

Restaurante
BOLSI
Confitería



Desde 1960

Picadas

Romanitas de Surubí Con salsa tártara	40.000
Anillos de Cebolla Fritos.....	25.000
Cheese Fries Papas fritas cubiertas con queso cheddar carne molida y trocitos de panceta.....	25.000
Tabla de Jamón, Queso, Pepinillos y Aceitunas.....	25.000
Anillos de Calamar Fritos.....	35.000
Bocaditos Surtidos (10 unidades).....	16.000

Entradas

Camarones al Ajillo.....	75.000
Sopa de Verdura.....	20.000
Sopa de Cebolla Nuestra clásica sopa de cebolla, suave y deliciosa.....	20.000
Sopa de Surubí.....	30.000
Sopa de Surubí al Curry.....	31.000
Cappelletti in Brodo.....	20.000
Dieta de Ave.....	20.000
Sopa de Berro y Zanahoria.....	20.000
Carpaccio de Carne.....	25.000
Carpaccio de Salmón y Surubí Con alcachofas.....	35.000
Palmitos en Salsa Golf.....	35.000
Crêpes de Pollo y Palmito.....	25.000
Ceviche de Surubí.....	35.000

Ensaladas

Ensalada Italiana Lechuga mantecosa, tomate seco, mozzarella fresca, naranja, crotones y aliño vinagreta.....	28.000
Ensalada Campechana Vegetales grillé, tomates cherry y mozzarella fresca.....	24.000
Ensalada de Pollo al Balsámico Hojas verdes, cebolla grillé, uvas y fetas de pollo grillé, cubierto con aliño especial de mostaza dijon y vinagre balsámico.....	25.000
Caesar Salad Lechuga, rúcula, salsa caesar, crotones y queso parmesano.....	20.000/36.000
Con filete de pollo grillé.....	+ 10.000
Con roast beef.....	+ 15.000
Ensalada Verano Berro, tomate seco, alcauciles y mozzarella fresca aliñada c/ aceite, albahaca, Lea & Perrins y alcaparras.....	25.000
Ensalada Primavera Deliciosa ensalada especialmente preparada para nuestros días de calor. Compuesta de fusilli tricolor con atún, aceitunas negras, tomate, zanahoria y salsa tártara	25.000
Chef Salad Abundante jamón, pavo, roast beef, queso mozzarella, queso parmesano, tomate, brócoli, huevo duro y aceitunas negras. Sobre lecho de hojas verdes.....	25.000/36.000
Mozzarella Caprese.....	20.000
Ensalada "Bolsi" Lechuga, berro, remolacha hervida y rallada, repollo blanco y morado, zanahoria, brote de soja, papa, palmito, pepino, cebolla y nuestra mayonesa casera.....	23.000/35.000
Ensalada Pescador Salmón marinado, romanitas de surubí, tuna salad, manzanas, pepinillos, kani-kama y variedades de vegetales	38.000/53.000
Ensalada de Kani Tiritas de kani-kama, lechuga, palmito, alcaparras y tomate aliñado con salsa golf.....	38.000/53.000
Ensalada Waldorf Manzana, apio, nueces, y un toque de crema de leche.....	22.000

Carnes

Lomito Mediterráneo Lomito cubierto con salsa de champignones, hongos secos y vino tinto Guarnición de arroz azafranado con cebolla, locote rojo y verde.....	48.000
Lomito Quattro Formaggi Con champignones, espárragos y servido con papas noisette.....	50.000
Lomito a la Criolla Cebolla picada, tomate, vinagre, aceite de oliva, sal, pimienta, cebollita de verdeo y morrones rojos Guarnición de croqueta de papa.....	45.000
Lomito Medici Cubierto con salsa de vino oporto y champignones, con papas a la crema.....	48.000
Lomito Cordon Bleu Lomito grillé relleno de jamón y queso, envuelto en panceta y bañado en salsa demi-glace. Guarnición de arroz silvestre.....	50.000
Lomito Wellington Tournedos de lómito envueltos en panceta con salsa demi-glace, tomate seco, ciruela seca y cebollas perla. Guarnición de puré de papa con ajo y perejil.....	55.000
Steak au Poivre Servido con papas a la crema.....	45.000
Bife de Chorizo Aprox. 400 gr. de delicioso bife cocinado al punto de su elección con un tiempo de preparación de 20 a 35 min. Sin guarnición.....	56.000
Tapa de Cuadril Fileteada.....	55.000
Lomito de Cerdo con hongos secos y manzana Cebolla, ajo picado grueso, vino tinto, romero jengibre y hongos secos. Guarnición de papas grillé, manzana y pera.....	45.000
Cerdo con Champignones Flambeado al cognac, con crema de leche, champignones y servido en corona de puré de papa a las finas hierbas gratinadas.....	45.000
Strogonoff de Carne.....	33.000
Lomito a Caballo Con cebolla y papas fritas.....	38.000
Sin guarnición.....	32.000
Milanesa a la Napolitana con puré de papa.....	35.000
Lomito o milanesa Sin guarnición.....	28.000

Aves

Pechuga de Pollo en salsa Aroma del Bosque Grillé, fileteado, presentado sobre leve salsa cremosa perfumada con romero fresco y vino blanco. Guarnición de arroz salvaje.....	34.000
Cordon Bleu de Pollo Pechuga grillé apanada y rellena de jamón y queso Servido con papas noisette.....	34.000
Pechuga de Pollo rellena Con queso, tomate y salsa de la casa, al horno. Guarnición de espárragos salteados a la manteca....	36.000
Pollo a la Suiza Pechuguitas de pollo apanadas en queso Gruyère sobre mousse de champignones, mostaza dijon y vino blanco. Servido con zapallitos italianos y tomates gratinados.....	39.000
Pollo a las Finas Hierbas Trozos de pollo con una salsa cremosa a las finas hierbas, acompañados con arroz al estilo oriental.....	35.000
Chop Suey Ternos trocitos de pollo y res salteados con morrones, cebolla, almendras horneadas y brotes de soja.....	30.000
Strogonoff de Pollo.....	30.000
Pollo Grillé (sin guarnición).....	25.000
Milanesa de Pollo (sin guarnición).....	25.000
Pollo al Horno (sin guarnición).....	29.000
Chicken Fingers Especialidad Americana. Bastoncitos de pollo crocantes, acompañados con papas fritas y salsas honey mustard y barbeque.....	28.000

Surubi

Surubí a la Teja (p/ 2 personas)
La especialidad de la casa servida en teja de cerámica. Surubí cocinado en caldo de pescado y aliñado, leche de coco y perejil. Acompañado con arroz blanco y puré de papas.....115.000

Surubí sobre lecho de Zanahoria
Zanahoria, puerro, zucchini en juliana con dos camarones medianos, crema de leche, mostaza y salsa de cognac terminado al horno.....70.000

Surubí Gitano
Al horno con rica salsa a base de aceite de oliva, limón, vino blanco y finas hierbas. Guarnición de puerros salteados.....65.000

Lomo de Surubí sobre Fettuccine al Curry
Lomo de surubí servido sobre base de fettuccine preparado en salsa de crema, curry y caldo de pescado, servido con selectas legumbres y arroz blanco.....65.000

Surubí con fondo de Alcachofas Sauté
Servido sobre base de alcachofas en juliana sauté en consomé, aceite de oliva extra virgen y finas hierbas. Acompañado con selectas legumbres.....65.000

Surubí Guaraní
Dorado sobre la plancha y terminado al horno. Servido sobre crema de zapallitos y reducción de vinagre balsámico. Guarnición de arroz blanco.....65.000

Surubí a la Bonne Femme
Bañado en deliciosa salsa blanca con vino blanco y champignones, servido en corona de puré de papas gratinadas.....65.000

Surubí con salsa de Camarocitos
Grillé de surubí con suave salsa de tomate, mejillones y camarocitos acompañado con arroz blanco.....70.000

Surubí Grillé, al Horno o a la Milanese (Sin guarnición).....55.000

Surubí Cosa Nostra
Rollos de surubí rellenos de camarones salteados en aceite de palma con cebolla, ajo y una suave salsa de coco. Guarnición de arroz blanco.....80.000

Surubí Meunière
Servido con arroz a la griega.....65.000

Pasta

Festival de Pasta "Bolsi"
Surtido cuatro tipos de pasta con diferentes salsas a elección.....40.000

Fettuccine alla Papalina
Con tournedos de lomo, salsa cremosa con champignones y fetas de jamón.....37.000

Gnocchi Gratinados
A la crema con fetas de pollo y jamón.....32.000

Lasagna alla Bolognese.....32.000

Cannelloni alla Rossini.....25.000

Risotto Portobello
Tradicional plato italiano a base de arroz carnaroli, hongos y queso reggiano.....42.000

Pastas a elección

Ravioli (Verdura - Pollo - Carne)

Ravioli de la Mamma (Relleno de ricotta y almendras salteadas a la miel)

Sorrentinos (Pollo - Jamón y Queso)

Gnocchi - Spaghetti - Cappelletti - Fettuccine - Penne Rigate

Salsas a elección

Quattro Formaggi.....32.000

Crema de Mariscos
Suave salsa de mariscos, crema de leche, vino blanco, cebolla y ajo.....39.000

All'arrabbiata
Tomate fresco, albahaca, cebolla y sabroso picante.....31.000

Al Pesto Genovese.....36.000

Camarones y Rúcula
Al vino blanco.....40.000

Alla Carbonara.....30.000

Pomodoro e Basilico
Salsa natural de tomate con hojas de albahaca.....26.000

Crema Funghi.....32.000

Alla Mafiosa
Con tiritas de pollo, palmitos, champignones y salsa rosé con roquefort derretido.....34.000

Pescados de Mar y Mariscos

Salmón al Horno con Vegetales
Condimentado con aceite de oliva extra virgen, vinagre balsámico y finas hierbas. Guarnición de brócoli salteados.....80.000

Salmón Grillé (sin guarnición).....70.000

Brochettes de Camarones
Deliciosos camarones en brochette acompañados de arroz safranado, morrones y cebollitas presentado con salsa criolla y salsa a base de rábano picante.....80.000

Parrillada de Mariscos y Pescados.....160.000

Paella a la Valenciana
(p/ 4 personas - elaboración 45 min).....175.000

Paella de Mariscos a la Valenciana
(p/ 4 personas - elaboración 45 min).....300.000

Menú Light

Entradas

Tomate relleno de Atún.....	21.000
Sopa crema de Zapallo.....	21.000

Platos Principales

Cazuela Oriental de Carne y Verduras Sabrosa propuesta hecha de carne magra, repollo rallado, brotes de soja, cebolla rallada, ajo, locote rojo, chauchas y salsa de soja light como aderezo.....	35.000
--	--------

Crêpes de Espinaca (2 unidades) Exquisitos crêpes, rellenos de espinaca y queso light. Bañado en una delicada salsa blanca.....	26.000
---	--------

Brochettes de Pollo al Horno (2 Palitos) Liviana elección, trocitos de pollo, tomate, cebolla, berenjena, zucchini, locote rojo y verde.....	30.000
--	--------

Brochettes de Carne al Horno (2 Palitos) Tiernos trocitos de carne, tomate, cebolla, berenjena, zucchini, locote rojo y verde.....	32.000
--	--------

Ensalada de Atún y Huevo Exótica y fresca opción de atún, huevo, lechuga, tomate, zanahoria, cebollita de verdeo, arvejas, choclo y pepino junto a un exquisito aderezo de yogurt natural, perfumado con albahaca y orégano.....	26.000
---	--------

Berenjenas a la Napolitana Rodajas de berenjena y tomate con queso light, jamón cocido y orégano	26.000
--	--------

Ensalada de Pollo Tentador plato preparado con pollo picado, huevo, chaucha, papa, zanahoria, morrones cortados, mezclado con mayonesa light.....	26.000
---	--------

Fideos Integrales con Tomate Natural Delicioso plato de fideos con una liviana salsa a base de tomate, locote, cebolla, albahaca, orégano con un fino toque de aceite de oliva.....	26.000
---	--------

Surubí al Horno Delicado surubí grillé con puré de zapallo elaborado con leche descremada y aceite de oliva	65.000
---	--------

Omelette de Queso y Palmito con Champignones Queso dietético, champignones	26.000
---	--------

Composición Nutricional

Calorías: 196 Kcal.
Carbohidratos: 18 g.
Proteínas: 24g.
Lípidos: 3 g

Calorías: 271 Kcal.
Carbohidratos: 26 g
Proteínas: 22g
Lípidos: 9.7g

Calorías: 335 Kcal.
Carbohidratos: 20 g
Proteínas: 39 g
Lípidos: 10 g

Calorías: 396 Kcal.
Carbohidratos: 38,5 g
Proteínas: 28 g
Lípidos: 15 g

Calorías: 197 Kcal.
Carbohidratos: 5 g
Proteínas: 32 g
Lípidos: 4 g

Calorías: 254 Kcal.
Carbohidratos: 5 g
Proteínas: 32 g
Lípidos: 10 g

Calorías: 353 Kcal.
Carbohidratos: 20 g
Proteínas: 44 g
Lípidos: 9 g

Calorías: 275 Kcal.
Carbohidratos: 18 g
Proteínas: 45 g
Lípidos: 12 g

Calorías: 457 Kcal.
Carbohidratos: 20 g
Proteínas: 41 g
Lípidos: 22 g

Calorías: 405 Kcal.
Carbohidratos: 58 g
Proteínas: 8,5 g
Lípidos: 16 g

Calorías: 398,5 Kcal.
Carbohidratos: 29,7 g
Proteínas: 47 g
Lípidos: 12,5 g

Calorías: 377,4 Kcal.
Carbohidratos: 10,5 g
Proteínas: 36,3 g
Lípidos: 20,6 g

Pizza

Queso Mozzarella y orégano.....	23.000
Margherita Mozzarella, tomates en casé con hojas de albahaca fresca.....	27.000
Portuguesa Mozzarella, cebolla, aceitunas negras y huevo.....	25.000
Bolsi Tomate, mozzarella, aceitunas, champignones, jamón y morrones.....	32.000
Quattro Formaggi Mozzarella, parmesano, requieijão y roquefort.....	30.000
Real Mozzarella, tomate, jamón y palmito.....	29.000
De Ricotta Mozzarella, tomate, albahaca y queso de ricotta.....	28.000
De la Nonna Mozzarella, queso catupiry, cebolla, ají picante y aceitunas negras.....	28.000
Toscana Mozzarella, queso catupiry, queso parmesano tomates secos, albahaca fresca, ajo dorado y ají picante.....	35.000

Beirutes / Servidos en Pan Árabe

Beirute de Roast Beef o de Pollo, Queso, tomate y huevo.....	26.000/23.000
Beirute Margherita Mozzarella fresca, tomate y albahaca.....	18.000
Beirute de Pavo ahumado Pavo ahumado, queso, tomate y lechuga.....	18.000
Beirute Mediterráneo Jamón, queso, huevo, tomate, aceitunas negras, orégano y cebolla.....	18.000
Beirute Mykonos Roast beef, tomate, mozzarella fresca, panceta crocante, lechuga y salsa curry.....	28.000
Beirute Italiano Queso provolone, salamín tipo italiano, pollo, tomate y salsa curry.....	26.000

Hamburguesas

Suculentas hamburguesas de 160 gr. cocinada a la perfección, con 100% de carne bovina de primera.	
Hamburguesa Completa Huevo, queso, jamón, lechuga, tomate y papas fritas.....	28.000
Hamburguesa "Bolsi" Champignones salteados, panceta bien crocante, queso y papas fritas.....	27.000
L.A. Burger Rúcula, panceta, queso roquefort, salsa barbeque, cebollas caramelizadas y papas fritas.....	27.000
American Classic Queso cheddar, panceta bien crocante, lechuga, tomate, cebolla cruda y papas fritas.....	27.000
Turkey Burger Hamburguesa de pavo, lechuga, tomate, salsa golf y papas fritas.....	25.000
Mini Burger Tus tres hamburguesas favoritas: L.A. Burger, American Classic y Turkey Burger, en versión mini para que las disfrutes en un solo plato con papas fritas.....	30.000
Hamburguesa Simple.....	17.000
Hamburguesa con Queso.....	20.000
Doblete (Las opciones anteriores servidas con doble hamburguesa).....	12.000

Empanadas

Fritas

Carne, Huevo, Pollo, Jamón y Queso.....	6.000
Villaroi, Pastelito.....	5.000
Croqueta de carne.....	4.000

Al Horno

Pollo o Carne.....	6.000
Cuatro Quesos (Con pedacitos de palmito y pollo).....	7.000
Chilena.....	7.000
Acelga.....	7.000

Sandwiches Especiales

Ultraliviano
 Pavo ahumado, ricotta, zanahoria
 con pate de cebolla, tomate y
 lechuga en pan árabe.....20.000

Vegetales a la Provenzal
 Sandwich de tres pisos en pan integral, con
 cebolla, berenjena, tomate, lechuga, zucchini,
 preparado en finas hierbas y un buen aceite
 de oliva.....18.000

Miami Cheese Steak
 Generosa porción de roast beef, cebolla
 grillé, champignones y cubierto con queso
 derretido, servido en pan de hamburguesa.....26.000

Tuna Melt
 Delicioso sandwich caliente de atún con
 abundante queso cheddar.....20.000

Sandwich Pollo Tropical
 Sandwich de pollo grillé, rodajas de piña grillé,
 lechuga, tomate, en pan de hamburguesa con
 mostaza dijon.....20.000

Peter Sandwich
 Sandwich de atún, huevo duro y panceta bien crocante
 en un rico croissant caliente.....16.000

Pollo Light
 Trozos de pollo grillé, tomate, cebollita
 de verdeo y mayonesa light, sin sal, todo
 en pan tostado.....16.000

Tuna Light
 Servido en pan árabe tostado, atún, tomate, lechuga,
 ralladura de zanahoria con o sin uva pasa, sin sal y
 mayonesa light.....18.000

Sandwich Maiale
 Delicioso sandwich de cerdo en trozos,
 acompañados de nuestra mayonesa casera,
 tomate y cebollita de verdeo. Servido en
 croissant caliente.....16.000

Tartas

Tarta de Pollo al Curry.....12.000

Tarta de Queso.....10.000

Tarta Pascualina.....10.000

Tarta de Zucchini.....10.000

Fugazza.....10.000

Chipá Guazú.....8.000

Sopa Paraguaya.....8.000

Sandwiches Tradicionales

Mixto frío o caliente.....8.000

Mixto Croissant
 Delicioso croissant relleno con abundante jamón,
 queso y tomate. Frío o caliente.....13.000

Completo de Lomito o Milanesa
 Lechuga, tomate, huevo, jamón, queso gratinado
 y papas fritas.....22.000

Súper Pancho.....10.000

Súper Pancho "Bolsi"
 Salsa portuguesa, mayonesa, queso gratinado.....16.000

De Pollo
 Con lechuga y tomate
 en pan de sandwich.....16.000

Especial "Bolsi"
 Palmito, lechuga,
 tomate, roast beef o pollo
 en pan árabe.....36.000/25.000

Banco Unión
 Triple de queso, huevo,
 palmito, pollo, tomate y salsa tártara
 en pan de sandwich.....24.000

De Verduras o de Huevo.....8.000

De Atún y Tomate.....19.000

Chicken salad o Tuna salad
 Servido en pan árabe con
 ensalada de pollo o atún, tomate y lechuga.....18.000

Fan Club
 Sandwich de tres pisos con pavo ahumado,
 jamón, queso sandwich, panceta,
 lechuga y tomate, apilados alto en su elección
 de pan de sandwich integral o blanco.....22.000

Vino

Tinto

Argentina

Mora Negra.....	190.000
Trapiche Medalla.....	190.000
Vino Monchenot.....	175.000
Luigi Bosca Cab. Sauv.....	115.000
Luigi Bosca Res. Malbec.....	115.000
Navarro Correas Cab. Merlot Malbec.....	95.000
Navarro Correas Col. Priv. Cab. Sauv.....	95.000
Navarro Correas Malbec.....	95.000
Navarro Correas Syrah.....	95.000
Vino Fino Rincón Famoso.....	75.000
Don Valentín Lacrado.....	50.000
Valmont.....	45.000
Trapiche Cab. Sauv.....	40.000
Trapiche Fino Malbec.....	40.000
Trivento Shiraz Malbec.....	40.000
Don Valentín Lacrado por copa.....	16.000

Chile

Almaviva.....	195.000
Terrunyo Cab. Sauv.....	260.000
Marqués de Casa Concha Cab. Sauv.....	185.000
Gran Reserva Riveras Carmenere.....	105.000
Casillero del Diablo Res. Priv. Cab. Sauv/Syrah.....	90.000
Trio Cab. Sauv.....	75.000
Trio Carmenere.....	75.000
Casillero del Diablo Cab. Sauv.....	35.000/70.000
Casillero del Diablo Carmenere.....	35.000/70.000
Casillero del Diablo Malbec.....	70.000
Casillero del Diablo Pinot Noir.....	70.000
Frontera Cab. Sauv.....	45.000
Frontera Cab. Blush.....	45.000
Frontera Cab. Sauv. por copa.....	16.000
Concha y Toro Res. Cab. Sauv. por copa.....	15.000

Blanco

Argentina

Navarro Correas Sauv. Blanc.....	95.000
Valmont.....	50.000
Bianchi Chablis.....	40.000

Chile

Terrunyo Sauv. Blanc.....	260.000
Marques de Casa Concha Chardonnay.....	170.000
Trio Chardonnay.....	75.000
Casillero del Diablo Sauv. Blanc.....	35.000/70.000
Casillero del Diablo Chardonnay.....	70.000
Frontera Sauv. Blanc.....	45.000
Frontera Harvest.....	45.000
Frontera Sauv. Blanc por copa.....	16.000
Concha y Toro Res. Sauv. Blanc por oopa.....	16.000
Casillero del Diablo Chardonnay por copa.....	15.000

Whisky

Johnnie Walker Blue.....	90.000
Johnnie Walker Gold.....	50.000
Johnnie Walker Swing.....	40.000
Johnnie Walker Green.....	40.000
Johnnie Walker Black.....	25.000
Johnnie Walker Red.....	15.000
Glenfiddich 12 Años.....	25.000
Chivas Regal 12 Años.....	20.000
Ballantine's 12 Años.....	20.000
Old Parr 12 Años.....	20.000

Cerveza

Nacional

Baviera 3/4-1/3.....	14.000/7.000
Brahma 3/4-1/3.....	14.000/7.000
Pilsen 3/4.....	12.000
Brahma Chopp.....	7.000

Importada

Miller 3/4-1/3.....	18.000/11.000
Stella Artois 1L-1/3.....	18.000/10.000
Budweiser 1L-1/3.....	18.000/10.000
Corona Extra 3/4-1/3.....	18.000/10.000
Heineken 3/4-1/3.....	16.000/8.000
Schneider 1L-1/3.....	16.000/8.000
Erdinger Negra 500 cc.....	17.000
Paulaner 500 cc.....	17.000
Smirnoff Ice Red.....	10.000

Champagne

Dom Perignon.....	1.650.000
Veuve Cliquot Brut.....	550.000
Veuve Cliquot Demi Sec.....	550.000
Veuve Cliquot Rosé.....	550.000

Espumantes

Casillero del Diablo Brut Reserva.....	120.000
Chandon Extra Brut.....	110.000
Chandon Demi Sec.....	110.000
Chandon Brut Rosé.....	110.000
Navarro Correas Extra Brut.....	90.000
Freixenet Extra Brut.....	90.000
Chandon 187.....	25.000
Casillero del Diablo por copa.....	25.000

Café

Café con Leche.....	10.000
Café Tito Espuma de leche y canela.....	8.000
Café Bolsi Presentado en jarrito con leche condensada y espuma de leche.....	14.000
Cappuccino.....	5.000/10.000
Café Cioccoloccino Espuma de leche con helado de chocolate o dulce de leche.....	10.000
Espresso Doble.....	4.000/7.000
Espresso con Crema Crema chantilly.....	5.000/8.000
Espresso Italiano Licor Amaretto y crema.....	7.000/12.000
Irish Coffee Whisky Ballantine´s Finest, crema chantilly.....	7.000/12.000

Chocolate

Chocolate Caliente.....	8.000
Chocolate con Crema.....	9.000
Toddy.....	8.000
Milk Shake Helado a elección y leche.....	13.000

Té

Boldo.....	4.000
Manzana Canela.....	4.000
Manzanilla.....	4.000
Menta.....	4.000
Naranja.....	4.000
Negro.....	4.000
Té con Leche.....	6.000
Tilo.....	4.000
Verde.....	4.000

Jugos

Banana	Frutilla	Limonada
Durazno	Tutti Fruti	Manzana
Maracuja	Pomelo	Naranja
Melón	Zanahoria	Papaya
Pera	Piña	

Simples.....	7.000
Mixtos.....	9.000
Frutilla.....	9.000
Mixto con Frutilla.....	10.000

Pulp[®]
 Naturalmente
 nuestra

Postres

Waffle completo.....	18.000	Frappé de Café Helado de crema americana, café cobertura de chocolate y chantilly con un toque de Bailey's.....	22.000
Surtidos de tortas (nuestra producción) Torta Mousse de dulce de leche Torta Mil Hojas Torta Imperial Rusa Selva Negra Torta de Chocolate y Dulce de Leche Bariloche.....	10.000	Copa "Bolsi" Helado de chocolate, con crema de chantilly, cobertura de chocolate y "farofa" de almendras.....	20.000
Decadencia de Chocolate.....	10.000	Flan Tradicional.....	7.000
Gateau de Chocolate.....	10.000	Crème Brûlée Deliciosa crema de vainilla fría cubierta con azúcar quemado al momento. Especialidad Francesa.....	10.000
Cheesecake Tradicional.....	14.000	Copa Sundae.....	21.000
Cheesecake de Vainilla.....	14.000	Tiramisu Preparado con queso crema, café, biscochos, vainilla, raspa de chocolate, licor Tia María.....	11.000
Cheesecake de Café.....	14.000	Budín de Pan.....	7.000
Crêpes de Dulce de Leche.....	16.000	Pastel de Manzana con Helado.....	13.000
Profiteroles.....	17.000	Torta Helada.....	13.000
Brownie con helado de crema.....	14.000	Dulce de Mamón Casero.....	10.000
Apfelstrudel Servido tibio con crema chantilly.....	13.000	Banana Split.....	20.000
Pie de Limón.....	11.000	Mini Postres Mini Pavé, Mini Mousse de Maracujá, Mini Mousse de Chocolate. Tres pequeñas tentaciones a elección	
Pavé (y pá comé).....	11.000	Mini Postre x 1.....	6.000
Mousse de Ciruela o de Maracujá.....	11.000	Mini Postre x 2.....	10.000
Mousse de Chocolate.....	11.000	Mini Postre x 3.....	13.000
Mousse de Dulce de Leche.....	11.000		
Crema de Papaya Papaya batida con helado, leche condensada y perfumado con un toque de licor de cassis.....	14.000		
Carpaccio de Frutas.....	12.000		

Historia

El BOLSI, fué fundado en febrero de 1960 y desde esa fecha está situado en la misma dirección en pleno centro de Asunción, Estrella esq. Alberdi. La propiedad es una casa de finales del siglo XIX y actualmente incorporada al Patrimonio Histórico de la ciudad. A lo largo de los años el edificio del BOLSI sufrió varias remodelaciones en su interior, pero el exterior conserva el estilo y encanto de su época. La primera remodelación preparó el negocio para la inauguración y trajo una gran innovación para su época: ¡El primer salón comedor con aire acondicionado del Paraguay!

La última remodelación fue en el año 1994 y tuvo mayormente el objetivo de ampliar las instalaciones a través de la anexión de la propiedad vecina y de modernizar las áreas de producción, conservación y manipulación de alimentos, equipándolas con las más modernas maquinarias disponibles, además de un sofisticado sistema de informática para mejorar y agilizar la atención al cliente.

Desde su fundación el BOLSI ofreció un menú muy amplio y variado procurando atender a los diferentes gustos de la reducida clientela de la época. Los tiempos pasaron, la población aumentó, pero la tradición continúa. Nuestro menú sigue siendo amplio y variado, ofreciendo desde una rica empanada o sandwich hasta un elegante Surubí a la Teja, pasando por deliciosos platos de pescados, pastas, carnes y postres. Los panes, palitos, masitas, bocaditos, medialunas y tortas son producción propia del BOLSI para un mejor control de calidad.

Esperamos recibir nuevamente su visita y brindarle 50 años de experiencia.