

BOUZA

Entradas

Ensalada del chef	\$ 500
Carpaccio de lomo	\$ 650
Crocante de masa philo con queso Tetilla	\$ 500
Mollejas crocantes	\$ 700
Langostinos cítricos	\$ 750
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo (60g)	\$ 2.200
Black River Caviar (10g)	\$ 1.600
Black River Caviar (30g)	\$ 2.900
Pulpo a la gallega	\$ 2.000
Mortadela Italiana (100g)	\$800
Parrillero "Cadabás"	\$700

Cocina

Milanesa de lomo con puré	\$ 1.200
Raviolón de espinaca con salsa de tomate, ajo y albahaca	\$ 950
Lasagna Bolognesa	\$ 1.200
Berenjena alla parmigiana	\$ 900
Risotto de mar al azafrán	\$ 1.300
Salmón a la parrilla con puré de remolacha sobre reducción cítrica, soja y miel	\$ 1.400

Carnes

Bouza Baby Beef	\$ 1.350 (300g) / \$2.000 (500 g)
Dry-aged T-Bone	\$ 2.000 (700g) / \$ 3.200 (1.200kg)
Dry-aged Master	\$ 2.000 (700g) / \$ 3.200 (1.200kg)
Ceja de ojo de bife	\$1.700
Centro de asado	\$ 1.700
Rack de cordero	\$ 1.650
Entraña	\$1.500
Lomo a la parrilla	\$ 1.400

BOUZA

Guarniciones

Gratén de papas

\$ 350

Mix de verdes

\$ 300

Verduras asadas

\$ 450

Puré de papas

\$ 450

Papas cuña

\$ 350

Papas rosti

\$ 500

Postres

Flan casero con vainas de vainilla y dulce de leche

\$ 500

Volcán de dulce de leche con helado de coco

\$ 600

Degustación de postres

\$ 1.000

Lemon pie

\$ 600

Ciruelas al Tannat con helado de vainilla

\$500

Cremoso de chocolate con corazón de pistacho

\$ 750

Helados artesanales *grot*

\$ 450

Bebidas

Agua mineral

\$ 180

Jugo de naranja

\$ 250

Gin Tonic "Bo-Bo"

\$ 500

Destilado de orujo

\$ 200

Cafetería

Té

\$ 180

Café Illy

\$ 220

Cortado

\$ 240

Cubierto: \$ 220