

DEBOSC

REFUGI GASTRONÒMIC

Valencià - Castellano - English

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' con aguacate fresco y focaccia italiana con aceitunas recién horneada	13.00
Tellinas tradicionales con limón y salsa mery	12.50
Chipirones frescos con capa fina de harina, mayonesa mery y "suquet de rojos"	13.50
Croqueta de suave curry verde con leche de coco y corte de salmón fresco (u.)	3.50
Tartar de corvina fresca con base de arroz glutinoso, aguacate, queso parmesano y aceite de trufa	14.75
Nuestras 'Papas Arrugadas' con mayonesa de curry y salsa romescu	8.00
Tartar de verduras ecológicas con queso de cabra y yema texturizada	12.50
Pakora vegetal con salsa de yogur (u.)	3.80
Lasaña vegetal con bechamel de avena y salsa hoisin	9.50

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 	2.60 (u.)
Croqueta de jamón ibérico	
Farcellet de pollastre a l'estil japonès amb verdures i shiitake 	3.30 (u.)
Rollito de pollo al estilo japonés con verduras y shiitake	
Braves DEBOSC  A:	7.00
Bravas DEBOSC	
Pollastre crispy amb japoketchup, concassé tropical i maionesa kimchi 	9.00
Pollo crispy con japoketchup, concassé tropical y mahonesa kimchi	
Ous trencats amb cecina  A:	11.00
Huevos rotos con cecina	
Pernil ibèric reserva	13.50
Jamón ibérico reserva	
Taula d'ibèrics amb DO	11.95
Tabla de ibéricos con DO	
Taula de formatges amb DO acompanyats de fruita seca  A:	13.50
Tabla de quesos con DO acompañado de frutos secos	
Taula de formatges i pernil ibèric reserva  A:	13.50
Tabla de quesos y jamón ibérico reserva	
Micuit foie amb melmelada i focaccia d'olives fornejada al moment 	12.75
Micuit foie con mermelada y focaccia de aceitunas recién horneada	


















DEL MAR

Croqueta de gamba 	2.60 (u.)
Figatell de sépia fresca 	3.75 (u.)
Figatell de sepia fresca	
Pota de polp a la flama  A:	16.95
Pata de pulpo a la llama	
Sepionet amb algues wakame 	13.50
Sepionet con algas wakame	
Calamars en tempura amb allioli de tinta i maionesa de fum 	14.00
Calamares en tempura con alioli de tinta y mahonesa de fum	

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:   	10.50
Amanida de pollastre rostit, tomates confitades i salsa cèsar <i>Ensalada de pollo asado, tomates confitados y salsa césar</i>	A:   	10.00
Tataki de vedella amb verdura amanida i salsa teriyaki <i>Tataki de ternera con verduras aliñadas y salsa teriyaki</i>	 	11.25
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>	    	14.00
Steak tartar DEBOSC	   	16.50




















CUINA INTERNACIONAL / COCINA INTERNACIONAL

Bao pa xinés de corder amb teriyaki <i>Bao pan chino de cordero con teriyaki</i>	 A:  	4.25 (u.)
Bao pa xinés de codillo amb kimchi <i>Bao pan chino de codillo con kimchi</i>	 A: 	4.00 (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>	  	8.00
'Okonomiyaki' japonès de pollastre, fideus ramen i katsuobush' <i>Okonomiyaki japonés de pollo, fideos ramen y katsuobushi</i>	    	11.90










CARN / CARNE

Entrecot de vaca gallega a la graella <i>Entrecot de vaca gallega a la parrilla</i>	A:  	18.50
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:  	19.50
Quadrat de corder amb wok de verdures i teriyaki <i>Cuadrado de cordero con wok de verduras y teriyaki</i>	A:  	15.50
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:  	14.90

PEIX / PESCADO

Orada a la planxa amb wok de verdures <i>Dorada a la plancha con wok de verduras</i>	 A:  	14.50
Salmó a la planxa amb salsa thai de curry i verdures <i>Salmón con salsa thai de curry y verduras</i>	 A:   	15.90
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:   	16.50
Llom d'abadejo amb parmentier de creïlla <i>Lomo de bacalao sobre parmentier de patata</i>	 A:   	15.00
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:   	19.50

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.
* UNA PAELLA PER TAULA.
* MÍNIM PER A DUES PERSONES.
* TEMPS D'ELABORACIÓ: 45 MINUTS.

* PAELLAS SOLO EN SERVICIO DE MEDIODÍA.
* UNA PAELLA POR MESA.
* MÍNIMO PARA DOS PERSONAS.
* 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      8.90
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:**  5.50
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 |  Nuts |
|  Peanuts |  Dairy |
|  Eggs |  Fish |
|  Crustaceans |  Molluscs |
|  Soy |  Mustard |
|  Lupins |  Sulfur dioxide and sulfites |
|  Celery |  Sesame grains |

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























FROM THE LAND

Iberic ham croquettes (unit) 	2.50 (u.)
Japanese style chicken rolls filled with vegetables, shiitake and mushroom 	3.30 (u.)
Bravas fried potatoes DEBOSC  A:	7.00
Fried crispy chicken with japoketchup sauce, tropical concassé and kimchi mayonnaise ... 	9.00
Broken eggs with cecina ham from Burgos  A:	11.00
Iberic ham (campo reserva)	13.50
Selection of DOC ibericos charcuterie	11.95
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) 	2.50 (u.)
Cuttlefish "Figatell" 	3.75 (u.)
Traditional octopus leg served with parmentier  A:	16.95
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:   	10.50
Marinated chicken salad with citrus, confited tomatoes and cesar sauce	A:   	10.50
Galician beef tataky with seasoned vegetables, esparagus and teriyaki sauce	 	11.25
Fresh red tuna tartar with avocado, wasabi nuts and mango	    	14.00
Fresh salmon tartar with advocado, mirin, soy, mango and seaweed	    	14.00
Steak tartar	   	16.50




















INTERNACIONAL DISHES

Bao with teriyaki lamb	 A:  	4.00 (u.)
Bao with knuckle and kimchi	 A: 	4.00 (u.)
Bao with cuttlefish, aromated parsley sauce and smoked mayo	  A:  	4.50 (u.)
Chicken gyozas with mango, tonkatsu sauce and seaweeds	  	8.00
Japanese crepes style "Okonomiyaki" filled with chicken, ramen noodles and cabbage	    	11.90

MEAT

Galician beef steak (330 gr) served with fries and padron peppers	A:   	18.50
Beef sirloin from Ávila (210 gr) served with mushrooms sauce and fresh foie	A:  	19.50
Bonless lamb square served with sautéed vegetables, yuka and teriyaki sauce	A:  	15.00
Confited duck served with potatoes emulsion, yuka chips and light curry sauce	A:  	14.75

FISH

Fresh grilled sea bream served with a wok of sautéed vegetables	 A:  	14.50
Fresh salmon served with thay curry sauce and seasoned vegetables	 A:   	15.90
Fresh sea bass with "suquet", soft-shell crab and egg yolk paté	 A:   	16.00
Low temperature cod loin, ginger parmentier and vegetables	 A:   	15.00
Red tuna tataki with pumpkin emulsion and vegetables with tempura	 A:   	19.50




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. * One paella per table. * 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	8.90
Rice in chicken broth	6.90
Fine noodles in chicken broth 	6.90
Omelette with fried chips	5.00
Kid Dish (Bravas potatoes, crispy chicken and beef burger)   	12.00