

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
\$ 1.600 (10g) / \$ 2.900 (30g)

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

Merluza Negra con ensalada estilo griega
\$ 2200

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)

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 o crema
\$ 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