









SPANISH TAPAS

| BRIOCHE DE RABO DE TORO The one and only Oxtail Brioche pulled oxtail brioche, sliced mushrooms and B'bull sauce | 50 QAR |
|---|--------|
| BRIOCHE COJONUDO Homemade wagyu chorizo, caramelised onions, chipotle sauce and quail egg | 50 QAR |
| PAN CON TOMATE Grilled sourdough bread with fresh grated tomato and Arbequina olive oil | 25 QAR |
| TORTILLA DE PATATA ** Classic Spanish omelette: potato, egg and caramelized onions | 45 QAR |
| PATATAS BRAVAS BiBo style crispy potatoes, spicy brava sauce, roast garlic aioli | 45 QAR |
| LANGOSTINOS FRITOS Crispy tiger prawns wrapped in basil | 45 QAR |
| BERENJENAS A LA ANDALUZA Crispy eggplant, Mediterranean tomato and black olive sauce, citrus yoghurt and Manchego cheese | 45 QAR |
| CANELONES DE POLLO ASADO Roast chicken canelones from Cataluña with truffle cream | 48 QAR |
| WAGYU FOODBALL Typical crispy potatoes, wagyu beef, brava sauce, garlic alioli | 50 QAR |
| CROQUETAS DE PUCHERO Beef and chicken croquettes with crispy parsley | 50 QAR |
| CROQUETAS DE CHOCO Crispy black calamari croquettes | 50 QAR |
| CROQUETAS MIXTAS Mixed croquettes: squid ink and puchero croquettes | 55 QAR |
| CALAMARES FRITOS Crispy squid with roasted garlic aioli | 55 QAR |
| GAMBAS AJILLO Garlic prawns, extra virgin olive oil, chili, grilled bread | 68 QAR |
| PULPO A LA GALLEGA Spanish style octopus, ratte potatoes, olive oil, smoked pimenton | 80 QAR |
| LUBINA FRITA EN ADOBO Our classic marinated sea bass with Andalusian adobo, tomato powder and sage | 95 QAR |
| | |

STARTERS

| TARTAR DE TOMATE Tomato tartar, sun dried tomatoes, roast tomatoes and fresh tomatoes with tomato cream and sourdough bread | 45 QAR |
|--|---------------------|
| VERDURITAS EN ADOBO Broccoli and Cauliflower, spiced- citrus pickling and crispy almonds salad | 45 QAR |
| ENSALADA DE KALE Y BIMI | 55 QAR |
| AGUACATES A LA BRASA ** Grilled avocado, cilantro pesto, pepper salpicon and feta cheese | 60 AQR |
| CAPRESE ANDALUZ Burrata cheese, confit cherry tomatoes, orange wedges, basil oil, pinenuts | 65 QR |
| CEVICHE DE LUBINA Sea bass, aji amarillo ceviche, lime, sweet corn, green apples and jalapeños | 65 QR |
| CEVICHE DE ATÚN Tuna ceviche, aji rojo ceviche, lime, fennel and coriander | 85 QR |
| GUACAMOLE AL MOMENTO ** Freshly made guacamole in a molcajete mortar, edamame, burrata, cilantro and nachos | 78 QR |
| TARTAR DE VENTRESCA DE ATÚN O'toro fatty tuna belly, yuzu-soy marinade, sesame oil and salt cured egg yolk | 95 QR |
| SALPICÓN DE BOGAVANTE Half lobster, spicy BiBo sauce, avocado and bell pepper salpicon sauce | 180 QR |
| MAINS | |
| BURGER BULL | 98 QR |
| Wagyu beef burger, B'bull sauce, cheddar cheese and butter lettuce | |
| ARROZ DE SETAS Y LANGOSTINOS Creamy bomba rice, prawns, mixed mushrooms, crispy rice | 140 QR |
| PESCADO A LA SAL Filleted sea bass baked in herb-salt crust served with sautéed Spinach a catalana, pines nuts and raisins with piquillo sauce | 175 QR la |
| COSTILLA DE TERNERA Slow cooked beef short rib, cauliflower puree, grilled asparagus | 190 QR |
| LOMO ALTO DE WAGYU 350gr angus ribeye steak, roast potatoes "papa arrugá" and mojo rojo se | 295 QR auce |
| SOLOMILLO DE WAGYU Grilled Wagyu fillet, truffle sauce and BiBo mashed potatoes | 395 QR |
| | |

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE PARA 2 Whole lobster with bomba rice, seafood broth and saffron

Whole roasted corn fed chicken, truffle and mushrooms stuffing and chicken jus

460 QR

POLLO ASADO PARA 2

PIZZAS

Blistered padron peppers

| BURRATA MARGARITA | 65 QR |
|--|-------|
| PEPPERONI Fresh tomato sauce, beef pepperoni, pickled chilli and mozzarella | 75 QR |
| SETAS Y TRUFA Black truffle cream sauce, mixed mushrooms, mozzarella cheese and arugula | 85 QR |
| BIBO SIDES | |
| PATATAS FRITAS &Crispy Idaho potatoes | 35 QR |
| PURÉ DE PATATAS & Creamy mashed potatoes | 35 QR |
| PIMIENTOS DE PADRÓN # | 35 QR |

تاباس

| . د بريوش محشي بلحم الأوكستيل الفريد من نوعه، شرائح الفطر وصلصة ببل | .٥ .ر.ق |
|--|---------|
| . د واغيو تشوريزو مُحضر منزليًا، بصل مكرمل، صلصة شيبوتلي وبيض السمان | .٥ .ر.ق |
| بان كون بالطماطم ﴾ خبز العجين المخمر المشوي مع الطماطم المبشورة وزيت الزيتون البكر | ۲۵ .ر.ق |
| | 20 .ر.ق |
| باتاتاس برافاس ﴾ ﴾ بطاطس مقرمشة على طريقة بيبو ، صلصة برافا الحارة ، مع صوص الثوم 'الديولي' | ە٤ .ر.ق |
| ل انغوستنوس بريكس القريدس المقرمش ملفوف في ورق الريحان | ە٤ .ر.ق |
| باذنجان الأندلسي الباذنجان المقرمش، صلصة الطماطم والزيتون الأسود، زبادي مع الليمون وجبنة مانشيغو | 83 .ر.ق |
| كانيلوني الدجاج المشوي كانيلوني الدجاج المشوي مع صوص كريمة الكمأة | ٤٨ .ر.ق |
| . c كرات لحم الواغيو المقرمشة مغلفة بالبطاطا القشدية وصلصة الطماطم الحارة وصلصة الثوم | .٥ .ر.ق |
| كروكيتاس دي بوتشيرو كروكيت اللحم البقر والدجاج مع البقدونس المقرمش | .٥ .ر.ق |
| كروكيتاس دي تشوكو كروكيت الكاليماري مع حبر الحبار مقرمش | .٥ .ر.ق |
| كروكيتاس ميكس كروكيت الكالدماري مع حبر الحبار وكروكيت الدجاج مع اللحم | 00 .ر.ق |
| كاليماري مقلي كاليماري مقرمش مع صلصة أيولي بالثوم المحمص | 00 .ر.ق |
| جامباس ألدخيو روبيان بالثوم ، زيت زيتون ، فلفل حار ، خبز مشوي | ۸۲ .ر.ق |
| أخطبوط ألا غاجيغا أخطبوط على الطريقة الإسبانية ، بطاطس راتيه ، زيت زيتون ، بيمنتو مدخن | .۸ .ر.ق |
| سمك القاروص المقلي سمك القاروص المتبل على الطريقة الكلاسيكية مع اللبن الأندلسي والمريمية | ۹۵ .ر.ق |

المقبلات

| 5. ي. ق | تارتر الطماطم ﴾ الله عنه الطماطم الله تارتر الطماطم ﴿ الله الطماطم على المعاطم والمعاطم وخبز العجين المخمر |
|--|---|
| ى. ق. د.ق | فيردوريتاس إن أدوبو ﴿﴾ سلطة البروكلي والقرنبيط المتبل والمخلل واللوز المقرمش |
| 00 .ر.ق | 'سلطة الكيل وبروكلي 'بيمي ﴾ السلطة المفضلة لدينا، الكيل والبروكلي مع صلصة الخردل بالعسل والفول السوداني وبذور السمسم |
| .٦. ر.ق | أفوكادو مشوي ﴿﴾ أفوكادو مشوي ، صلصة البيستو بالكزبرة ، فلفل السالبيكون وجبنة الفيتا |
| ۰۵ .ر.ق | الكابريس الأندلسي ﴾ الكرزية، شرائح البرتقال، زيت الريحان، الصنوبر جبنة بوراتا، كونفيت الطماطم الكرزية، شرائح البرتقال، زيت الريحان، الصنوبر |
| ٥٥ .ر.ق | سيفيتشي سمك القاروص سمك القاروص، فلفل آجي أماريلو سيفيتش، ليمون، ذرة حلوة، تفاح أخضر وفلفل الهالبينو |
| ۷۸ .ر.ق | سيفيتشي دي أتون تونة سيفيتشي، آجي روجو سيفيتشي، ليمون، شمر، كزبرة |
| ۷۸ .ر.ق | الجواكمولي ﴾ الجواكمولي الطازج يعد في خلاط مولكاجيت، فول الصويا، جبنة البوراتا، الكزبرة والناتشوز |
| 90 .ر.ق | تارتار دي فينتريسكا دي أتون ترتار التونة الدهنية مع اليوزو والصويا، زيت السمسم وصفار البيض المملح |
| .۱۸ ر.ق | لوبستر سلبكون نصف لوبستر، صوص بيبو الحار، الأفوكادو وصوص السالبيكون بالفلفل الحلو |
| | |
| | الأطباق الرئيسية |
| ۹۸ .ر.ق | الأطباق الرئيسية برجر بول برجر لحم بقري ۱٪، صوص البوبول، جبنة الهافارتي وورق الخس |
| ۹۸ .ر.ق ۱٤. ار.ق | برجر بول |
| | برجر بول برجر لحم بقري ا٪، صوص البوبول، جبنة الهافارت <i>ي</i> وورق الخس الأرز بالفطر والروبيان |
| . ۱٤ . ر. ق | برجر بول برجر لحم بقري ا٪، صوص البوبول، جبنة الهافارتي وورق الخس الأرز بالفطر والروبيان أرز بومبا كريمي ، الروبيان ، الفطر المشكل ، الأرز المقرمش باسكادو الا سال |
| . ۱٤ . ر.ق ۱۷۵ . ر.ق | برجر بول برجر لحم بقري ا٪، صوص البوبول، جبنة الهافارتي وورق الخس الأرز بالفطر والروبيان أرز بومبا كريمي ، الروبيان ، الفطر المشكل ، الأرز المقرمش باسكادو الا سال سمك القاروص المخبوز بالأعشاب والملح يقدم مع سبانخ سوتيه لا كاتالانا وحبات الصنوبر والزبيب مع صلصة بيكويللو |
| . ۱۶ . ر.ق ق.ر. ا۷۵ ق.ر.ق | برجر بول برجر لحم بقري ١٪، صوص البوبول، جبنة الهافارتي وورق الخس الأرز بالفطر والروبيان أرز بومبا كريمي ، الروبيان ، الفطر المشكل ، الأرز المقرمش باسكادو الا سال سمك القاروص المخبوز بالأعشاب والملح يقدم مع سبانخ سوتيه لا كاتالانا وحبات الصنوبر والزبيب مع صلصة بيكويللو ضلع لحم بقري مطبوخ ببطء، هريس القرنبيط، الهليون المشوي لومو ألتو دي أنجوس لومو ألتو دي أنجوس |
| . ۱۶ . ر.ق ق.ر. ۱۷۵ ق.ر.ق ت.ر.ق | برجر بول برجر لحم بقري ا٪، صوص البوبول، جبنة الهافارتي وورق الخس الأرز بالفطر والروبيان أرز بومبا كريمي ، الروبيان ، الفطر المشكل ، الأرز المقرمش باسكادو الا سال سمك القاروص المخبوز بالأعشاب والملح يقدم مع سبانخ سوتيه لا كاتالانا وحبات الصنوبر والزبيب مع صلصة بيكويللو ضلع لحم بقري مطبوخ ببطء، هريس القرنبيط، الهليون المشوي لومو ألتو دي أنبوس ملامة موجو روجو صلصة موجو روجو |

ركن البيتزا

| مارغاريتا 🐡 لبوراتا، صلصة الطماطم الطازجة، زيت الريحان وورق الريحان المقرمش | |
|--|-------------------------|
| ني ـة الطماطم الطازجة، بيبروني البقري، مخلل الفلفل و الموتزاريلا | بیبیرو i صلصا |
| وم والكمأ ** سة كريمية من الكما الأسود، خليط المشروم، جينة موتزاريلا، حرجيا | |

أطباق بيبو الجانبية

| ۳۵ .ر.ق |
|---------|
| |
| ر.ق |
| |
| ر.ق |
| G.,. 10 |
| |