

# BOUZA

## Entradas

- Ensalada del chef  
\$ 350
- Carpaccio de lomo  
\$ 550
- Atún rojo grillé  
\$ 550
- Crocante de masa philo con queso tetilla  
\$ 450
- Mollejas crocantes  
\$ 680
- Langostinos cítricos  
\$ 600
- Jamón ibérico  
\$ 1.750
- Black River Caviar (30 g)  
\$ 3.300
- Pulpo a la Gallega  
\$ 1.500

## Cocina

- Sorrentinos de berenjenas asadas, tomates secos y parmesano  
\$ 790
- Berenjenas a la parmesana  
\$ 790
- Risotto de mar al azafrán  
\$ 1.100
- Salmón a la parrilla con verduras y salsa de puerro y alcaparras  
\$ 1.200
- Plato vegetariano del día  
\$ 850

## Carnes

- Kassler  
\$ 950
- Rack de Cordero Hampshire Down de Pan de Azúcar  
\$ 1.100
- Bouza Baby Beef  
\$ 1.100
- Lomo a la parrilla  
\$ 1.200
- Centro de asado  
\$ 1.300
- Dry-aged T-Bone  
\$ 2.600
- Dry-aged Master  
\$ 2.600

# BOUZA

## Guarniciones

Gratén de papas  
\$ 300

Mix de verdes  
\$ 300

Verduras asadas  
\$ 380

Puré de papas  
\$ 300

Papas cuña  
\$ 330

## Postres

Helados artesanales gr̄at  
\$ 400

Flan casero con vainas de vainilla y dulce de leche  
\$ 400

Volcán de dulce de leche con helado de banana  
\$ 450

Pavlova con frutas de estación  
\$ 450

Tarta de manzanas caramelizadas con helado  
\$ 500

Cremoso de chocolate con corazón de pistacho  
\$ 600

## Bebidas

Agua mineral  
\$ 140

Jugo de naranja  
\$ 210

Gin Tonic "Bo-Bo"  
\$ 450

Destilado de orujo  
\$ 170

## Cafetería

Té  
\$ 140

Café Illy  
\$ 160

Cortado  
\$ 180

Cubierto: \$ 200