup sauce, tropical concassé and kimchi mayonnaise	
A: 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9	
Huevos rotos con cecina de Burgos .....	10.90
Broken eggs with cecina ham from Burgos	
A: 5, 9	
Jamón ibérico de campo reserva .....	11.95
Iberic ham (campo reserva)	
Tabla de ibéricos de la tierra (jamón de campo reserva, chorizo de bellota, salchichón de bellota y sobrasada) .....	10.75
Selection of DOC ibericos charcuterie	
Tabla de quesos con frutos secos y arándanos frescos .....	13.50
Selection of DOC cheese served with nuts, fresh bluberries and raspberry	
A: 1, 2	
Tabla de quesos y jamón ibérico de campo reserva .....	13.50
Selection of DOC cheese and Iberic ham (campo reserva)	
A: 1, 2	
Micuit de foie con mermelada de temporada y focaccia .....	12.50
Foie micuit served with season marmelade and focaccia bread	
A: 1	

## DEL MAR / FROM SEA

Croqueta de gamba del mediterráneo (unidad) .....	2.10
Prawn croquette from mediterranean sea (unit)	
A: 1, 4, 5, 6, 7, 8, 12	
Figatell de sepia, salsa mery e hilos de chile .....	3.30
Cuttlefish "Figatell", served with aromated parsley sauce and chilly threads	
A: 1, 6, 7, 8, 9	
Pata de pulpo tradicional con parmentier, yuka frita y aceite de pimentón de la Vera .....	13.50
Traditional octopus leg served with parmentier, fried yuka and paprika oil from DO de la Vera	
A: 1, 4, 6, 7, 8	
"Sepionet" fresco con salsa mery y alga wakame .....	13.00
Grilled fresh whole cuttlefish served with aromated parsley sauce and wakame seaweed	
A: 6, 7, 8	
Calamares en tempura con alioli de su tinta y mahonesa ahumada .....	13.50
Fried squids in tempura, with ink garlic sauce and smoked mayo	
A: 1, 4, 5, 6, 7, 8	
Ceviche de pescado blanco, vieira, daikon y cítricos .....	15.50
White fish ceviche, scallop, daikon radish and citrus	
A: 2, 6, 7, 8, 9	

## PLATOS LIGEROS / LIGHT DISHES

Ensalada de jamón de pato curado, queso de cabra caramelizado y salsa de pistachos ..... 9.00

Cured duck ham salad, caramelized goat cheese and pistachos sauce

A: 1, 2, 4

Ensalada de pollo marinado con cítricos, tomates confitados y salsa César ..... 9.00

Marinated chicken salad with citrus, confited tomatoes and cesar sauce

A: 1, 4, 9

Tatakya de ternera gallega acompañado de verdura aliñada, espárragos y salsa teriyaki ..... 10.95

Galician beef tatakya with seasoned vegetables, asparagus and teriyaki sauce

A: 1, 9

Tartar de atún rojo fresco con aguacate, cacahuetes de wasabi, mango y brotes de rúcula ..... 12.00

Fresh red tuna tartar with avocado, wasabi nuts, mango and rocket sprouts

A: 1, 2, 3, 6, 7, 8, 9

Tartar de salmón fresco con aguacate, mirin, soja, mango y algas ..... 12.50

Fresh salmon tartar with avocado, mirin, soy, mango and seaweed

A: 1, 2, 3, 6, 7, 8, 9

Steaktartar

(solomillo de vaca gallega, parmesano, piñones, chips de yuca y brotes de mostaza) .... 12.50

Steaktartar

(galician beef sirloin, parmesan cheese, pine nuts, yuca chips and mustard sprouts)

A: 2, 4, 5, 9, 10

## **COCINA INTERNACIONAL / INTERNACIONAL DISHES**

Nem de verduras y atún rojo con huevas de pez volador (2 u.) .....	4.50
Nem spring roll filled with vegetables, red tuna and flying fish roes (2 u.)	
A: 6, 7, 8, 9	
Nem de verduras, salmón y mahonesa de wasabi (2 u.) .....	4.50
Nem spring roll filled with vegetables, salmon and wasabi mayo (2 u.)	
A: 4, 5, 6, 7, 8, 9	
Bao de cordero teriyaki .....	3.95
Bao with teriyaki lamb	
A: 1, 4, 9	
Bao de codillo con kimchi .....	3.95
Bao with knuckle and kimchi	
A: 1, 4, 5, 6, 7, 8	
Bao de sépia con picadillo y mahonesa ahumada .....	4.50
Bao with cuttlefish, aromated parsley sauce and smoked mayo	
A: 1, 4, 6, 7, 8, 9	
Gyozas de pollo con mango, salsa tonkatsu y algas .....	7.95
Chicken gyozas with mango, tonkatsu sauce and seaweeds	
A: 1, 5, 6, 7, 8, 9	
Okonomiyaki de pollo, col y fideos ramen .....	11.75
Japanese crepes style " Okonomiyaki" filled with chicken, ramen noodles and cabbage	
A: 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9	

## CARNE / MEAT

Entrecot de ternera gallega (330 gr) acompañado de patatas y japoketchup ..... 18.00  
Galician beef steak (330 gr) served with potatoes and japoketchup sauce

A: 1, 9

Entrecot Black Angus con patatas fritas (330 gr de la mejor carne) ..... 24.00  
Black Angus beef steak served with fried chips (330 gr of the best meat)

A: 1

Solomillo de Ávila (200 gr) con salsa de setas y foie fresco ..... 19.00  
Beef sirloin from Ávila (200 gr) served with mushrooms sauce and fresh foie

A: 1, 4

Cuadrado de cordero deshuesado con wok de verdura, yuka y teriyaki ..... 13.90  
Boneless lamb square served with sautéed vegetables, yuca and teriyaki sauce

A: 1, 9

Pato confitado con emulsión de patata al jengibre, salsa suave de curry con  
chips de yuca ..... 14.50  
Confited duck served with ginger potatoes emulsion, yuca chips and a smooth and light  
curry sauce

A: 1, 4

Chuletón de vaca gallega madurado (por pieza) con wok de verduras ..... 35.00/Kg  
Matured galician T-bone beef steak (per piece) served with a wok of sautéed vegetables

A: 9

## PESCADO / FISH

Dorada fresca a la plancha con wok de verduras ..... 14.00  
Fresh grilled sea bream served with a wok of sautéed vegetables

A: 1, 6, 7, 8, 9

Salmón fresco con salsa thai de curry y verduras aliñadas ..... 14.50  
Fresh salmon served with thai curry sauce and seasoned vegetables

A: 1, 4, 6, 7, 8, 9

Corvina fresca con "suquet", cangrejo de concha fina y paté de yema ..... 14.00  
Fresh sea bass with "suquet", soft-shell crab and egg yolk paté

A: 1, 6, 7, 8

Lomo de bacalao a baja temperatura, parmentier de jengibre y bosque de verduras .... 14.50  
Low temperature cod loin, ginger parmentier and vegetables

A: 4, 6, 7, 8, 12



**ARROZ O FIDEUÁ (LA DECISIÓN ES TUYA)**  
**RICE OR FIDEUÁ (YOU CHOOSE)**

Secreto ibérico, jamón ibérico y foie fresco (especialidad de la casa) .....	12.00
Pork "secreto iberico" cut, iberic ham and fresh foie (our speciality)	
A: 13	
Secreto ibérico, puerro y morcilla .....	11.50
Pork "secreto ibérico" cut, leeks and morcilla (traditional spanish dark sausage)	
A: 13	
Pato, boletus y foie fresco .....	12.00
Duck, boletus mushrooms and fresh foie	
A: 13	
Verduras de temporada .....	10.50
Season vegetables	
A: 13	
"Del senyoret" .....	13.50
"Del senyoret" (seafood: mussels, squids, prawns)	
A: 6, 7, 8, 12, 13	
Negro/a .....	13.00
"Negro" with squid ink	
A: 6, 7, 8, 12, 13	
Vieiras, gambones, mejillones y acelgas .....	18.50
Scallops, king prawns, mussels and chard	
A: 6, 7, 8, 12, 13	
Bogavante (meloso) .....	(según mercado)
Lobster (juicy)	
A: 6, 7, 8, 12, 13	
Paella valenciana (por encargo) .....	13.00
Valencian paella (only on booking)	
A: 13	

\* PAELLAS SÓLO EN SERVICIO DE MEDIODÍA  
\* MÍNIMO PARA DOS PERSONAS  
\* TIEMPO DE ELABORACIÓN: 45'

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

SE HACEN PAELLAS POR ENCARGO PARA LLEVAR

PAELLAS TO TAKE AWAY ON BOOKING

**PLATOS PARA NIÑOS (hasta 12 años) /  
DISHES FOR CHILDREN (under 12 years old)**

Hamburguesa completa de Angus acompañada de patatas fritas ..... 7.90

Angus burger with fried chips

A: 1

Hamburguesa de Angus en plato con patatas fritas ..... 5.90

Angus burger (just meat) served with fried chips

A: 1

Arroz caldoso de pollo ..... 5.50

Rice in chicken broth

Fideos caldosos de pollo ..... 5.50

Fine noodles in chicken broth















A: 1

Plato combinado (Bravas, croqueta de jamón, hamburguesa y helado de postre) ..... 13.00

Kid Dish (Bravas potatoes, ham croquette, burger and icecream as a dessert)

A: 1, 4, 5

## ALÉRGENOS (A) / ALLERGENS (A)

-  (1) Gluten / Gluten
-  (2) Frutos de cáscara / Nuts
-  (3) Cacahuets / Peanuts
-  (4) Lácteos / Dairy
-  (5) Huevos / Eggs
-  (6) Pescado / Fish
-  (7) Crustáceos / Crustaceans
-  (8) Moluscos / Molluscs
-  (9) Soja / Soy
-  (10) Mostaza / Mustard
-  (11) Altramuces / Lupins
-  (12) Dióxido de azufre y sulfitos / Sulfur dioxide and sulfites
-  (13) Apio / Celery
-  (14) Granos de sésamo / Sesame grains

CONSÚLTANOS CUALQUIER DUDA

ASK FOR ANY QUESTION

