

BOUZA

Entradas

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

Cocina

Salmón a la parilla con puré de remolacha sobre reducción cítrica, soja y miel	
\$ 1.400	
Risotto de mar al azafrán	
\$ 1.300	
Milanesa de lomo con puré	
\$ 1.200	
Lasagna Bolognesa	
\$ 1.200	
Plato de cuchara	
\$ 1.100	
Raviolón de espinaca con salsa de tomate, ajo y albahaca	
\$ 950	
Berenjena alla parmigiana	
\$ 900	

Carnes

Dry-aged T-Bone	
\$ 2.000 (700g) / \$ 3.200 (1.200kg)	
Dry-aged Master	
\$ 2.000 (700g) / \$ 3.200 (1.200kg)	
Bouza Baby Beef	
\$ 1.350 (300g) / \$2.000 (500 g)	
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

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

Postres

Volcán de dulce de leche con helado de coco
\$ 600
Ciruelas al Tannat con helado de vainilla
\$600
Némesis con narajna confitada
\$ 600
Flan casero con vainas de vainilla y dulce de leche o crema
\$ 500
Helados artesanales *grat*
\$ 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