

BOLSI

Desde 1960



Pedidos al: ☎ 0981 293 130

Picadas

Romanitas de Surubí

Con salsa tártara.....95.000

Focaccia

Nuestra deliciosa focaccia artesanal con cebolla caramelizada y tomates secos.

Ideal para esperar tu plato principal!.....20.000

Cheese Fries con Pollo, Carne o Mixto

Papas fritas cubiertas con cheddar, carne molida o

pollo y trocitos de panceta.....50.000

Tabla de Hummus

Puré Árabe a base de garbanzo acompañada con pan árabe, blinis,

locote verde y zanahoria.....50.000

Mozzarella Sticks

Bastones de mozzarella apanados y fritos, acompañados con salsa

marinara.....50.000

Anillos de Calamar Fritos.....95.000

Camarones al Ajillo.....110.000

Con Roquefort.....120.000

Camarones Fritos

Camarones apanados con coco rallado, servido

con salsa agri dulce y mayonesa de wasabi.....105.000

Parrillita Bolsi

Bife de chorizo, lomito con roquefort, chorizo, chipa guazú o sopa paraguaya,

mandioca frita, mbeju con o sin roquefort. Acompañado con pesto y

salsa criolla.....240.000

Canastita Típica

Pastel mandi'o, mbeju, pajagua mascada, chipa argolla.....60.000

Mbeju.....15.000

Roquefort.....+8.000

Entradas

Sopa de Tomate.....25.000/34.000

Con una bola de mozzarella fresca.....+13.000

Grilled Cheese Sandwich para sumergir.....+15.000

Sopa de Cebolla

Nuestra clásica sopa de cebolla, con parmesano gratinado, suave y

deliciosa.....38.000

Sopa de Surubí.....49.000/79.000

Sopa de Surubí al Curry.....50.000/80.000

Dieta de Ave.....45.000

Carpaccio de Carne

Con o sin reducción de balsámico.....60.000

Carpaccio de Salmón

Con o sin reducción de balsámico.....70.000

Ceviche de Salmón.....97.000

Ensaladas

Ensalada de la Casa

Colchón de lechuga, tomate, aguacate, zanahoria rallada, huevo duro, cebolla, almendras tostadas y salsa pesto.....45.000

Ensalada Mediterránea

Mix de rúcula, tomates cherry asado, cebolla morada, roquefort, almendra tostada, vinagreta de balsámico y focaccia.....40.000
Con pollo.....+25.000
Con salmón.....+83.000
Con camarones.....+65.000

Ensalada Italiana

Lechuga mantecosa, tomate seco, mozzarella fresca, naranja, vinagreta de balsámico y focaccia.....65.000

Ensalada Italiana con Burrata

Lechuga mantecosa, rúcula, tomate seco, burrata, naranja, pesto y focaccia.....75.000

Ensalada Campechana

Colchón de lechuga, vegetales grillé, tomates cherry y mozzarella fresca.....44.000

Ensalada de Pollo al Balsámico

Hojas verdes, cebolla grillé, uvas y trozos de pollo grillé con vinagreta balsámica.....42.000

Caesar Salad

Lechuga, rúcula, salsa caesar, crutones y parmesano.....40.000
Panceta.....+10.000
Con pollo.....+17.000
Con roast beef.....+40.000
Con camarones.....+65.000
Con tournedó .....+66.000
Con salmón.....+83.000

Ensalada Mexicana

Lechuga, tomate, cebolla morada, cilantro, guacamole, queso, pollo hervido y trocitos de nachos.....47.000
Reemplazá el pollo por tournedó .....+66.000
A lo Pedro (camarones, panceta y pesto).....+67.000

Ensalada de Pollo, Pasta y Pesto

Penne rigate, mozzarella fresca, salsa pesto, pollo hervido, aceitunas negras y tomates cherry.....56.000

Ensalada Primavera

Deliciosa ensalada especialmente preparada para nuestros días de calor.
Compuesta de fusilli tricolor con atún, aceitunas negras, tomate, zanahoria y salsa tártara45.000

Ensaladas

Chef Salad	
Abundante jamón, pavo, roast beef, mozzarella, parmesano, tomate, brócoli, huevo duro y aceitunas negras. Sobre lecho de hojas verdes	52.000
Mozzarella Caprese Tradicional	
Tomate en rodajas, mozzarella fresca, albahaca y pesto.....	46.000
Ensalada Bolsi	
Lechuga, remolacha hervida y rallada, repollo blanco y morado, zanahoria, brote de soja, papa, palmito, pepino, cebolla y nuestra mayonesa casera.....	44.000
Ensalada Pescador	
Ceviche de surubí, romanitas de surubí, anchoas, tuna salad, manzanas, pepinillos, kani-kama y variedades de vegetales.....	95.000

Menú Light

Cannelloni de Verduras al Pomodoro

Relleno de brócoli, coliflor, chauchas y arvejas, cubierto con nuestra salsa “pomodoro e basilico”52.000

Brochettes de Pollo al Horno (2 Palitos)

Liviana elección, trocitos de pollo, cebolla, zucchini, locote rojo y verde.....52.000

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 estilo “Ranch”, a base de yogurt, mayonesa y hierbas.....55.000

Ensalada de Pollo

Tentador plato preparado con pollo picado, huevo, chaucha, papa, zanahoria, morrones cortados, mezclados con mayonesa light.....44.000

Omelette de Queso Mozzarella y Palmito con Champignons.....39.000

Vegano / Vegetariano

Chop Suey de Verduras

Salteado de cebolla, morrones rojos y verdes, almendras tostadas, brotes de soja con repollo morado y blanco.....45.000

Hamburguesa Vegana

Hecha de falafel, hongos, lentejas, garbanzos o poroto negro.

Servida con blinis vegano (panqueque), espinaca fresca, tomate, guacamole.

La opción de salsa pesto o mayonesa de remolacha.....60.000

Hamburguesa Vegetariana/Vegana BBQ

Hamburguesa de hongos, lentejas, garbanzos o poroto negro con o sin cheddar y mozzarella, aguacate, cebolla morada y tomate en nuestro pan

de hamburguesa o blinis. Servido con papas fritas.....65.000

Pizza de Tofu y Morrones (Gluten Free)

Masa de mandioca y especias, con salsa de tomate, queso vegetal, tofu, morrones salteados y crema de macadamia.....70.000

Pink's Guacamus

Sandwiches de tres deliciosos pisos con hummus, guacamole, colchón de rúcula y tomate, servido en pan de sandwich.....28.000

Wrap de Hummus Vegetariano

Hummus, aguacate fresco, zanahoria rallada, repollo morado y un toque de salsa pesto, todo envuelto en una tortilla caliente.

Si te gustaría una opción vegana, puedes solicitarnos sin salsa pesto!.....50.000

Minutas

Empanada de Soja.....18.000

Empanada de Tofu.....18.000

Empanada de Berenjena.....18.000

Humita (Choclo y Palmito).....18.000

Carnes

Lomito al Roquefort

Servido con papas “Hasselback” a las finas hierbas.....95.000

Lomito Mediterráneo

Lomito cubierto con salsa de champignons, hongos secos y vino tinto.

Guarnición de arroz azafranado con cebolla, morrones rojos y verdes.....88.000

Lomito Quattro Formaggi

Con champignons, espárragos y servido con papas doradas.....95.000

Lomito a la Criolla

Cebolla picada, tomate, vinagre, aceite de oliva, sal, pimienta, morrón

verde y rojo. Guarnición de croqueta de mandioca.....82.000

Lomito Medici

Cubierto con salsa de vino oporto y champignons con croquetas de mandioca..... 94.000

Lomito Cordon Bleu

Lomito relleno de jamón y queso, envuelto con panceta y un toque de

salsa demi-glace. Servido con papas “Hasselback” a las finas hierbas.....97.000

Lomito al Oporto

Tournedos de lomito envueltos en panceta con salsa demi-glace, tomate

seco, ciruela seca y cebollita perla. Servido con puré rústico.....92.000

Steak au Poivre

Servido con puré rústico.....90.000

Bife de Chorizo (400g)

Delicioso bife cocinado al punto de su elección, marinado con hierbas y

sal marina. Servido con puré rústico, ajo confitado y nido de cebolla frita.

(Tiempo de preparación de 20 a 35 min.).....120.000

Tapa de Cuadril Fileteada (400g)

Cocinada al punto de su elección. Servido con puré rústico, ajo confitado

y nido de cebolla frita.....155.000

Strogonoff de Carne.....74.000

Lomito a Caballo

Con cebolla y papas fritas.....95.000

Milanesa

(sin guarnición).....55.000

Milanesa a la Napolitana

Con puré de papas.....70.000

Todos los platos que no se especifican, se sirven con 220g de carne.

Cerdo

Costilla de Cerdo BBQ 8Hs	
Suculentas costilla cocinadas durante 8 horas y cubiertas con nuestra salsa barbacoa. Servido con papas fritas.....	120.000
Sandwich de Chuleta de Cerdo	
Chuleta de cerdo con pepinillos y chucrut.	
Servido con papas fritas.....	50.000

Pastas

Cannelloni de Choclo

Relleno con choclo asado, servido con salsa quattro formaggi.....37.000

Fettuccine alla Papalina

Con tournedos de lomito, salsa cremosa con champignons, fetas de jamón y pancetas crocantes.....95.000

Gnocchi Gratinado

A la crema con fetas de pollo y jamón.....48.000

Con aceite de trufa.....+8.000

Lasagna con Pesto a la Crema

.....65.000

Lasagna alla Bolognese.....58.000

Risotto Portobello

Tradicional plato italiano a base de arroz carnaroli, hongos y queso reggianito (elaboración 20 min.).....75.000

Camarones.....+65.000

Con aceite de trufa.....+8.000

Risotto Azafranado con Crema de Queso de Cabra

Arroz carnaroli azafranado, queso reggianito, crema de queso de cabra, tomate cherry asado, zucchini, crutones. Acompañado con focaccia (elaboración 20 min).....80.000

Camarones.....+53.000

Con aceite de trufa.....+8.000

Ravioli de Salmón "Bolsi"

Masa de espinaca rellena de salmón y salteado con tomate seco, albahaca fresca y un toque de aceite y balsámico.....80.000

Spaghetti con Gambas al Ajillo

.....98.000

Fettuccine a la Crema Funghi con Camarones

Perfumado con aceite de trufa blanca.....110.000

Fettuccine a la Crema Funghi con Tournedó en Trozos

.....110.000

Ravioli Tre Formaggi con Tournedó en Trozos

Ravioli rellenos de mozzarella, reggianito y roquefort, acompañado de tournedó en trozos, servido en su jugo con una salsa crema y manteca.....110.000

Ravioli de Salmón.....51.000

Salsa a elección con costo aparte.

Pastas

Pastas a elección

Ravioli (Verdura - Pollo - Carne - Tre Formaggi)
Gnocchi - Spaghetti
Fettuccine - Penne Rigate

Salsas a elección

Rosé.....	43.000
Marinara	
Salsa de tomates frescos de la casa.....	51.000
Bolognesa	53.000
Quattro Formaggi	53.000
Pesto a la Crema	53.000
Con aceite de trufa.....	+8.000
Al Pesto Genovese	55.000
Con aceite de trufa.....	+8.000
Alla Carbonara	55.000
Pomodoro e Basilico	
Salsa natural de tomate con hojas de albahaca.....	56.000
Crema al Funghi	58.000
Con aceite de trufa.....	+8.000
Alla Mafiosa	
Con tiritas de pollo, palmitos, champignons y salsa rosé	57.000

Aves

Pollo al Roquefort

Pechuga de pollo servida con verduras y panceta salteadas y gratinadas con queso reggianito. Acompañado con una salsa cremosa de roquefort y nido de cebollas crispy.....72.000

Pollo Parma con Pesto a la Crema

Pechugas de pollo apanadas con reggianito servido con gnocchi a la crema de pesto y nueces.....72.000

Pollo al Curry con Castaña de Cajú

Trozos de pechuga grille en salsa curry. Servido con arroz a la griega..... 66.000

Pechuga de Pollo en Salsa Aroma del Bosque

Grillé, fileteada, presentada sobre leve salsa cremosa, perfumada con romero fresco y vino blanco. Servido con papas “Hasselback” a las finas hierbas....58.000

Cordon Bleu de Pollo

Pechuga apanada y rellena de jamón y queso.Servido con papas doradas.....62.000

Pollo a la Suiza

Pechugas de pollo apanadas con queso reggianito sobre mousse de champignons, mostaza dijon y vino blanco. Servido con zapallitos italianos y tomates gratinados.....68.000

Pollo a la Maryland

Milanesa de pollo acompañado con crema de choclo, banana frita, panceta crocante y arvejas. Servido con papas fritas.....61.000

Pollo a las Finas Hierbas

Trozos de pollo con una salsa cremosa a las finas hierbas, acompañado con arroz al estilo oriental.....61.000

Chop Suey

Salteado de cebolla, morrones rojos y verdes, almendras tostadas, brotes de soja con repollo morado y blanco con pollo y/o carne.....59.000

Strogonoff de Pollo.....51.000

Pollo Grillé (sin guarnición).....43.000

Milaqueso de Pollo

Pechuga de pollo apanada con queso y frita.....50.000

Milanesa de Pollo (sin guarnición).....44.000

Chicken Fingers

Especialidad americana. Bastoncitos de pollo crocantes acompañados con papas fritas, salsa miel-mostaza y salsa barbacoa.....54.000

Pescados de Río

Surubí a la Pimienta

Servido con salsa tártara y arroz kesú.....130.000

Surubí a la Teja

La especialidad de la casa servida en teja de cerámica.

Surubí cocinado en caldo cremoso de mandioca, dos camarones, leche de coco y aceite de dendê. Acompañado con arroz kesú y puré rústico. (p/ 2 personas).....295.000

Lomo de Surubí sobre Fettuccine al Curry

Lomo de surubí servido sobre base de fettuccine preparado en salsa de curry, servido con verduras salteadas.....139.000

Surubí Ñande Mba'e

Lomo de surubí cocinado en caldo cremoso de mandioca, dos camarones, leche de coco y aceite de palma..... 150.000

Pacú a la Plancha con Crema de Hortalizas

Grillado y terminado al horno con mozzarella, choclo sobre un colchón de papas grilladas a las finas hierbas.....92.000

Surubí con Fondo de Champignons Sauté

Cocinado en una deliciosa salsa a base de vino blanco y cubierto con parmesano gratinado. Acompañado con verduras salteadas y champignons sauté.....150.000

Surubí a la Bonne Femme

Bañado en deliciosa salsa blanca con vino blanco y champignons, servido en corona de puré de papas gratinadas.....115.000
Con Roquefort.....+8.000

Surubí Grillé

(Sin guarnición).....103.000

Milanesa de Surubí

(Sin guarnición)..... 92.000

Surubí al Horno

Servido con arroz blanco.....115.000

Surubí Meunière

Servido con arroz a la griega.....130.000

Pescados de Mar y Mariscos

Salmón Empanizado a la Crema de Limone

Salmón apanado con panko, servido con nuestra deliciosa salsa limone.

Acompañado con un mix de rúcula, tomates cherry asado, roquefort y

una vinagreta de balsámico.....130.000

Salmón al Horno

Condimentado con aceite de oliva extra virgen, vinagre balsámico y

finas hierbas. Servido con puré rústico.....115.000

Salmón Grillé (sin guarnición).....98.000

Salmón Meunière

Servido con arroz a la griega.....120.000

Salmón Teriyaki

Filete de salmón, marinado en salsa teriyaki, asado a la parrilla, sobre lecho

de verduras salteadas al estilo oriental, acompañado con nuestro delicioso

arroz frito.....130.000

Brochettes de Camarones

Deliciosos camarones en brochette acompañados de arroz azafranado,

morrones y cebollitas presentado con salsa agridulce y mayonesa de wasabi.....110.000

Bobó de Camarão a la Teja

Plato típico de Bahía, Brasil. Camarones cocinados en caldo cremoso

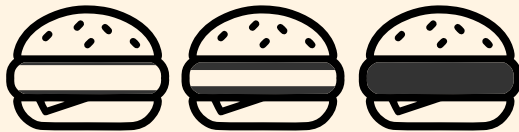
de mandioca, leche de coco y aceite de dendê.

Acompañado con arroz kesú y puré rústico. (p/ 2 personas).....210.000

Parrillada de Mariscos y Pescado

(para 2 personas).....280.000

Hamburguesas



Jugosa A punto Bien cocida

Suculentas hamburguesas de 180 g cocinadas a su elección de cocción, con 100% carne bovina de primera. Servido con nuestro pan casero y papas fritas.

Hamburguesa Completa

Huevo, queso, jamón, lechuga y tomate. Servido con nuestro pan casero y papas fritas.....65.000

Hamburguesa “Bolsi”

Champignons salteados, panceta bien crocante y queso. Servido con nuestro pan casero y papas fritas.....65.000

L.A. Burger

Rúcula, panceta, queso roquefort, salsa barbeque y cebollas caramelizadas.....65.000

American Classic

Cheddar, panceta, lechuga, tomate y cebolla morada.....65.000

California Burger

Reggianito, guacamole y tomate sobre un colchón de rúcula con un toque de aceite y aceto balsámico. Acompañado con “tortilla chips” y salsa criolla. Servido con nuestro pan casero.....65.000

Hamburguesa Simple

Lechuga y tomate.....57.000

Hamburguesa con Queso

Queso, lechuga y tomate.....60.000

Mbeju Pizza Burger

Mbeju, hamburguesa, salsa marinara, albahaca y mozzarella. Servido con papas fritas.....70.000
Roquefort.....+10.000

Doblete

(Las opciones anteriores servidas con doble hamburguesa).....+28.000

Pizzas

Camarones, Catupiry y Pesto	115.000
Roquefort, Cebolla Morada Caramelizada y Panceta	80.000
Hawaiana	
Mozzarella con trozos de piña y jamón	80.000
Con trozos de pollo y salsa barbacoa	+12.000
Mozzarella	
Mozzarella y orégano	60.000
Podes agregar una burrata por	+35.000
Pepperoni	
Mozzarella y pepperoni	65.000
Margherita	
Mozzarella, tomates en casé con hojas de albahaca fresca	65.000
Podes agregar una burrata por	+35.000
Portuguesa	
Mozzarella, cebolla, aceitunas negras y huevo	70.000
Pollo y Catupiry	
Mozzarella, trozos de pollo y queso catupiry	75.000
Pesto de Rúcula 	
Mozzarella, nueces picadas y pesto de rúcula	80.000
Podes agregar una burrata por	+35.000
Bolsi	
Mozzarella, tomate, aceitunas, champignons, jamón y morrones	80.000
Quattro Formaggi	
Mozzarella, parmesano, requeijão y roquefort	85.000
Podes agregar una burrata por	+35.000
Real	
Mozzarella, tomate, jamón y palmito	70.000
De la Nonna	
Mozzarella, queso catupiry, cebolla, ají picante, albahaca y aceitunas negras	75.000
Toscana	
Mozzarella, queso catupiry, parmesano, tomates secos, albahaca fresca, ajo dorado y ají picante	85.000

Mexicana

Taco Veggie

Tortilla de maíz, coliflor frito, mayo picante y guacamole.....30.000

Taco Pollo

Tortilla de maíz, pollo a la parilla, mayo picante y guacamole.....30.000

Taco Panza de Cerdo

Tortilla de maíz, panza de cerdo braseado, pico de piña, mayo picante y guacamole.....30.000

Taco Carne

Tortilla de maíz, lomo de carne, pico de gallo, mayo picante, guacamole y ricota.....30.000

Taco de Camarones

Tortilla de maíz, camaron grillado, repollo, mayo picante, cebolla morada y guacamole.....35.000

Taco de Pescado 🇲🇽

Tortilla de maíz, romanitas de surubí, salsa tártara, ricota, mayo picante, y guacamole.....35.000

Nachos de Pollo, Carne o Mixto

Cubiertos con abundante carne molida, cheddar, panceta, tomate picado, aceitunas negras y cilantro.....75.000

Quesadillas de Pollo.....65.000

Quesadillas Carne.....75.000

Quesadillas Panza de Cerdo.....75.000

Quesadillas Mixta.....75.000

Quesadillas de Camarones.....110.000

Burritos de Pollo, Carne, Panza de Cerdo o Mixto.....60.000

Fajitas de Pollo, Carne, Panza de Cerdo o Mixta (para 2 personas).....125.000

BOLSI

SUSHI

Tradicionales

Shrimp Tempura Roll

Camarones, salmón,
queso crema, aguacate,
(roll caliente)

45.000 / 65.000

Philadelphia Roll

Salmón, queso crema, aguacate

35.000 / 55.000

California Roll

Tartare de kanikama,
aguacate, pepino

35.000 / 55.000

Veggie

Miso Roll

Espárrago tempura,
berenjena asada,
aguacate, pepino,
salsa miso

35.000 / 55.000

Very Veggie

Tomate seco, aguacate,
zucchini asado, cebolla
caramelizada

35.000 / 55.000

Philadelphia Roll

Tofu, queso crema, aguacate

35.000 / 55.000

Bolsi Roll

Tofu, nido de cebolla frita,
aguacate

35.000 / 55.000

Enter the Dragon

Tofu, queso crema, aguacate,
pepino, copos de tempura

45.000 / 65.000

Nikkei

Enter the Dragon

Camarones tempura
queso crema, aguacate
pepino, copos de tempura

50.000 / 75.000

Akashi Acevichado

Camarones tempura
tartare de kanikama
queso crema, aguacate
copos de tempura

50.000 / 75.000

Spicy Shrimp

Camarones, tartare de kanikama
aguacate, mantequilla japonesa

50.000 / 75.000

Bolsi Roll

Tartare de kanikama
nido de cebolla frita, aguacate

50.000 / 75.000



Volcano Roll

Tartare de kanikama picante, camarón
queso crema, pepino (roll caliente)

75.000 / 6 piezas

Sushi Bowls

Spicy Shrimp
90.000

Bolsi
70.000

Enter the Dragon
85.000

Philadelphia
65.000

Akashi Acevichado
85.000

California
60.000

Very Veggie
60.000

ボルシ

Nigiri

Por unidad

Salmón
20.000

Salmón Flameado

Ralladura de limón, mantequilla
de trufa

20.000

Camarón

20.000

Pork Belly

Panceta de cerdo braseado con shoyu y salsa teriyaki

20.000

Huevo de Codorniz Trufado

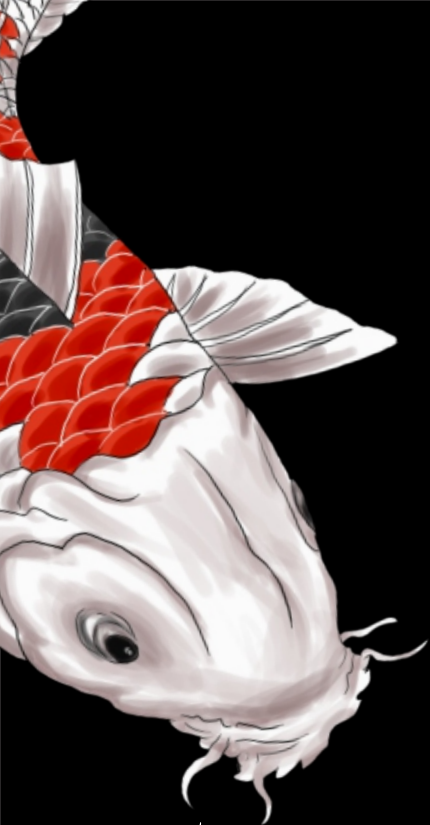
Surubí flameado, huevo de codorniz, aceite de trufa y sal marina

20.000

Sashimi

Salmón

40.000/5 piezas



Tartas

Tarta Pascualina.....	25.000
Tarta de Pollo al Curry.....	22.000
Tarta de Queso.....	25.000
Chipa Guazú.....	24.000
Sopa Paraguaya.....	24.000

Empanadas

Fritas

Carne, Huevo, Pollo	12.000
Jamón y Queso	12.000
Coxinha de Pollo con Catupiry.....	12.000
Coxinha de Pollo con Cheddar y Panceta.....	14.000
Coxinha Vegetariana.....	15.000
Pastelito.....	10.000
Croqueta de Carne.....	10.000

Al Horno

Pollo o Carne.....	12.000
Pollo con Catupiry.....	15.000
Acelga y Catupiry.....	12.000
Cuatro Quesos con Trocitos de Palmito.....	15.000
Chilena.....	15.000

Típico de Paraguay

Tipico de Paraguay

Chipa Guazú.....	24.000
Sopa Paraguaya.....	24.000
Canastita Típica	
Pastel mandi'o, mbeju, pajagua mascada y chipa.....	60.000
Pastel Mandi'o.....	13.000
Pajagua Mascada.....	10.000
Chipa Argolla.....	10.000
Bombita de Mbeju con catupiry.....	13.000
Bombita de Mbeju con roquefort.....	15.000
Mbeju.....	15.000
Roquefort.....	+8.000
Soyo con Tortillas.....	28.000/40.000
Vori-Vori.....	40.000
Sopa de Surubí.....	49.000/79.000
Arroz Kesú.....	15.000

Sandwiches

Chicken Caesar Focaccia

Nuestra focaccia casera de cebolla caramelizada y tomates secos, pollo apanado con reggianito debajo de nuestra famosa caesar salad..... 50.000

Focaccia di Mortadella y Stracciatella

Focaccia artesanal horneada con tomate seco y cebolla caramelizada, mortadella, stracciatella cremosa y pesto de rúcula..... 60.000

Panini Pollo Parma

Nuestra focaccia casera de cebolla caramelizada y tomates secos, pollo apanado con reggianito, coleslaw, mozzarella y panceta..... 45.000

Caesar Wrap

Nuestra famosa ensalada Caesar envuelta en una tortilla tostada..... 33.000

Con pollo..... +9.000

Con pollo y panceta..... +12.000

Con roast beef..... +19.000

Con atún.....  +27.000

Con camarones y panceta..... +47.000

Con salmón..... +39.000

Sandwich BLT

Panceta crocante, lechuga, tomate con mayonesa casera y salsa de la casa.

Servido en pan de campo..... 35.000

El Monte Cristo

Mixto caliente de pavo, jamón, mozzarella y cheddar. Sumergido en masa de waffle y frito, luego endulzado bajo una lluvia de azúcar impalpable.

Acompañado con deliciosa jalea de frutillas... a disfrutar!..... 45.000

Sandwich de Surubí

Filete de surubí grillé con costra de pimienta, tomate, lechuga y nuestra salsa tártara. Servido en pan de hamburguesa. Con papas fritas..... 84.000

Philly Cheese Steak

Generosa porción de roast beef, pollo o mixto, cebolla y morrones verdes salteados, cubierto con cheddar o mozzarella derretida.

Servido con salsa marinara..... 64.000

Tuna Melt

Delicioso sandwich caliente de atún con abundante cheddar..... 42.000

Sandwiches

Peter Sandwich

Sandwich de atún, huevo duro y panceta en un croissant caliente.....37.000

Peter Sandwich 2.0

Nuestras ensaladas de atún y huevo separadas por fetas de aguacate.

Servido en pan blanco tostado.....37.000

Pollo y Palta

Pollo desmechado, lechuga mantecosa, palta, mozzarella y mayonesa casera con un toque de crema y limón. Servido en nuestro pan de masa madre casero tostado.....40.000

Pollo Light

Trozos de pollo grillé, tomate, cebollita de verdeo y mayonesa light, sin sal, en pan tostado.....33.000

Tuna Light

Servido en pan árabe tostado, atún, tomate, lechuga, ralladura de zanahoria, mayonesa light, sin sal, con o sin uva pasa.....40.000

Mixto frío o caliente.....16.000

Grilled Cheese Sandwich

Un clásico americano; muy simple pero delicioso. Tres panes, queso cheddar derretido y manteca.....15.000

Con tomate.....+2.000

Con jamón.....+3.000

Con panceta.....+6.000

Con sopa de tomate.....+20.000/30.000

Mixto Croissant

Delicioso croissant relleno con abundante jamón, mozzarella y tomate.

Frío o caliente.....25.000

Completo de Lomito

Lechuga, tomate, huevo, jamón, mozzarella y papas fritas55.000

Completo de Milanesa

Lechuga, tomate, huevo, jamón, mozzarella y papas fritas50.000

Ultraliviano 2.0

Especial si estas de humor para algo bien liviano pero delicioso.

Delgadas tostadas con finas capas de atún, huevo duro y palmito 32.000

Sandwiches

De Pollo

Con lechuga y tomate en pan de sandwich.....28.000

Banco Unión

Triple de queso, huevo, palmito, tomate y salsa tártara en pan de sandwich

De Pollo.....40.000

De Atún45.000

De Roast-beef o mixto.....52.000

BBQ Chicken Sandwich

Una pechuga cocinada al estilo bbq con panceta, cheddar, mozzarella, aguacate, cebolla morada y tomate en nuestro pan de hamburguesa.

Con papas fritas.....43.000

BBQ Pork Sandwich

Cerdo a 8 horas de cocción al estilo bbq con queso mozzarella, aguacate, panceta, nido de cebollitas fritas en nuestro pan de hamburguesa.

Con papas fritas.....55.000

De Atún y Palmito35.000

De Atún y Tomate29.000

De Palmito y Tomate.....27.000

De Huevo y Tomate.....20.000

Chicken Salad o Tuna Salad

Servido en pan árabe con ensalada de pollo o atún, tomate y lechuga35.000/42.000

Miti-Miti

Dos sandwiches en uno! Nuestras clásicas ensaladas de pollo y atún servidas en un mismo sandwich, cada una en su mitad, huevo duro,

tomate y lechuga en pan árabe.....37.000

Fan Club

Sandwich de tres pisos con pavo ahumado, jamón, mozzarella, panceta, lechuga y tomate en pan de sandwich integral o blanco.....

38.000

Con Roast-beef.....+12.000

Mega Club

Es un Fan Club XL con roast-beef.....75.000

Beirutes

(Sandwiches en pan árabe)

Pavo y Queso Emmental 🇪🇸

Fetas de pavo, queso emmental, mayo-pesto, tomate, rúcula y cebolla morada.....55.000

Especial Bolsi

Pollo hervido o roast beef, mozzarella, tomate, huevo, palmito, orégano, mayonesa casera.....42.000/67.000

Margherita

Mozzarella fresca, tomate y albahaca.....40.000

De Pavo Ahumado

Pavo ahumado, mozzarella, tomate y lechuga.....40.000

Mediterráneo

Jamón, mozzarella, huevo, tomate, aceitunas negras, orégano y cebolla.....40.000

Mykonos

Roast beef, tomate, mozzarella fresca, panceta crocante, lechuga y salsa curry.....73.000

Brunch

Huevos Benedictinos

Servido con mix de rúcula, roquefort y tomate cherry.....45.000

Con Camarones.....+22.000

De 07:00 a 12:00 hs.

Armá tu Omelette o Huevos Revueltos.....20.000

Jamón - Panceta - Cheddar - Mozzarella - Palmito - Champignon

Espinaca - Tomate - Espárragos - Aguacate - Aceitunas - Morrones - Cebolla

Cebolla Caramelizada - Tomate Concasse - Salsa Guacamole - Mostaza Dijon

Croissant Desayuno

Croissant caliente, relleno con huevos revueltos, cheddar, jamón, tomate y

crujiente panceta.....31.000

Crème Brûlée French Toast.....60.000 

Tostadas a la Francesa

Crujiente tostada de croissant a la manteca, espolvoreadas con canela y azúcar

impalpable. Con chantilly, manteca y maple syrup calentito (jarabe de arce).....35.000

Waffle Completo.....35.000

Waffle al Estilo Americano

Con mantequilla y Maple Syrup (jarabe de arce).....21.000

Armá tu Waffle (precio base).....15.000

Agregale tus toppings preferidos!

Banana - Durazno - Nueces - Miel - Canela - Dulce de leche -

Nutella - Coco Rallado - Confites - Azúcar Impalpable - ChocoChips -

Helado - Baño de Chocolate - Trocitos de Cookies - Trocitos de Oreo.

Mimosa (para 2 copas).....46.000

Postres

Crème Brûlée French Toast 	60.000
Churros 	
Servido con nutella, cobertura de chocolate y caramelo con sal marina.....	35.000
Cookie en Sartén con Helado	
Servido con nutella, cobertura de chocolate y caramelo con sal marina.....	53.000
Cookie Red Velvet en Sartén con Helado 	
Servido con nutella, cobertura de chocolate, caramelo con sal marina y crema frosting.....	40.000
Brownie en Sartén con Helado 	
Servido con nutella, cobertura de chocolate y caramelo con sal marina.....	64.000
Waffle Completo	35.000
Waffle al Estilo Americano	
Con mantequilla y Maple Syrup (Jarabe de Arce).....	26.000
Armá tu Waffle (precio base)	15.000
Banana - Durazno - Nueces - Miel - Canela - Dulce de Leche Nutella - Coco Rallado - Confitos - Azúcar Impalpable - Choco Chips Helado - Baño de Chocolate - Trocitos de Cookies - Trocitos de Oreo	
Mini Torta de Pistacchio 	50.000
Torta de Chocolate y Dulce de Leche	26.000
Decadencia de Chocolate	35.000
Cremoso de Oreo	44.000
Cheesecake Tradicional	30.000
Torta Cuatro Leches	21.000
Carrot Cake	25.000
Red Velvet	28.000
Brownie con Helado	35.000
Pie de Limón	25.000
Pavé (y pá comé)	24.000
Mousse de Chocolate	27.000

Postres

Mousse de Maracuya/Ciruela.....	19.000
Volcán de Chocolate con Helado	49.000
Frappé de Café Helado de crema americana, café, cobertura de chocolate y chantilly con un toque de Bailey's.....	33.000
Copa Bolsi Helado a elección con crema de chantilly, cobertura de chocolate y “farofa” de almendras.....	33.000
Flan Tradicional.....	18.000
Budín de Pan.....	18.000
Copa Sundae (helado a elección).....	31.000
Pastel de Manzana con Helado.....	35.000
Crema de Papaya Papaya batida con helado, leche condensada y licor de cassis.....	25.000
Crepes de Dulce de Leche.....	23.000
Crème Brûlée.....	26.000

Helados

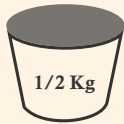
Nutella	
Crema americana	
Frutilla	
Chocolate	
Vainilla	
Doble dulce de leche (helado de dulce de leche con dulce de leche)	



.....	60.000
Pistacchio.....	86.000



2 Bochas.....	20.000
Pistacchio.....	25.000



.....	30.000
Pistacchio.....	43.000



1 Bocha.....	10.000
Pistacchio.....	15.000

Café

Espresso / Doble	11.000/20.000
Espresso con Crema Chantilly	12.000/22.000
Espresso Descafeinado	13.000
Cortado / Doble	11.000/21.000
Cappuccino Tradicional	14.000/24.000
Cappuccino Bolsi Crema Chantilly.....	15.000/25.000
Café Tito Espuma de leche y canela.....	12.000/22.000
Café con Leche	17.000
Café con Leche Bolsi	34.000
Café o Cortado Frío Café o cortado doble batido con hielo, con chantilly.....	20.000
Affogato Helado (sabor a elección), espresso y chantilly.....	28.000
Café Bolsi Presentado en jarrito con leche condensada y espuma de leche.....	30.000
Espresso Italiano Licor Amaretto y crema chantilly.....	34.000
Café Irlandés Whisky irlandés (Jameson) y crema chantilly.....	34.000
Leche sin Lactosa 	±4.000

Café

Chocolate

Chocolate Caliente.....	22.000
Chocolate con Crema.....	24.000
Toddy.....	15.000

Milkshake

Helado a elección y leche.....	25.000
--------------------------------	--------

Té

 HARNEY & SONS MASTER TEA BLENDERS	20.000
Té Verde con Piña, Chocolate y Menta, Chocolate y Coco, Té verde con Coco, Jengibre y Vainilla, Rooibos Chai (cardamomo, canela, cilantro, hinojo y nuez moscada).	

Boldo - Tilo - Cedrón - Burrito - Jaguarete Ka'a - Menta - Manzanilla - Té Negro -Té Negro Chai -Té Verde - Té Negro con Naranja -Té Negro con Canela - Té Negro Sabor Toffee - Té Verde con Jazmín - Té Verde con Limón - Té Verde con Menta - Té English Breakfast - Anís - Mate Cocido.....	10.000
Con Leche.....	+7.000

Jugos

Durazno – Naranja – Limón – Piña – Banana – Frutilla – Maracuya
 Manzana – Melón – Papaya – Zanahoria – Uva – Jengibre
 Remolacha – Menta – Pepino – Apio – Perejil – Aguacate

Simples	17.000
Simples con Leche	18.000

Mixtos

Dos sabores.....	20.000
Frutilla o Uva.....	21.000
Mixto con Frutilla o Uva.....	21.000
Mixto con Leche.....	21.000
Frutilla con Leche.....	21.000
Tutti-Frutti.....	23.000

dasani

Schweppes

Coca-Cola

Cervezas

Chopp

Artesanal

De la barra by The Hop 450 ml.....	17.000
Fernandina by The Hop 450 ml.....	19.000
Chela by The Hop 450 ml.....	19.000
Sajonia (Lager - Pale Ale - Naranjito)300 ml.....	17.000
Herken 420 ml.....	19.000

Importado

Heineken 350 ml.....	17.000
Estrella Galicia 410 ml.....	18.000
Estrella Galicia sin alcohol 410 ml.....	20.000
Kunstmann 410 ml.....	19.000

Embotelladas

Alemania

Paulaner Weissbier 330 ml.....	15.000
--------------------------------	--------

España

Estrella Galicia 330 ml sin gluten.....	18.000
Estrella Galicia 250 ml sin alcohol.....	15.000

Estados Unidos

Blue Moon 355 ml.....	18.000
-----------------------	--------

Holanda

Heineken 650 ml.....	25.000
Heineken 330 ml.....	15.000
Heineken 330 ml sin alcohol.....	15.000
Heineken Silver 650 ml.....	25.000
Heineken Silver 330 ml.....	15.000
Amstel 650 ml.....	25.000

México

Sol 330 ml.....	15.000
Sol 650 ml.....	25.000

Vinos

Tinto

Argentina

Nieto Senetiner D.O.C. Malbec.....	130.000
Nieto Senetiner Malbec.....	100.000
Nieto Senetiner Emilia Malbec.....	100.000
Mora Negra.....	200.000
Luigi Bosca de Sangre.....	180.000
Luigi Bosca Malbec D.O.C.....	200.000
Luigi Bosca Cab. Sauv.....	135.000
Luigi Bosca Malbec.....	135.000
Rutini Cab. Sauv. Malbec.....	150.000
Alegoría Malbec.....	210.000
Navarro Correas Col. Priv. Malbec.....	110.000
Navarro Correas Col. Priv. Cab. Sauv.....	110.000
Zuccardi Serie A Malbec.....	145.000
Zuccardi Alambrado Malbec.....	125.000
Santa Julia Res. Malbec.....	110.000
Santa Julia Orgánica Malbec.....	100.000
Trumpeter Malbec.....	100.000
Nina Petit Verdot Gold.....	160.000
Don Gonzalo Máximo Malbec.....	145.000
Cordero con Piel de Lobo Malbec.....	100.000
Perro Callejero Blend de Malbec.....	110.000
Perro Callejero Cabernet Franc.....	110.000
Ruca Malen Malbec Capitulo 1.....	100.000
Ruca Malen Malbec Capitulo 2.....	145.000

Chile

Marques Casa Concha Cabernet.....	215.000
Concha y Toro Gran Reserva Carmenere.....	150.000
Santa Carolina Merlot.....	100.000
Cousiño Macul Ant. Res. Cab. Sauv.....	120.000
Casillero del Diablo Cab. Sauv.....	120.000
Casillero del Diablo Carmenere.....	120.000
Casillero del Diablo Malbec.....	120.000
Indómita Gran Reserva Cab. Sauv.....	55.000/100.000
Indómita Gran Reserva Carmenere.....	100.000
Indómita Duette Premium Pinot Noir.....	145.000
Indómita Duette Premium Cab. Sauv.....	145.000

Vinos

Estados Unidos	
Woodbridge Pinot Noir.....	130.000

Italia	
Toscana Sangiovese.....	125.000
Toscana Sangiovese por copa.....	40.000

Nueva Zelanda	
Matua Pinot Noir.....	210.000
Matua Sauv. Blanc.....	130.000

Uruguay	
Bouza Tannat.....	235.000

Blanco

Argentina	
Alegoría Chardonay.....	195.000
Rutini Sauv. Blanc.....	140.000
Trumpeter Chardonnay.....	100.000
Nieto Senetiner Res. Chardonnay.....	100.000
Santa Julia Tardío.....	120.000
Santa Julia Chenin Dulce Natural.....	100.000
Santa Julia Sauv. Blanc.....	100.000

Chile	
Casillero del Diablo Chardonnay.....	120.000
Casillero del Diablo Sauv. Blanc.....	125.000
Indómita Gran Reserva Sauv. Blanc.....	100.000

Italia	
Terre Di Chieti Pecorino Vanita.....	180.000
Ruffino Orvieto D.O.C.....	115.000
Cecchi Vermentino por copa.....	40.000

Vinos

Rosé

Chile

Musette Rosé	100.000
Musette Rosé por copa.....	28.000

Francia

Studio Miraval Rosé.....	180.000
--------------------------	---------

Italia

Bollini Pinot Rosé.....	155.000
Ruffino Chianti.....	155.000
Cecchi Toscana.....	155.000

Champagne

Veuve Clicquot Rosé.....	950.000
Veuve Clicquot Demi Sec.....	950.000
Veuve Clicquot Brut.....	400.000/950.000
Drappier Cart D'or Brut.....	500.000

Espumante

Ruffino Rosé.....	185.000
Nieto Senetiner Brut Nature.....	145.000
Chandon Extra Brut.....	135.000
Chandon Rosé.....	135.000
Chandon Demi Sec.....	135.000
Henkell Blanc de Blancs.....	100.000
Henkell Trocken Dry-Sec.....	100.000
Julia Dulce Natural.....	130.000
Santa Julia Brut Rosé.....	120.000
Henkell Trocken Piccolo 200 ml.....	40.000