

Crispys Tapitas crocantes de Pan Armenio

De Atún Ultra Premium flambeado en Pisco estilo Tataki con Palta Punta (2 unid.)

De Tartar de Salmón del Sur en camita de Palta (2 unid.)

De Ají de Gallina gratinado (2 unid.)

De Hummus, Setas, Zuchinis y Champiñones con Queso gratinado (2 unid.)

Cebiches

Clásico Minimalista Canchita, Camote glaseado y Choclo

Bravo Fusión Grana Padano, Palta y Aceite de Oliva Extra Virgen Tacneño **Nuevo**

Mixto Rock & Rollero Pescado, Pulpo y Langostinos en Leche de Tigre al Rocoto **Nuevo**

De Atún Nikkei Atún Ultra Premium, Palta, Maní, Wantán y Leche de Tigre Oriental **Nuevo**

Cebiche Caliente de Mero a la Piedra Pulpo y Langostinos con aromas de Wok **Nuevo**

Carpaccios

De Lomo Al Pesto y Vinagreta balsámica, Arúgula bebé, Parmesano y Alcaparras crocantes

De Pulpo al Olivo

De Salmón con aromas de Hierbaluisa y Dill acompañados de paltita Punta

Tiraditos

Tiradito Fusión Mar y Tierra Salmón, Pulpo y Pescado con Quinoa crispy y Hongos de Porcón

Tiradito al Ají Amarillo Con todo su sabor pero sin picante

Tiradito al Rocoto con todo su sabor pero suavcito o picantón (como lo prefieras)

Tiradito Oriental Leche de Tigre, Ajonjolí y salsa de Soya

Tiradito Bravo al Limón, Palta, aceite de Oliva Extra Virgen y Queso Grana Padano **Nuevo**

Causas

Degustación de Todas las Causitas (2 de c/u; 10 en total)

Causa de Atún Tataki estilo Nikkei con mayonesa de Rocoto y Togarashi

Causa de Pollo y Palta con mayonesa al Piquillo y Ajonjolí

Causa Pulpo al Olivo

Causa Roll de Langostino Crocante con Palta y miel de Shoyu

Causa de Tartar de Salmón con Palta y marinada oriental

Ensaladas

Ensalada de Langostinos flambeados, Aguaymanto y Tomatillos al wok

Lechugas, Palta, Cebolla en balsámico y Pesto

Ensalada de Prosciutto

Pera, Espinacas, Pecanas acarameladas y Queso Gorgonzolla en Honey Mustard

De 5 Quinuas **Nuevo**

Polvo de Hongos Porcón, Palta, Tomate, Aceitunas, Cebollita y Habas

La Más Brava

Pollo, Cebolla, Alcachofa y Champiñones al wok, Lechugas, Parmesano, Pecanas, Choclo y Palta

Platos Libres de Gluten. Apto para Celíacos. 

Piqueos Bravos

Bravo Spring Rolls

Nuestros famosos rollitos crocantes rellenos de Lomo Saltado en su jugo

Langostinos Crocantes

Con miel de Sauco, Maracuyá y Guacamole

AjÍ de Gallina Spring Rolls

Rollitos crocantes rellenos de AjÍ de Gallina y Mozzarella

Conchitas Gratinadas a la Huancaína

Con Mozzarella y Parmesano

Chicken Thai Rolls

Rollitos crocantes rellenos de Pollo salteado, Lemongrass y Shitake en salsa agridulce Masala

Pork On **Nuevo**

Rollitos crocantes rellenos de Bondiola de Cerdo y Vegetales salteados

Croquetas de Pollo

Rellenas de Queso Manchego y Jamón Serrano en salsa de 5 Especies

Parrilla de Calamar Gigante Anticuchero **Nuevo**

Con Papitas nativas ultra crocantes

Portobello Grana Padano

Salteados en Vino Blanco, Gratinados con Queso y Pecanas tostadas

Bombones de Lomo

Cubos de Lomo rellenos de Mozzarella fondant flambeados al Brandy

Parrilla "Eisha"...un clásico desde que abrimos en el Sur

Langostinos, Conchitas, Choritos, Pulpo anticuchero, Pescado y Calamar a la parrilla en mantequilla de Dill

Cazuelita de Champiñones al ajillo **Nuevo**

Con toque de AjÍ Limo y lonchitas de Jamón Serrano español

Pastel de Choclo con Lomo Saltado

Ponlo al centro de la mesa y compártelo a cucharadas con tu gente. ¡Serás Feliz!

Hamburguesas **Nuevo**

Nos enorgullece tener una de las mejores hamburguesas de Lima con jugosa carne americana a la parrilla

La Brava 100% Angus Beef y papas ultra crocantes

Queso derretido, Cebollas al wok, Tomate, Arúgula y tártara al Huacatay con Pan Brioche. ¡Bravaza!

Cheese Burger 100% Angus Beef y papas ultra crocantes

Queso derretido, Tomate y Lechuga en Pan Brioche

Royal Bacon Burger 100% Angus Beef y papas ultra crocantes

Queso derretido, Tocino, Huevo, Tomate y Lechuga en Pan Brioche

Pizzas

Pizza Ibiza

Prosciutto, Mozzarella, Parmesano y Arúgulas

Pizza de AjÍ de Gallina **Nuevo**

Con mucha Mozzarella y uno de los sabores favoritos del Perú, ¡no te la pierdas!

Pizza Gringa

Jamón, Champiñones y Mozzarella

Pizza a tu gusto **Nuevo**

Arma la pizza de tus sueños... tú le añades los ingredientes (hasta 8 ingredientes)

Pizza de Lomo Saltado **Nuevo**

Una novedosa forma de probar nuestro plato bandera

Crema del Día

Crema Menestrón, de Hongos, de Aguadito... pregunta al mozo por la alternativa de hoy

FONDOS DEL AIRE, MAR Y TIERRA

Pez Espada a la Parrilla

Con Meloso Arroz Norteño de Loche y Culantro

Lomo Saltado Bravo

Champiñones, Huevos montados, Yucas crocantes o Papas amarillas fritas

Spaghetti Gamberi

Langostinos al Jerez, Setas y Champiñones a la crema de Ají Amarillo

Mero Punk **Nuevo**

Jugoso Mero con piel crocante, Hummus de Lentejas, Puré de Alcachofa, Tomate Confit y Alioli de Zanahoria

Panceta Crispy **Nuevo**

Cocida al vacío y con piel crocante, Puré de dos Pallares y gel de Taperibá

Saltado Mar y Tierra

Lomo y Langostinos flambeados con verduras al wok revueltos en jugosos Spaghetinis al dente

Atún **Ultra Premium*** Flambeado al Acholado y aire de Tausí **Nuevo**

En costra de 5 pimientos y Ajonjolí, verduras al Tausí y Chaufa de Quinoa estilo Capón

RibEye **Certified Angus Beef*** al Grill **Nuevo**

500 grs de Bife Ancho Ultra Premium con Papardelle Alfredo o Papas ultra crispys y ensaladita al balsámico

Picatta Caprese y Penne Rigatte al Pesto

Pechuga al panko gratinada en Mozzarella y Tomate confitado

Costillas Anticucheras cocidas con cariño **Nuevo**

Cocidas primero a baja temperatura y luego a fuego parrillero, acompañadas de Pepián de Choclo

Arroz meloso de Ají de Gallina con Lomo Saltado **Nuevo**

El encuentro de 2 grandes

Entraña Americana Angus Beef

Quinotto al Ají amarillo, Alcachofa, Espárragos y Champiñones o si prefieres con papas ultra crocantes

Bondiola

Chanchito laqueado en Chicha Morada y Ñoquis glaseados de Camote a la Naranja

Ravioles de Zapallo Loche

A la crema de Champiñones y Huacatay

Surf & Turf Criollo

Lomo y Langostinos al wok sobre Ñoquis gratinados en Queso y salsa Huancaína

Lomo 5 Pimientos con Pasta Marlon

Cremosa pasta con Pollo, Zucchini, Alcachofas, Champiñones, Jamón y Salame

Ossobuco y Penne a la Gorgonzola

Súper tierno cocido en Vino Tinto, con pasta cremosa de balanceado Queso Gorgonzola y Champiñones

Tortellones de Asado de Tira

Los clásicos de Bravo Restobar, ¡un platazo!

POSTRES

Crepe de Manjar o Nutella con Helado

Brownie Tibio con Helado de Vainilla

Tartaleta de Frutas y Pastelera al Cointreau

Trifle de Mango

Tocino del Cielo (Crema Volteada ultra cremosa) 

Cheesecake de Sauco


Moelleux au Chocolat (Fondant de Chocolate, helado de Vainilla y Fresas marinadas)

Oreo Ice Cream Cookie

Tres Leches al Baileys

Hot Apple Crunch con Helado de Vainilla y Canela

Profiterol Zuchard

Creme Brulée al Cointreau 

NY Cheesecake de Fresa y Dulce de leche

Mini Degustación: Trifle de Mango, Tocino del Cielo y Tres Leches



MENÚ DEGUSTACIÓN BRAVO PERÚ

Para dar un Tour por nuestra carta

Bienvenida

Chilcano Bravo o Pisco Sour

Tour de 8 Tiempos

Cappuccino del día

Tiradito Fusión Mar y Tierra

Salmón, Pulpo y pescado con Quinoa Crispy y polvos de Hongo Porcón

Causa Roll de Langostino Furay

Reducción de Maracuyá, Sauco y Johnnie Walker

Conchita Gratinada a la Huancaína

Con queso Paria, Mozzarella y Parmesano

Spring Roll de Ají de Gallina

Crocante versión de un clásico

Pez Espada a la parrilla

Con Rissoto de Zapallo Loche y tempura de Espárrago

Lomo Saltado

Nuestro reconocido plato bandera, lomo fino y vegetales al Wok con crocantes papas nativas

Degustación de Postres

Incluye Aperitivos, IGV y Servicios

APERITIVOS

Al sentarse en nuestro comedor recibirás una bolsita de panes levados por 24 horas y recién horneados, acompañados de mantequillas de pesto, tomate confitado y de ajo-vino blanco. Una canasta de crocante pan Armenio acompañado de Hummus y nuestro aperitivo del día.

Los precios incluyen IGV y servicios. Son bienvenidas las propinas