
















BIBO
DANI GARCÍA





BRIOCHE & TAPAS

BRIOCHE DE RABO DE TORO® con salsa Bull original (2und)      



BRIOCHE COJONUDO® chorizo, chipotle y huevo de codorniz (2und)       

BRIOCHE POLLO FRITO con Ras el hanout (2und)     





BABY HOT DOG, tártara de estragón (3und)       

RACIÓN DE ENSALADILLA RUSA con huevos de codorniz fritos    






CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN    








CROQUETAS CREMOSAS DE CHOCO        








LANGOSTINOS ROBUCHON Y ALBAHACA        







LUBINA FRITA en adobo    

ENSALADAS & VERDURAS

GUACAMOLE, burrata y habas de soja     

ENSALADA DE BIMÍ Y KALE con aliño cítrico y sésamo negro       






LA CÉSAR "ORIGINAL" terminada en mesa
CON POLLO       




BERENJENA GLASEADA con miso      

LANGOSTINOS TEMPURA KIMCHI      







RAW BAR & MARISCOS

OSTRA al natural o Mignonette  




CEVICHE AMARILLO DE CORVINA con maíz fresco, manzana y jalapeños     



TARTAR DE SALMÓN AHUMADO NOMA     




LANGOSTINOS TIBIOS con aceite de oliva y escabeche   

BIBO STEAK TARTAR DE VACA VIEJA con patata paja y copa de consomé al Jerez      

TARTAR AHUMADO O ´TORO de Barbate al estilo DG    

TRÍO CON CAVIAR 20gr de caviar con atún o'toro, salmón y lubina   

CARPACCIO DE VIEIRAS con aliño mediterráneo  

SALPICÓN DE BOGAVANTE y endivias      

TORRE DE MARISCOS

6 ostras, 1 bogavante, 12-14 langostinos de Sanlúcar, 16-18 gambas blancas, 4 cigalitas,
12-14 mejillones, 6 vieiras, tartar de atún     

PASTA & ARROCES

RISOTTO ANGUILA ahumada 🐟🐟🐟

LASAÑA de pollo, trufa y foie 🐔🍄🍄🍄

PASTA AL VODKA 🍷🍷🍷🍷🍷

ANDALUCES & MARINEROS

LENGUADO MEUNIERE, mantequilla avellanada y cogollos a la brasa 🐟🐟🐟

MERLUZA DE ANZUELO AL CHAMPAGNE 🐟🐟🐟

LUBINA A LA PIMIENTA con pak choi y jugo balsámico 🍷🍷🍷🍷🍷

SOLOMILLO DE ATÚN, aliño de ají panca y judías verdes 🐟🍷🍷🍷🍷🍷

VENTRESCA DE ATÚN y habitas con tomate 🐟🐟

FISH AND CHIPS BURGER 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

SOMOS CARNÍVOROS

POLLO GLASEADO con morillas a la crema 🍷🍷🍷🍷

PLUMA DE CERDO IBÉRICO marinada 🍷🍷🍷🍷

SOLOMILLO DE TERNERA French garden 🍷🍷

3 FILETES DE LA CÓNSULA 🍷🍷🍷🍷🍷

BURGER BULL 🍷🍷🍷🍷🍷

PLANCHA

con guarnición de lechuga y patatas fritas

LENGUADO 🐟

LUBINA 🐟

VENTRESCA DE ATÚN 🐟

SOLOMILLO

RIBEYE

PLUMA 🍷🍷

BIBO FAMILY

SOLOMILLO WELLINGTON (2 PERSONAS) 🍷🍷🍷🍷🍷🍷







PATO DE CHALLANS ASADO y sus muslos guisados 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

POSTRES

ARROZ CON LECHE FRESCA 



FRUTA FRESCA Y GRANIZADO DE HIBISCUS 

NUTELLA PARA MORIR       

CHEESECAKE BIBO DE QUESO PAYOYO       

SOL DE MARBELLA     

MOUSSE DE CHOCOLATE 70%   

TIPSY CAKE   

ALÉRGENOS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



MOLUSCOS



MOSTAZA



SÉSAMO



CACAHUETES



LECHE



FRUTOS SECOS



SOJA



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



APIO



ALTRAMUCES

*LOS ICONOS EN GRIS SIGNIFICAN QUE PUEDEN CONTENER TRAZAS DE ALÉRGENOS

- PREVENCIÓN DE ANISAKIS -

En BiBo Marbella los productos de la pesca derivados de pescados o moluscos cefalópodos que se van a consumir crudos, escabechados, en salazón, o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar las larvas de anisakis viables, SE CONGELAN a una temperatura igual o inferior a -20° C durante un mínimo de 24 horas, según establece el Real Decreto 1021/2022 de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor

+34 951 607 011

www.grupodanigarcia.com



bibodanigarcia



bibodanigarcia