

BOUZA

Entradas

Ensalada del chef	\$ 420
Carpaccio de lomo	\$ 600
Crocante de masa philo con queso Tetilla	\$ 450
Mollejas crocantes	\$ 680
Langostinos cítricos	\$ 680
Sopa del día	\$ 600
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo (60g)	\$ 2.000
Black River Caviar (10g)	\$ 1.500
Pulpo a la gallega	\$ 1.850
Mortadela Italiana (100g)	\$ 750
Parrillero "Cadabás"	\$ 630

Cocina

Milanesa de lomo con puré	\$ 1.100
Raviolón de queso Tetilla, nuez y puerro en masa tricolor	\$ 900
Lasagna Bolognesa	\$ 1.100
Berenjena alla parmigiana	\$ 850
Risotto de mar al azafrán	\$ 1.200
Salmón a la parilla con puré de remolacha sobre reducción cítrica, soja y miel	\$ 1.300

Carnes

Rack de cordero Hampshire Down de Pan de Azúcar	\$ 1.500
Bouza Baby Beef	\$ 1.200
Lomo a la parrilla	\$ 1.300
Centro de asado	\$ 1.500
Dry-aged T-Bone	\$ 1.800 (700g) / \$ 3.000 (1.200kg)
Dry-aged Master	\$ 1.800 (700g) / \$ 3.000 (1.200kg)

BOUZA

Guarniciones

- Gratén de papas
\$ 350
- Mix de verdes
\$ 300
- Verduras asadas
\$ 420
- Puré de papas
\$ 350
- Papas cuña
\$ 350
- Papas rosti
\$ 450

Postres

- Flan casero con vainas de vainilla y dulce de leche
\$ 450
- Volcán de dulce de leche con helado de coco
\$ 500
- Degustación de postres
\$ 900
- Lemon pie
\$ 550
- Ciruelas al Tannat con helado de vainilla
\$450
- Cremoso de chocolate con corazón de pistacho
\$ 650
- Helados artesanales *grot*
\$ 400

Bebidas

- Agua mineral
\$ 160
- Jugo de naranja
\$ 220
- Gin Tonic "Bo-Bo"
\$ 400
- Destilado de orujo
\$ 200

Cafetería

- Té
\$ 160
- Café Illy
\$ 180
- Cortado
\$ 200

Cubierto: \$ 200