



BISONTE

CASA BRAVA

EL PLACER DE LA CARNE

ENTRADAS



STEAK TARTAR - 55.00

Pequeños cortes de lomo fino argentino combinado con pepinillos encurtidos, alcaparra, cebolla blanca, cebollín, anchoas mezclado con nuestra salsa casera y coronado con caviar de trucha.



TARTAR DE TRUCHA BISONTE - 50.00

Finos cubos de trucha asalmonada marinados con toques de menta, limón y alioli anticuhero, coronados con yema de huevo curado y montados sobre una base de guacamole criollo, acompañados de tostadas de pan campesino.



CEVICHE BISONTE - 45.00

Fresca trucha al estilo furai, acompañada de camote glaseado, choclo cocido y maíz chullpi, bañada en una leche de tigre de ajíes ahumados.



CHAMPIÑONES GRATINADOS - 48.00

Champiñones salteados con toques de tocino crujiente, bañados en salsa de champiñón, gratinados con queso mozzarella y acompañados de pan campesino.



EMPANADAS BISONTE - 48.00

3 unidades de empanaditas de la casa, rellenas de lomo fino, picaña y bife ancho.



CEVICHE DE CHAMPIÑONES - 40.00

Champiñones en salmuera, bañados en leche de tigre vegetariana, acompañado de lechuga, choclo, maíz chullpi y camote glaseado.



PROVOLETA - 49.00

Queso provolone fundido a la parrilla montado con tomatitos cherry y laminas de ajo con toques de aceite de oliva



CHAMPIÑONES CON AJOS CROCANTES FLAMBEADOS AL PISCO - 38.00

Champiñones flambeados al wok con toques de ajo y pisco, coronados con chips de ajos crocantes.



CARPACCIO DE LOMO - 50.00

Finas láminas de lomo con toques de pimienta y sal de Maras, acompañadas de tomatitos cherry, alcaparras fritas y queso parmesano, bañadas en una deliciosa salsa de la casa.



LANGOSTINOS AL AJILLO - 45.00

Langostinos salteados en salsa de ají amarillo con toques de ajo, crema de leche y parmesano, acompañados de pan campesino.



RODIZIO



14 CORTES - 139.00

5 CORTES DE CARNES DE RES
ANGUS ARGENTINO

Bife angosto, Picaña, Lomo fino, Baby bife, y
Colita cuadril (todos los cortes en 70gm)

- 2 cortes de pollo
- 2 cortes de cerdo
- Anticucho
- Chorizo
- Morcilla
- Salchicha Cocktail
- Piña a la parrilla



ENSALADAS

SIEMPRE CON 3 ENSALADAS DE LA CASA

- Ensalada verde
- Ceviche de champiñones
- Verduras al wok

*Papas nativas salteadas con perfume
al romero.

*La atención de Rodizio será grupo completo, no se
comparte ni se puede llevar.

PARRILLAS BISONTE



PARRILLA PARA DOS PERSONAS - 169.90

- Bife ancho argentino 200 gr.
- Bife angosto argentino 200 gr.
- 2 anticuchos de corazón
- 2 chorizos de cerdo artesanal
- 1 pechuga de pollo

*Incluye papas andinas



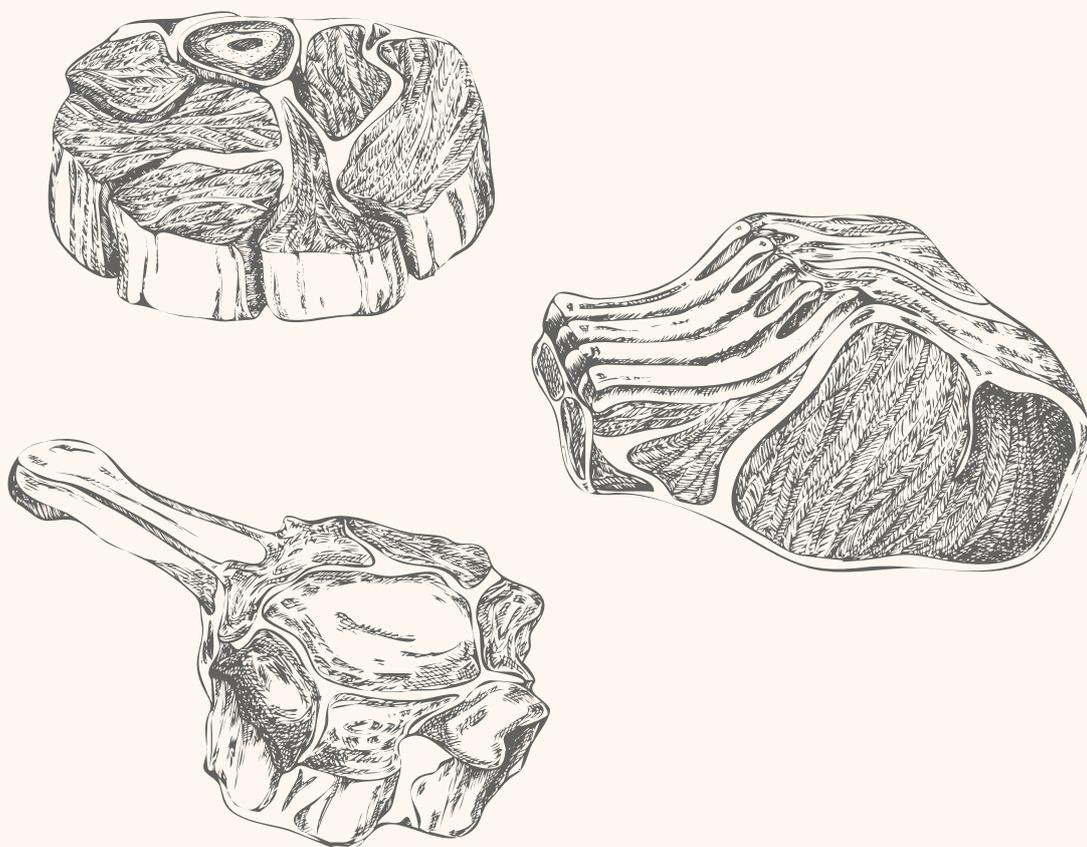
PARRILLA BISONTE PARA 4 PERSONAS - 390.00

- Bife argentino 250 gr
- Baby bife argentino 250 gr
- Picaña argentina 250 gr
- 1 pechuga de pollo
- 2 chorizos
- 2 porciones de anticuchos
- 2 morcillas

*Incluye papas andinas



LOS MEJORES CORTES



TIPOS DE CORTE



CORTES ESPECIALES - ANGUS AMERICANOS

Tomahawk (1.2 kg aprox.)	450.00
New York (500 gr. a 600 gr. aprox.)	220.00
T - Bone (0.900 kg)	350.00

*Incluyen una guarnición



CORTES ESPECIALES - WAGYU

Bife Angosto (0.300 kg)	300.00
Bife Ancho (0.300 kg)	300.00

*Incluye papas andinas



CARNE AMERICANA 350GR

Bife Angosto / Short Loin	120.00
Bife Ancho / Rib - Eye	130.00
Picaña / Tip of bottom round	120.00
Asado de tira con hueso / Short Ribs	140.00
*Entraña fina / Outside skirt (0.300 kg)	150.00



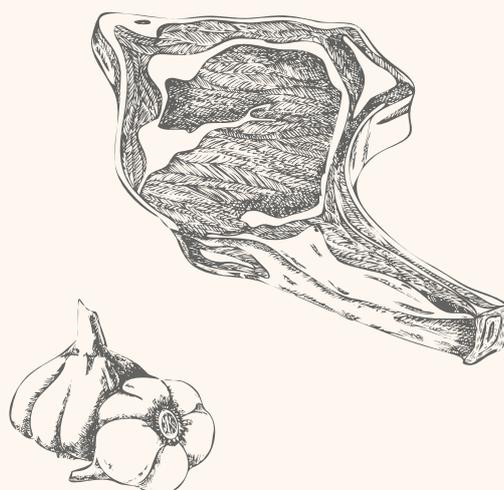
CARNE ARGENTINA 300GR

Bife Angosto / Short Loin	95.00
Bife Ancho / Rib - Eye	105.00
Picaña / Tip of bottom round	105.00
Lomo fino / Tender Loin	110.00
Entraña fina / Outside Skirt	140.00



CORTE ESPECIAL CERDO DUROC

Picapiedra (1 kg a 1.2 kg aprox)	160.00
Tomahawk (0.500 kg a 0.700 kg)	130.00
Bife angosto (0.350 kg)	80.00
Chuleta de hombro (0.350 kg)	70.00



PASTAS

ACOMPAÑADOS DE CORTES ANGUS ARGENTINOS DE 250GR

		Bife Ancho	Bife Angosto	Picaña
	PAPARDELLE A LA HUANCAÍNA Pasta artesanal en salsa hecha a base de aji amarillo y quesos andinos.	75.00	70.00	75.00
	LINGUINI A LA CARBONARA Salsa hecha a base de mantequilla, yema de huevo curado, queso parmesano, toques de vino blanco, y tocino dorado. De sabor ligero y completo.	85.00	80.00	85.00
	FETUCCINI EN SALSA ALFREDO Salsa hecha con bechamel clásico y crema de leche, jamón inglés, queso parmesano y notas de nuez moscada.	75.00	70.00	75.00
	SPAGHETTI AL PESTO Salsa hecha a base de albahaca, maní, aceite de oliva, confitado de la casa, queso paria y leche evaporada.	75.00	70.00	75.00
	FETUCCHI EN SALSA DE HONGOS Salsa hecha con hongos de pino, champiñones, confitado de cebolla blanca y ajo, queso parmesano y crema de leche.	80.00	75.00	80.00



LASAGNAS



LASAGNA DE CARNE - 60.00

Hecha con una clásica salsa bechamel y una tradicional salsa bologñesa, queso mozzarella y parmesano.



LASAGNA VEGETARIANA - 55.00

Hecha con una clásica salsa bechamel y un ragú de verduras de estación.

OPCIONES VEGETARIANAS



PARRILLA VEGETARIANA - 50.00

Mix de vegetales de la estación llevados a la parrilla con el aderezo de la casa .



ENSALADA DEL VALLE - 55.00

Base de guacamole montado con mix de quinuas andinas y toques de chalaquita y aceite de oliva . Montado con mix de vegetales al wok acompañado de nuestro pan campesino con toques de aceite de oliva



A LA PARRILLA



PULPO PARRILLERO - 65.00

Flameado con nuestra salsa especiada de la casa al chimichurri, terminado a la parrilla, acompañado de papas doradas crujientes y choclito parrillero, con lágrimas de alioli al olivo.



TRUCHA BISONTE - 75.00

Jugoso filete de trucha asalmonada a la parrilla, acompañado de puré de la casa y vegetales al wok, con galletitas de piel de pescado crujientes y toques ahumados.



MINI BURGUER ANGUS - 49.90

Cuatro jugosas mini hamburguesas con toques de chimichurri y queso cheddar fundido, más lechuga y tomate; acompañadas de papas francesas.



PECHUGA DE POLLO - 45.00

Acompañado con papas fritas crocantes al chimichurri.



ANTICUCHOS CRIOLLOS - 40.00

Marinados en nuestra salsa anticuchera de la casa, acompañados de papas doradas en alta fritura, con choclitos a la parrilla en hierbas andinas.



TUÉTANOS DE RES A LA PARRILLA - 45.00

Seis brusquetas de pan campesino montadas con sarsa de chalaquita criolla y coronadas con tuétanos ahumados a la parrilla.



MOLLEJAS DE RES - 49.00

Suaves mollejas de res llevadas a la parrilla, bañadas con nuestro chimichurri con notas cítricas, ahumadas y picantes.

CON SALSA BBQ



ALITAS BBQ - 55.00

Alitas a la parrilla, bañadas en nuestra deliciosa salsa BBQ con notas ahumadas.

*** Pídelas picantes.**

*** Siempre acompañadas de papas fritas.**



COSTILLAS DE CERDO A FUEGO LENTO - 60.00

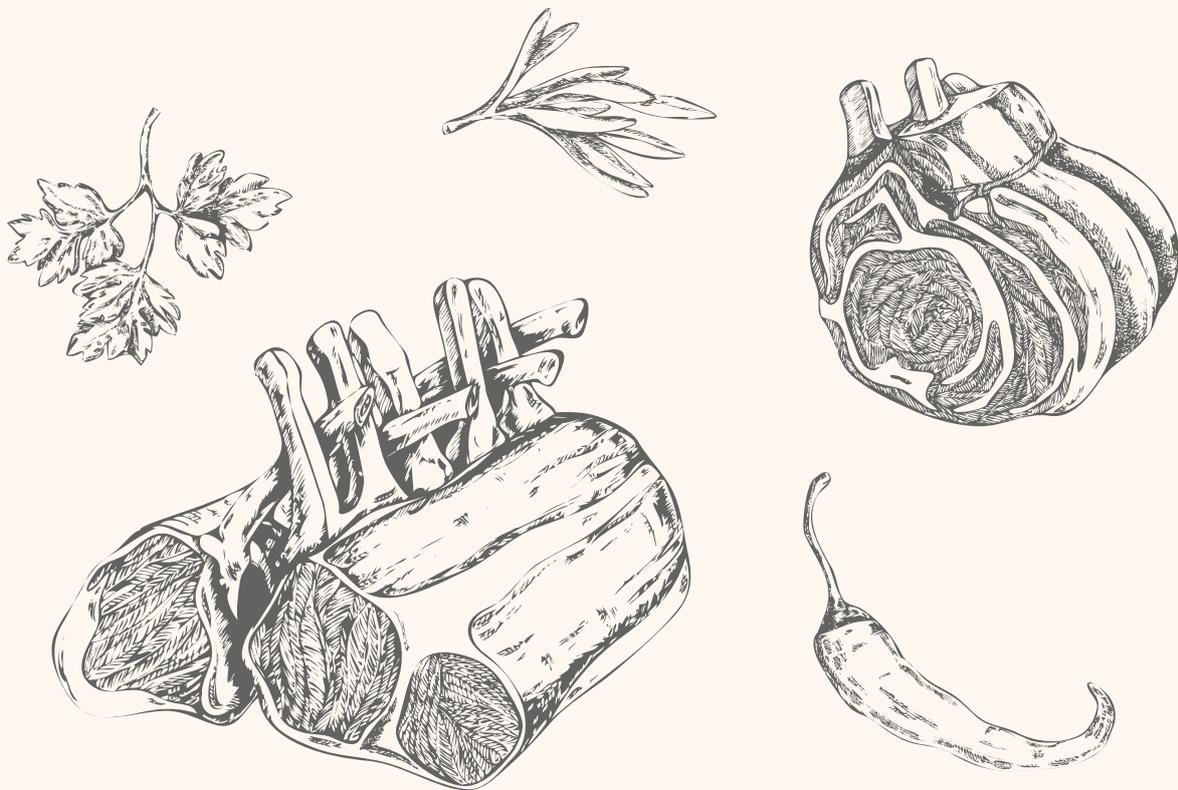
Costillas de cerdo a la parrilla, bañadas en nuestra deliciosa salsa BBQ con notas ahumadas.

*** Pídelas picantes.**

*** Siempre acompañadas de papas fritas.**



SABORES DE LA COCINA



NUESTRA COCINA



LOMO SALTADO CRIOLLO - 65.00

Jugoso lomo fino salteado y flameado al wok, con toques de pisco, acompañado de arroz blanco con trozos de choclo y papas fritas crujientes.



LOMO FINO A LAS TRES PIMIENTAS - 70.00

Jugoso corte de lomo fino a la parrilla, bañado en una salsa de 3 pimientos en reducción de vino tinto, acompañado de un cremoso risotto con salsa huancaína de la casa.



LOMO SALTADO BISONTE - 75.00

Jugoso lomo saltado y flameado al pisco, acompañado de ravioles artesanales rellenos de mix de hongos de pino, champiñones y queso cusqueño.



CHAUFA BISONTE - 65.00

Chaufa de pollo con verduras al wok, con toques ahumados y una base de tortilla de huevo, coronado con cerdito charsi.

BISONTES KIDS



HAMBURGUESA ANGUS - 60.00

Jugosa hamburguesa Angus montada sobre pan brioche, con lechuga, tomate y coronada con mix de quesos y aros de cebolla crujiente.



NUGGETS DE POLLO - 35.00

Crocantes piezas de pollo, acompañado de papas francesas crujientes.



MILANESA BISONTE - 45.00

Crocante milanesa de pollo, montado con salsa napolitana artesanal, queso mozzarella gratinado, tocino y jamón inglés, acompañado de papas francesas. *Reemplazo de pollo por lomo (más 10 soles).



GUARNICIONES



AROS DE CEBOLLA CROCANTE - 30.00

Corte de cebolla blanca bañadas en masa tempura y pasadas por panco para ser fritas, acompañadas de una salsa de palta picante.



PAPAS BISONTE

Media porción - 20.00

Entera - 30.00

Gajos de papas de temporada fritas, salteadas con chimichurri de la casa y toques de paprica.



CHOCLITOS PARRILLEROS - 25.00

Tierno choclo cusqueño llevado a la parrilla con hierbas andinas y mantequilla.



ENSALADA BISONTE - 40.00

La mejor selección de mix de lechugas, acompañados de pepinillo fresco, tomate cherry, choclo, champiñon salteado, aguaymanto, hilos de zanahoria, y palta con toques de aceite de oliva.



ENSALADA CESAR - 45.00

La mejor selección de mix de lechugas mezcladas con nuestra vinagreta César estilo Bisonte, acompañado de pechuga a la parrilla, croutones de pan campesino, tomate cherry y queso parmesano.



CHORIZO DE LA CASA - 30.00

3 unidades de la mejor selección de chorizos hechos de manera artesanal.



QUINUA ESTILO BISONTE 30.00

Mix de quinuas mezclado con chalaquita y toques e aceite de oliva





OREGON
FOODS