



# BOSCO

BRASSERIE

## CROSTINIS

<b>TRADIZIONALE</b> Tomate uva con aceite de olivo y albahaca.	<b>\$30.00</b>
<b>FUNGI</b> Tapenade de hongos, parmesano rallado.	<b>\$35.00</b>
<b>PROVENCALE</b> Pantomate, prosciutto (15gr), albahaca, pesto, pimientos.	<b>\$40.00</b>

## ANTIPASTO MEDITERRÁNEO

Incluye: 3 quesos, 2 charcuterie y 3 contorni **\$490.00**

**QUESOS** (30gr) por tipo  
Queso brie, gorgonzola, grana padano, parmigiano reggiano, cabra, manchego semicurado, cheddar trufelino, cheddar red dragon.

**CHARCUTERIE** (50gr) por tipo  
Prosciutto, salumi, bresaola, jamón serrano.

**CONTORNI**  
Aceituna kalamata, aceituna negra, tomate deshidratado, corazón de alcachofa, palmitos, alcaparras, pimienta.

## ENTRADAS

<b>BURRATA</b> (90gr) / <b>HEIRLOOM</b> Albahaca, oliva y reducción de balsámico.	<b>\$280.00</b>
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> (100gr) Emulsión de trufa y láminas de parmesano con ensaladita de arúgula.	<b>\$255.00</b>
<b>CARPACCIO DI SALMONE</b> (110gr) Macerado en casa con eneldo y vinagreta de cítricos.	<b>\$200.00</b>
<b>SALADE FRAICHE</b> Mezcla de lechugas y tomates con queso de cabra y pesto rojo.	<b>\$190.00</b>
<b>ENSALADA CAESAR</b>	<b>\$150.00</b>

## ENTREMESES

<b>BERENJENA RÚSTICA</b> Láminas de berenjena horneadas a la leña con cremoso de quesos y salseada con pomodoro blanco y rojo.	<b>\$240.00</b>
<b>CALAMARO FRITTO</b> (150gr) En emulsión de cítricos con papas cambray y mayonesa de alcaparras.	<b>\$270.00</b>
<b>HONGOS SILVESTRES</b> Salteados con aceite de trufa, reducción de res y huevo poché.	<b>\$230.00</b>
<b>SOUPE À L'OIGNON</b> (330gr) Sopa de cebolla gratinada tradicional vegetariana.	<b>\$165.00</b>

## PIZZA NAPOLITANA

<b>TRADIZIONALE</b> Queso mozzarella y salsa pomodoro.	<b>\$235.00</b>
<b>MARGHERITA</b> Queso mozzarella fresco, tomate, albahaca y pesto.	<b>\$250.00</b>
<b>QUATTRO FORMAGGI E POMODORO</b> Queso mozzarella, cabra, gorgonzola y parmesano.	<b>\$300.00</b>
<b>FUNGO SELVATICO</b> Queso mozzarella, hongo portobello, hongo cremini y porcini.	<b>\$260.00</b>
<b>PROSCIUTTO E CAPRA</b> Queso mozzarella, prosciutto (80gr), queso cabra, arúgula, higos frescos.	<b>\$275.00</b>
<b>TARTUFO E ALBICOCCA</b> Salsas blanca, queso mozzarella, chabacanos al grill, miel y cremoso de quesos trufado.	<b>\$330.00</b>
<b>MEDITERRÁNEA</b> Queso mozzarella, pimientos, tomates deshidratados, albahaca, salami artesanal (50 gr).	<b>\$280.00</b>

## PASTAS

<b>LINGUINE SCAMPI</b> Camarones salteados (150gr), aceite de oliva y salsa de mariscos.	<b>\$350.00</b>
<b>GEMELLI FUNGI</b> Salsa de hongos, avellanas crujientes, hongos salteados, queso grana padano.	<b>\$290.00</b>
<b>GNOCCHI TRE FORMAGGI</b> Parmesano, provolone ahumado y mozzarella.	<b>\$290.00</b>
<b>GNOCCHI POMODORO</b> Con queso parmesano.	<b>\$240.00</b>
<b>FETUCCINE ALFREDO</b> Salsa de queso parmesano.	<b>\$300.00</b>
<b>RAVIOLI SHORT RIB</b> (90gr) Con "Au Jus" de Short Rib.	<b>\$370.00</b>
<b>RAVIOLI ROSA</b> Rellenos de cremoso de quesos y pink sauce.	<b>\$330.00</b>
<b>LINGUINE AL LIMONE</b>	<b>\$240.00</b>
<b>SUCCHINI SPAGHETTI con pesto</b>	<b>\$190.00</b>

## PRINCIPALES

<b>POLLO DE LECHE A LA LEÑA</b> (600gr) A las finas hierbas con puré de papa rústico y gravy.	<b>\$380.00</b>
<b>ENTRECÔTE</b> (350gr) Salsa bernesa y papas fritas.	<b>\$490.00</b>
<b>CAMARONES</b> (400gr) En salsa tibia de cítricos con albahaca.	<b>\$520.00</b>
<b>SALMÓN</b> (250gr) Con alcaparras, verduras orgánicas y puré de camote morado.	<b>\$390.00</b>
<b>ROBALO</b> (300gr) Con olivo infucionado de cítricos.	<b>\$410.00</b>
<b>BOSCO BURGER</b> Queso provoleta, raclette, cebollas crujientes, pepinillos mini y mostaza antigua.	
<b>Ribeye con tocino</b> (150gr)	<b>\$350.00</b>
<b>Ribeye y filete</b> (150gr)	<b>\$330.00</b>
<b>Beyond meat</b> (150gr)	<b>\$290.00</b>

## POSTRES

<b>PANNA COTTA</b> Salsa de café y frutos rojos.	<b>\$180.00</b>
<b>TARTA DE LIMÓN</b> Con malvavisco de maracuyá.	<b>\$170.00</b>
<b>TARTE TATIN</b>	<b>\$190.00</b>
<b>TIRAMISU</b>	<b>\$210.00</b>
<b>PAN FRANCÉS</b>	<b>\$210.00</b>