

# BOLSI

*Desde 1960*



Pedidos al: ☎ 0981 293 130



# Picadas

<b>Romanitas de Surubí</b> Con salsa tártara.....	83.000
<b>Focaccia</b>  Nuestra deliciosa focaccia artesanal con cebolla caramelizada y tomates secos. Ideal para esperar tu plato principal!.....	15.000
<b>Cheese Fries con Pollo, Carne o Mixto</b> Papas fritas cubiertas con cheddar, carne molida o pollo y trocitos de panceta.....	45.000
<b>Tabla de Hummus</b> Puré Árabe a base de garbanzo acompañada con pan árabe, blinis, locote verde y zanahoria.....	45.000
<b>Mozzarella Sticks</b> Bastones de mozzarella apanados y fritos, acompañados con salsa marinara.....	40.000
<b>Anillos de Calamar Fritos</b> .....	78.000
<b>Camarones al Ajillo</b> .....	96.000
<b>Camarones Fritos</b> Camarones apanados con coco rallado, servido con salsa agri dulce y mayonesa de wasabi.....	100.000
<b>Parrillita Bolsi</b>  Tapa de cuadril, lomito con roquefort, chorizo, chipa guazú, mandioca frita, mbeju con o sin roquefort. Acompañado con farinha, pesto y salsa criolla.....	230.000
<b>Canastita Típica</b> Pastel mandi'o, mbeju, pajagua mascada, chipa argolla.....	52.000
<b>Mbeju</b> .....	10.000
Roquefort.....	+6.000

# Entradas

<b>Sopa de Tomate</b> .....	20.000/30.000
Con una bola de mozzarella fresca.....	+13.000
Grilled Cheese Sandwich para sumergir.....	+15.000
<b>Sopa de Cebolla</b> Nuestra clásica sopa de cebolla, con parmesano gratinado, suave y deliciosa.....	35.000
<b>Sopa de Surubí</b> .....	40.000/64.000
<b>Sopa de Surubí al Curry</b> .....	41.000/66.000
<b>Dieta de Ave</b> .....	40.000
<b>Carpaccio de Carne</b> Con o sin reducción de balsámico.....	58.000
<b>Carpaccio de Salmón</b> Con o sin reducción de balsámico.....	65.000
<b>Ceviche de Salmón y Surubí</b> .....	80.000

# Ensaladas

<b>Ensalada de la Casa</b> 	
Colchón de lechuga, tomate, aguacate, zanahoria rallada, huevo duro, cebolla, almendras tostadas y salsa pesto.....	45.000
<b>Ensalada mediterránea</b> 	
Mix de rúcula, tomates cherry asado, cebolla morada, roquefort, almendra tostada, vinagreta de balsámico y focaccia.....	40.000
Con pollo.....	+25.000
Con salmón.....	+80.000
Con camarones.....	+104.000
<b>Ensalada Italiana</b>	
Lechuga mantecosa, tomate seco, mozzarella fresca, naranja, vinagreta de balsámico y focaccia.....	48.000
<b>Ensalada Campechana</b>	
Colchón de lechuga, vegetales grillé, tomates cherry y mozzarella fresca.....	44.000
<b>Ensalada de Pollo al Balsámico</b>	
Hojas verdes, cebolla grillé, uvas y trozos de pollo grillé con vinagreta balsámica.....	42.000
<b>Caesar Salad</b>	
Lechuga, rúcula, salsa caesar, crutones y parmesano.....	34.000
Con pollo.....	+17.000
Con roast beef.....	+40.000
Con camarones.....	+56.000
Con salmón.....	+77.000
<b>Ensalada Mexicana</b>	
Lechuga, tomate, cebolla morada, cilantro, guacamole, queso, pollo hervido y trocitos de nachos.....	47.000
A lo Pedro (camarones, panceta y pesto).....	+114.000
<b>Ensalada de Pollo, Pasta y Pesto</b>	
Penne rigate, mozzarella fresca, salsa pesto, pollo hervido, aceitunas negras y tomates cherry.....	56.000
<b>Ensalada Primavera</b>	
Deliciosa ensalada especialmente preparada para nuestros días de calor. Compuesta de fusilli tricolor con atún, aceitunas negras, tomate, zanahoria y salsa tártara .....	45.000
<b>Chef Salad</b>	
Abundante jamón, pavo, roast beef, mozzarella, parmesano, tomate, brócoli, huevo duro y aceitunas negras. Sobre lecho de hojas verdes .....	52.000

# Ensaladas

## **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.....88.000

# Menú Light

## **Cannelloni de Verduras al Pomodoro**

Relleno de brócoli, coliflor, chauchas y arvejas, cubierto con nuestra salsa “pomodoro e basilico” .....46.000

## **Brochettes de Pollo al Horno (2 Palitos)**

Liviana elección, trocitos de pollo, cebolla, zucchini, locote rojo y verde.....45.000

## **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.....48.000

## **Ensalada de Pollo**

Tentador plato preparado con pollo picado, huevo, chaucha, papa, zanahoria, morrones cortados, mezclados con mayonesa light.....40.000

**Omelette de Queso Dietético y Palmito con Champignons.....36.000**

# Vegano / Vegetariano

## Chop Suey de Verduras

Salteado de cebolla, morrones rojos y verdes, almendras tostadas, brotes de soja con repollo morado y blanco.....40.000

## 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.....52.000

## 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.....54.000

## 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.....65.000

## Pink's Guacamus

Sandwiches de tres deliciosos pisos con hummus, guacamole, colchón de rúcula y tomate, servido en pan de sandwich.....27.000

## 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!.....43.000

## Minutas

Empanada de Soja..... 16.000

Empanada de Tofu.....16.000

Empanada de Berenjena.....16.000

Humita (Choclo y Palmito).....16.000

# 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 / 50.000

**California Roll**  
Tartare de kanikama,  
aguacate, pepino  
30.000 / 45.000

### Veggie

**Miso Roll**  
Espárrago tempura,  
berenjena asada,  
aguacate, pepino,  
salsa miso  
30.000 / 45.000

**Very Veggie**  
Tomate seco, aguacate,  
zucchini asado, cebolla  
caramelizada  
30.000 / 45.000

**Philadelphia Roll**  
Tofu, queso crema, aguacate  
30.000 / 45.000

**Bolsi Roll**  
Tofu, nido de cebolla frita,  
aguacate  
35.000 / 50.000

**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 / 70.000

**Akashi Acevichado**  
Camarones tempura  
tartare de kanikama  
queso crema, aguacate  
copos de tempura  
50.000 / 70.000

**Spicy Shrimp**  
Camarones, tartare de kanikama  
aguacate, mantequilla japonesa  
50.000 / 70.000

**Bolsi Roll**  
Tartare de kanikama  
nido de cebolla frita, aguacate  
40.000 / 55.000

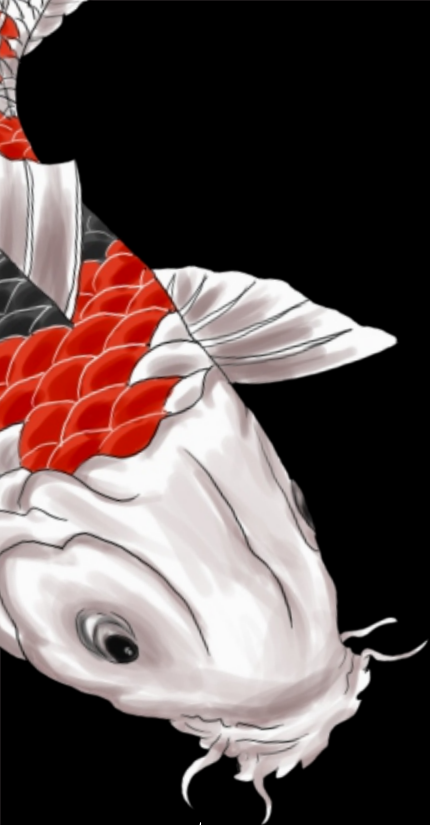
 **Volcano Roll**  
Tartare de kanikama picante, camarón  
queso crema, pepino (roll caliente)  
60.000 / 6 piezas



### Sushi Bowls

<b>Spicy Shrimp</b> 85.000	<b>Bolsi</b> 65.000
<b>Enter the Dragon</b> 80.000	<b>Philadelphia</b> 60.000
<b>Akashi Acevichado</b> 80.000	<b>California</b> 55.000
	<b>Very Veggie</b> 55.000

# ボルシ



## Nigiri

Por unidad

**Salmón**  
15.000

### Salmón Flameado

Ralladura de limón, mantequilla  
de trufa

18.000

### Camarón

15.000

### Pork Belly

Panceta de cerdo braseado con shoyu y salsa teriyaki

15.000

### Huevo de Codorniz Trufado

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

20.000



## Sashimi

Salmón  
30.000/5 piezas



# Carnes

**Lomito al Roquefort**

Servido con papas "Hasselback" a las finas hierbas.....90.000

**Lomito Mediterráneo**

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

Guarnición de arroz azafranado con cebolla, morrones rojos y verdes.....83.000

**Lomito Quattro Formaggi**

Con champignons, espárragos y servido con papas doradas.....90.000

**Lomito a la Criolla**

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

verde y rojo. Guarnición de croqueta de mandioca.....77.000

**Lomito Medici**

Cubierto con salsa de vino oporto y champignons con croquetas de mandioca..... 89.000

**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.....92.000

**Lomito al Oporto**

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

seco, ciruela seca y cebollita perla. Servido con puré rústico.....87.000

**Steak au Poivre**

Servido con puré rústico.....85.000

**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.).....115.000

**Tapa de Cuadril Fileteada (400g)**

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

y nido de cebolla frita.....150.000

**Strogonoff de Carne**.....69.000

**Lomito a Caballo**

Con cebolla y papas fritas.....90.000

**Milanesa**

(sin guarnición).....45.000

**Milanesa a la Napolitana**

Con puré de papas.....65.000

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.....95.000

## **Sandwich de Chuleta de Cerdo**

Chuleta de cerdo con pepinillos y chucrut.  
Servido con papas fritas.....45.000

# 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.....69.000

**Pollo Parma con Pesto a la Crema** 

Pechugas de pollo apanadas con reggianito servido con gnocchi a la crema de pesto y nueces.....69.000

**Pollo al Curry con Castaña de Cajú**

Trozos de pechuga grillé en salsa curry. Servido con arroz blanco y cous cous de remolacha.....63.000

**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.....57.000

**Cordon Bleu de Pollo**

Pechuga apanada y rellena de jamón y queso. Servido con papas doradas.....60.000

**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.....66.000

**Pollo a la Maryland**

Milanesa de pollo acompañado con crema de choclo, banana frita, panceta crocante y arvejas. Servido con papas fritas.....59.000

**Pollo a las Finas Hierbas**

Trozos de pollo con una salsa cremosa a las finas hierbas, acompañado con arroz al estilo oriental.....59.000

**Chop Suey**

Salteado de cebolla, morrones rojos y verdes, almendras tostadas, brotes de soja con repollo morado y blanco con pollo y/o carne.....57.000

**Strogonoff de Pollo**.....49.000

**Pollo Grillé (sin guarnición)**.....42.000

**Milanesa de Pollo (sin guarnición)**.....43.000

**Chicken Fingers**

Especialidad americana. Bastoncitos de pollo crocantes acompañados con papas fritas, salsa miel-mostaza y salsa barbacoa.....52.000

# Pastas

<b>Cannelloni de Choclo</b> 	
Relleno con choclo asado, servido con salsa quattro formaggi.....	37.000
<b>Fettuccine alla Papalina</b>	
Con tournedos de lomito, salsa cremosa con champignons, fetas de jamón y pancetas crocantes.....	90.000
<b>Gnocchi Gratinado</b>	
A la crema con fetas de pollo y jamón.....	48.000
Con aceite de trufa.....	+8.000
<b>Lasagna alla Bolognese</b> .....	52.000
<b>Risotto Portobello</b>	
Tradicional plato italiano a base de arroz carnaroli, hongos y queso reggianito (elaboración 20 min.).....	75.000
Camarones.....	+53.000
Con aceite de trufa.....	+8.000
<b>Risotto Azafranado con Crema de Queso de Cabra</b> 	
Arroz carnaroli azafranado, queso reggianito, crema de queso de cabra, tomate cherry asado, crutones. Acompañado con focaccia (elaboración 20 min).....	80.000
Camarones.....	+53.000
Con aceite de trufa.....	+8.000
<b>Ravioli de Salmón "Bolsi"</b> 	
Masa de espinaca rellena de salmón y salteado con tomate seco, albahaca fresca y un toque de aceite y balsámico.....	73.000
<b>Spaghetti con Gambas al Ajillo</b> 	92.000
<b>Fettuccine a la Crema Funghi con Camarones</b> 	
Perfumado con aceite de trufa blanca.....	98.000
<b>Ravioli de Salmón</b> .....	51.000
Salsa a elección con costo aparte.	
<i>Pastas a elección</i>	
<b>Ravioli (Verdura - Pollo - Carne)</b>	
<b>Gnocchi - Spaghetti</b>	
<b>Fettuccine - Penne Rigate</b>	
<i>Salsas a elección</i>	
<b>Rosé</b> .....	37.000
<b>Marinara</b>	
Salsa de tomates frescos de la casa.....	45.000
<b>Bolognesa</b> .....	47.000
<b>Quattro Formaggi</b> .....	47.000
<b>Pesto a la Crema</b> 	
Con aceite de trufa.....	+8.000

# Pastas

<b>Al Pesto Genovese</b> .....	49.000
Con aceite de trufa.....	+8.000
<b>Alla Carbonara</b> .....	49.000
<b>Pomodoro e Basilico</b>	
Salsa natural de tomate con hojas de albahaca.....	46.000
<b>Crema al Funghi</b> .....	52.000
Con aceite de trufa.....	+8.000
<b>Alla Mafiosa</b>	
Con tiritas de pollo, palmitos, champignons y salsa rosé .....	51.000

# Pescados de Río

**Surubí a la Pimienta**

Servido con salsa tártara y arroz kesú.....115.000

**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).....265.000

**Lomo de Surubí sobre Fettuccine al Curry**

Lomo de surubí servido sobre base de fettuccine preparado en salsa de curry, servido con verduras salteadas.....127.000

**Surubí Ñande Mba'e** 

Lomo de surubí cocinado en caldo cremoso de mandioca, dos camarones, leche de coco y aceite de palma..... 140.000

**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.....135.000

**Surubí a la Bonne Femme**

Bañado en deliciosa salsa blanca con vino blanco y champignons, servido en corona de puré de papas gratinadas.....110.000

Con Roquefort.....+8.000

**Surubí Grillé o Milanesa**

(Sin guarnición)..... 90.000

**Surubí al Horno**

Servido con arroz blanco.....105.000

**Surubí Meunière**

Servido con arroz a la griega.....115.000

# 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.....125.000

## **Salmón al Horno**

Condimentado con aceite de oliva extra virgen, vinagre balsámico y

finas hierbas. Servido con puré rústico.....110.000

**Salmón Grillé (sin guarnición)**.....95.000

## **Salmón Meunière**

Servido con arroz a la griega.....115.000

## **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.....125.000

## **Brochettes de Camarones**

Deliciosos camarones en brochette acompañados de arroz azafranado,

morrones y cebollitas presentado con salsa agridulce y mayonesa de wasabi.....99.000

## **Bobó de Camarão a la Teja**

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

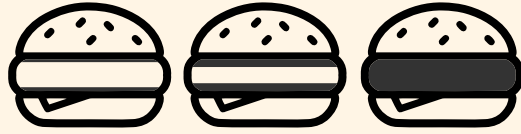
de mandioca, leche de coco y aceite de dendê.

Acompañado con arroz kesú y puré rústico. (p/ 2 personas).....197.000

## **Parrillada de Mariscos y Pescado**

(para 2 personas).....270.000

# 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.....62.000

## **Hamburguesa “Bolsi”**

Champignons salteados, panceta bien crocante y queso. Servido con nuestro pan casero y papas fritas.....62.000

## **L.A. Burger**

Rúcula, panceta, queso roquefort, salsa barbeque y cebollas caramelizadas.....62.000

## **American Classic**

Cheddar, panceta, lechuga, tomate y cebolla morada.....62.000

## **California Burger**

Reggianito, guacamole y tomate sobre un colchón de rúcula con un toque de aceite y aceto balsámico.....62.000

## **Hamburguesa Simple**

Lechuga y tomate.....56.000

## **Hamburguesa con Queso**

Queso, lechuga y tomate.....59.000

## **Mbeju Pizza Burger**

Mbeju, hamburguesa, salsa marinara, mozzarella y albahaca.....63.000

Roquefort.....+7.000

## **Doblete**

(Las opciones anteriores servidas con doble hamburguesa).....+25.000

# Pizzas

<b>Camarones, Catupiry y Pesto</b> .....	109.000
<b>Roquefort, Cebolla Morada Caramelizada y Panceta</b> .....	74.000
<b>Hawaiana</b>	
Mozzarella con trozos de piña y jamón.....	77.000
Con trozos de pollo y salsa barbacoa.....	+12.000
<b>Mozzarella</b>	
Mozzarella y orégano.....	50.000
<b>Pepperoni</b>	
Mozzarella y pepperoni.....	56.000
<b>Margherita</b>	
Mozzarella, tomates en casé con hojas de albahaca fresca.....	54.000
<b>Portuguesa</b>	
Mozzarella, cebolla, aceitunas negras y huevo.....	61.000
<b>Pollo y Catupiry</b>	
Mozzarella, trozos de pollo y queso catupiry.....	65.000
<b>Pesto de Rúcula</b> 	
Mozzarella, nueces picadas y pesto de rúcula.....	72.000
<b>Bolsi</b>	
Mozzarella, tomate, aceitunas, champignons, jamón y morrones.....	64.000
<b>Quattro Formaggi</b>	
Mozzarella, parmesano, requeijão y roquefort.....	75.000
<b>Real</b>	
Mozzarella, tomate, jamón y palmito.....	65.000
<b>De la Nonna</b>	
Mozzarella, queso catupiry, cebolla, ají picante, albahaca y aceitunas negras.....	62.000
<b>Toscana</b>	
Mozzarella, queso catupiry, parmesano, tomates secos, albahaca fresca, ajo dorado y ají picante.....	74.000

## Tartas

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

## Empanadas

### Fritas

Carne, Huevo, Pollo .....	10.000
Jamón y Queso .....	11.000
Coxinha de Pollo con Catupiry.....	10.000
Coxinha de Pollo con Cheddar y Panceta.....	12.000
Coxinha Vegetariana.....	12.000
Pastelito.....	8.000
Croqueta de Carne.....	8.000

### Al Horno

Pollo o Carne.....	10.000
Pollo con Catupiry.....	12.000
Acelga y Catupiry.....	10.000
Cuatro Quesos con Trocitos de Palmito.....	12.000
Chilena.....	12.000

## Típico de Paraguay

Chipa Guazú.....	22.000
Sopa Paraguaya.....	22.000


### Canastita Típica

Pastel mandi'ó, mbeju, pajagua mascada y chipa.....	52.000
Pastel Mandi'ó.....	12.000
Pajagua Mascada.....	10.000

# Tipico de Paraguay


Chipa Argolla.....	8.000
Bombita de Mbeju con catupiry..... 	12.000
Bombita de Mbeju con roquefort..... 	14.000
Mbeju.....	10.000
Roquefort.....	+6.000
Vori-Vori.....	40.000
Sopa de Surubí.....	40.000/64.000
Arroz Kesú.....	15.000

# Mexicana

Taco Veggie.....	25.000
Taco Pollo.....	25.000
Taco Panza de Cerdo.....	30.000
Taco Carne.....	25.000
Taco de Camarones.....	33.000
Taco de Pescado  .....	33.000
<b>Nachos de Pollo, Carne o Mixto</b>	
Cubiertos con abundante carne molida, cheddar, panceta, tomate picado, aceitunas negras y cilantro.....	68.000
<b>Quesadillas de Pollo.....</b>	65.000
<b>Quesadillas Carne.....</b>	70.000
<b>Quesadillas Panza de Cerdo.....</b>	75.000
<b>Quesadillas Mixta.....</b>	70.000
<b>Quesadillas de Camarones.....</b>	101.000
<b>Burritos de Pollo, Carne, Panza de Cerdo o Mixto.....</b>	55.000
<b>Fajitas de Pollo, Carne, Panza de Cerdo o Mixta (para 2 personas).....</b>	95.000

# Sandwiches

## Caesar Wrap

Nuestra famosa ensalada Caesar envuelta en una tortilla tostada.....	29.000
Con pollo.....	+10.000
Con pollo y panceta.....	+13.000
Con roast beef.....	+20.000
Con atún..... 	+28.000
Con camarones y panceta.....	+48.000
Con salmón.....	+40.000

## 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.....

	66.000
--	--------

## 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.....	40.000
--	--------

## 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
------------------------------------	--------

# Sandwiches

**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.....35.000

**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.....+4.000

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 fritas .....55.000

**Completo de Milanese**

Lechuga, tomate, huevo, jamón, mozzarella y papas fritas .....50.000

**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

**De Pollo**

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

# Sandwiches

**Banco Unión**

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

De Pollo.....	40.000
De Atún .....	45.000
De Roast-beef.....	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 Palmito .....	35.000
-------------------------	--------

De Atún y Tomate .....	29.000
------------------------	--------

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 lechuga .....35.000/41.000

**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.....

33.000

# Beirutes

(Sandwiches en pan árabe)

## **Pavo y Queso Emmental**

Fetas de pavo, queso emmental, mayo-pesto, tomate, rúcula y cebolla morada.....48.000

## **Especial Bolsi**

Pollo hervido o roast beef, mozzarella, tomate, huevo, palmito, orégano, mayonesa casera.....35.000/59.000

## **Margherita**

Mozzarella fresca, tomate y albahaca.....33.000

## **De Pavo Ahumado**

Pavo ahumado, mozzarella, tomate y lechuga.....33.000

## **Mediterráneo**

Jamón, mozzarella, huevo, tomate, aceitunas negras, orégano y cebolla.....33.000

## **Mykonos**

Roast beef, tomate, mozzarella fresca, panceta crocante, lechuga y salsa curry.....63.000

# 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

## 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.....28.000**

## 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 - Confitos - Azúcar Impalpable - ChocoChips -

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

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

# Cervezas

## Chopp

### Artesanal

Sajonia 300 ml.....	15.000
Herken 420 ml.....	17.000

### Nacional

Munich 500 ml.....	17.000
--------------------	--------

### Importado

Heineken 350 ml.....	15.000
Estrella Galicia 410 ml.....	16.000
Estrella Galicia sin alcohol 330 ml.....	18.000

## Embotelladas

### Alemania

Paulaner Weissbier 500 ml.....	20.000
--------------------------------	--------

### España

Estrella Galicia 330 ml sin gluten.....	14.000
Estrella Galicia 250 ml sin alcohol.....	12.000

### Estados Unidos

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

### Holanda

Heineken 650 ml.....	20.000
Heineken 330 ml.....	13.000
Heineken 330 ml sin alcohol.....	13.000
Heineken Silver 650 ml.....	20.000
Heineken Silver 330 ml.....	13.000
Amstel 650 ml.....	19.000

### México

Sol 330 ml.....	14.000
Sol 710 ml.....	20.000

# Café

<b>Espresso / Doble</b> .....	10.000/19.000
<b>Espresso con Crema Chantilly</b> .....	11.000/20.000
<b>Espresso Descafeinado</b> .....	13.000
<b>Cortado / Doble</b> .....	11.000/19.000
<b>Cappuccino Tradicional</b> .....	13.000/22.000
<b>Cappuccino Bolsi</b> Crema Chantilly.....	14.000/24.000
<b>Café Tito</b> Espuma de leche y canela.....	11.000/20.000
<b>Café con Leche</b> .....	17.000
<b>Café con Leche Bolsi</b> .....	32.000
<b>Café o Cortado Frío</b> Café o cortado doble batido con hielo, con chantilly.....	20.000
<b>Affogato</b> Helado (sabor a elección), espresso y chantilly.....	22.000
<b>Café Bolsi</b> Presentado en jarrito con leche condensada y espuma de leche.....	28.000
<b>Espresso Italiano</b> Licor Amaretto y crema chantilly.....	32.000
<b>Café Irlandés</b> Whisky irlandés (Jameson) y crema chantilly.....	32.000
<b>Pistacchino</b>  Con brigadeiro de pistacchio.....	40.000
<b>Leche de Almendras</b>  .....	+4.000

# Café


## Chocolate

Chocolate Caliente.....	17.000
Chocolate con Crema.....	19.000
Toddy.....	10.000

## Milkshake

Helado a elección y leche.....	20.000
--------------------------------	--------

## Té

 HARNEY & SONS MASTER TEA BLENDERS FINE TEA.....	15.000
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.....	8.000
Con Leche.....	+2000

# Jugos

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

<b>Simples</b> .....	15.000
<b>Simples con Leche</b> .....	16.000

## Mixtos

Dos sabores.....	17.000
<b>Frutilla o Uva</b> .....	18.000
<b>Mixto con Frutilla o Uva</b> .....	18.000
<b>Mixto con Leche</b> .....	18.000
<b>Frutilla con Leche</b> .....	18.000
<b>Tutti-Frutti</b> .....	20.000

**dasani**

**Schweppes**

**Coca-Cola**

# Vinos

## Tinto

### Argentina

Nieto Senetiner D.O.C. Malbec.....	130.000
Nieto Senetiner Malbec.....	105.000
Nieto Senetiner Emilia Malbec.....	90.000
Mora Negra.....	200.000
Luigi Bosca de Sangre.....	165.000
Luigi Bosca Malbec D.O.C.....	170.000
Luigi Bosca Cab. Sauv.....	125.000
Luigi Bosca Malbec.....	125.000
Rutini Cab. Sauv. Malbec.....	140.000
Alegoría Malbec.....	200.000
Navarro Correas Col. Priv. Malbec.....	100.000
Navarro Correas Col. Priv. Cab. Sauv.....	100.000
Zuccardi Serie A Malbec.....	140.000
Zuccardi Alambrado Malbec.....	125.000
Santa Julia Res. Malbec.....	100.000
Santa Julia Orgánica Malbec.....	95.000
Los Árboles Cab. Sauv.....	65.000
Los Árboles Red Blend.....	65.000
Trumpeter Malbec.....	110.000
Nina Petit Verdot Gold.....	135.000
Nina Malbec Gold.....	135.000
Nina Cab. Sauv.....	165.000
Don Gonzalo Máximo Malbec.....	145.000

### Chile

Marques Casa Concha Cabernet.....	185.000
Concha y Toro Gran Reserva Carmenere.....	185.000
Santa Carolina Merlot.....	95.000
Cousiño Macul Ant. Res. Cab. Sauv.....	110.000
Casillero del Diablo Cab. Sauv.....	110.000
Casillero del Diablo Carmenere.....	110.000
Casillero del Diablo Malbec.....	110.000
Indómita Gran Reserva Cab. Sauv.....	55.000/100.000
Indómita Gran Reserva Carmenere.....	100.000
Indómita Duette Premium Pinot Noir.....	115.000
Indómita Duette Premium Cab. Sauv.....	115.000
Las Mulas Carmenere.....	120.000

# Vinos

**Estados Unidos**

Woodbridge Pinot Noir.....125.000

**Italia**

Sangiovese.....110.000

Sangiovese por copa .....32.000

**Nueva Zelanda**

Matua Pinot Noir.....200.000

**Uruguay**

Bouza Tannat.....210.000

*Blanco***Argentina**

Alegoría Chardonnay.....160.000

Rutini Sauv. Blanc.....130.000

Trumpeter Chardonnay.....110.000

Navarro Correas Col. Priv. Sauv. Blanc.....100.000

Nieto Senetiner Res. Chardonnay.....100.000

Santa Julia Tardío.....110.000

Santa Julia Chenin Dulce Natural.....90.000

Santa Julia Sauv. Blanc.....85.000

**Chile**

Casillero del Diablo Chardonnay.....95.000

Casillero del Diablo Sauv. Blanc.....120.000

Santa Carolina Sauv. Blanc.....95.000

Indómita Gran Reserva Sauv. Blanc.....100.000

Las Mulas Sauv. Blanc.....120.000

**Italia**

Terre Di Chieti Pecorino Vanita.....140.000

La Mora Vermentino D.O.C.....110.000

La Mora Vermentino D.O.C por copa.....32.000

# Vinos

## Rosé

### Chile

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

### España

Viña Esmeralda Rosé.....	140.000
--------------------------	---------

### Francia

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

### Italia

Bollini Pinot Rosé.....	160.000
Ruffino Chianti.....	150.000

# Champagne

Veuve Clicquot Rosé.....	950.000
Veuve Clicquot Demi Sec.....	950.000
Veuve Clicquot Brut.....	350.000/950.000
Drappier Cart D'or Brut.....	500.000

## Espumante

Ruffino Rosé.....	170.000
Nieto Senetiner Brut Nature.....	145.000
Chandon Extra Brut.....	135.000
Chandon Rosé.....	135.000
Chandon Demi Sec.....	135.000
Henkell Blanc de Blancs.....	120.000
Henkell Trocken Dry-Sec.....	120.000
Julia Dulce Natural.....	120.000
Santa Julia Brut Rosé.....	120.000
Freixenet Carta Nevada 200 ml.....	40.000
Henkell Trocken 200 ml.....	40.000

# Postres

**Churros** 

Servido con nutella, cobertura de chocolate y caramelo con sal marina.....35.000

**Mini Torta de Pistacchio**.....40.000

**Cookie en Sartén con Helado**

Servido con nutella, cobertura de chocolate y caramelo con sal marina.....40.000

**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.....50.000

**Waffle Completo**.....28.000

**Waffle al Estilo Americano**

Con mantequilla y Maple Syrup (Jarabe de Arce).....21.000

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

Banana - Durazno - Nueces - Miel - Canela - Dulce de Leche  
Nutella - Coco Rallado - Confites - Azúcar Impalpable - Choco Chips  
Helado - Baño de Chocolate - Trocitos de Cookies - Trocitos de Oreo

**Torta de Chocolate y Dulce de Leche**.....16.000

**Decadencia de Chocolate**.....16.000

**Cremoso de Oreo**.....21.000

**Cheesecake Tradicional**.....23.000

**Torta Cuatro Leches**.....21.000

**Carrot Cake**.....23.000

**Red Velvet**.....25.000

**Brownie con Helado**.....28.000

**Pie de Limón**.....19.000

**Pavé (y pá comé)**.....19.000

**Mousse de Chocolate /Maracuya/Ciruela**.....19.000

**Volcán de Chocolate con Helado**.....36.000

**Frappé de Café**

Helado de crema americana, café, cobertura de chocolate y chantilly con un toque de Bailey's.....33.000

# Postres

## Copa Bolsi

Helado a elección con crema de chantilly, cobertura de chocolate y "farofa" de almendras..... 33.000

**Flan Tradicional**.....15.000

**Budín de Pan**.....15.000

**Copa Sundae (helado a elección)**.....31.000

**Pastel de Manzana con Helado**.....26.000

## 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

## Sabores:

Nutella - Crema americana - Frutilla - Chocolate

**Doble dulce de leche** (helado de dulce de leche con dulce de leche)

**Cookies N' cream** (helado de crema americana con galletitas de chocolate)

**Cheesecake frutos rojos** (helado de queso crema suave con galletitas de vainilla y jalea de frutos del bosque)



.....60.000



2 Bochas.....15.000



.....30.000



1 Bocha..... 8.000