



BISONTE

CASA BRAVA

EL PLACER DE LA CARNE

ENTRADAS



MINI BURGUER ANGUS - 49.90

Cuatro jugosas mini hamburguesas, bañadas en chimichurri y queso cheddar fundido, acompañadas de lechuga y tomate, siempre con mixtura de chips de camote y papas andinas.



CEVICHE DE CHAMPIÑONES - 40.00

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



TARTAR DE TRUCHA BISONTE - 50.00

Finos cubos de trucha asalmonada, marinados con hierbas andinas, coronada con yema de huevo curado y perfumado en aceites de ajíes criollos y salvia, sobre un espejo de guacamole criollo, acompañado con tostadas de pan campesino.



TUÉTANOS DE RES A LA PARRILLA - 45.00

Seis brusquetas de pan campesino coronadas con tuétanos ahumados a la parrilla en salsa chalaquita criolla.



CEVICHE BISONTE - 45.00

Fresca trucha al estilo furai, suelta en una leche de tigre de ajíes ahumados, acompañado de camote glaseado, choclo cocido desgranado y canchita cusqueña.



CHAMPIÑONES CON AJOS CROCANTES FLAMBEADOS AL PISCO - 38.00

Champiñones flambeados al **wok** en perfume de aceite en hiervas andinas.



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 - 150.00

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

*Incluye papas andinas



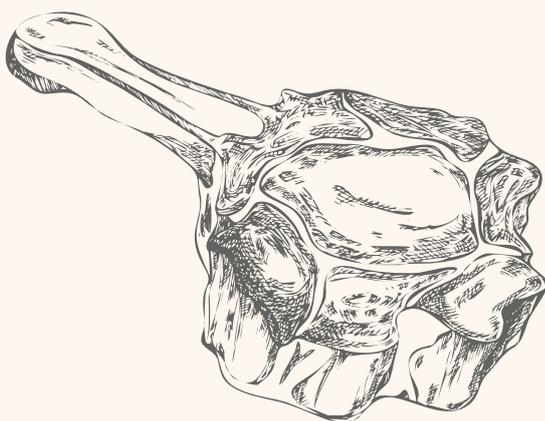
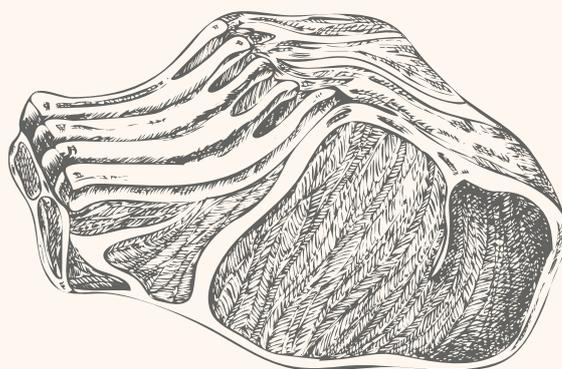
PARRILLA BISONTE PARA 4 PERSONAS - 390.00

- 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 (1 kg)	350.00
T - Bone (0.900 kg)	350.00

*Incluyen una guarnición



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



CORTES ESPECIALES - WAGYU

Entraña fina (0.300 kg)	350.00
Bife Angosto (0.300 kg)	300.00
Bife Ancho (0.300 kg)	300.00

*Incluye papas andinas



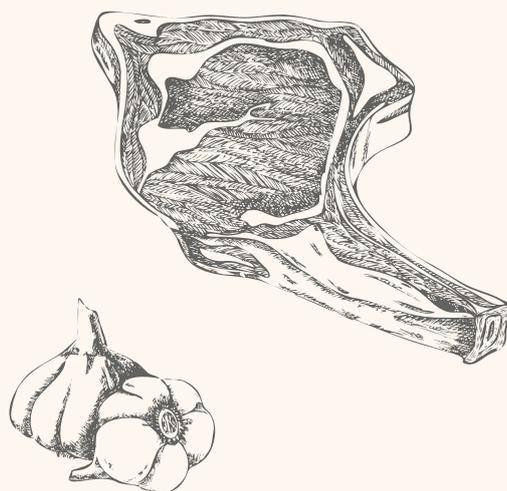
CORTE ESPECIAL CERDO DUROC

Picapietra (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



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



PASTAS

ACOMPAÑADOS DE CORTES URUGUAYOS DE 250 GR.

	Bife Ancho	Bife Angosto	Picaña
 PAPARDELLE A LA HUANCAÍNA Pasta artesanal en salsa hecha a base de aji amarillo y quesos andinos.	70.00	65.00	70.00
 LINGUINI A LA CARBONARA Salsa hecha base de mantequilla y yema de huevo curado, siempre al vino blanco con tocinos crocantes, de sabor ligero y completo.	80.00	75.00	80.00
 FETUCCINI EN SALSA ALFREDO Salsa hecha con bechamel clásico y crema de leche, jamón inglés, queso parmesano y notas de nuez moscada.	70.00	65.00	70.00
 SPAGHETTI AL PESTO Salsa hecha a base de albahaca, maní, aceite de oliva, confitado de la casa, queso paria y leche evaporada.	70.00	65.00	70.00

LASAGNAS

 **LASAGNA DE CARNE - 60.00**
Hecha con una clásica salsa bechamel y una tradicional salsa bolognesa, queso mozzarella y parmesano.

 **LASAGNA VEGETARIANA - 55.00**
Hecha con una clásica salsa bechamel y un ragú de verduras de estación.



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 lágrimas de alioli al olivo.



PECHUGA DE POLLO - 45.00

Acompañado de papas fritas crocantes al chimichurri.



TRUCHA BISONTE - 65.00

Jugoso filete supremo de trucha a la parrilla, acompañado de un mix de quinua en chalaquita de verduras, chicharrón de papa y un rústico de palta.



SALMÓN BISONTE - 75.00

Jugoso filete supremo de Salmón a la parrilla, acompañado con puré rústico de papas andinas, en cama de verduras bebas salteadas al wok.



ANTICUCHOS CRIOLLOS - 40.00

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

CON SALSA BBQ



8 ALITAS - 55.00

BBQ: Salsa a nuestro estilo con notas ahumadas.

***Pídelas picantes.**

***Siempre acompañadas de papas fritas.**



COSTILLAS DE CERDO A FUEGO LENTO 350GR - 60.00

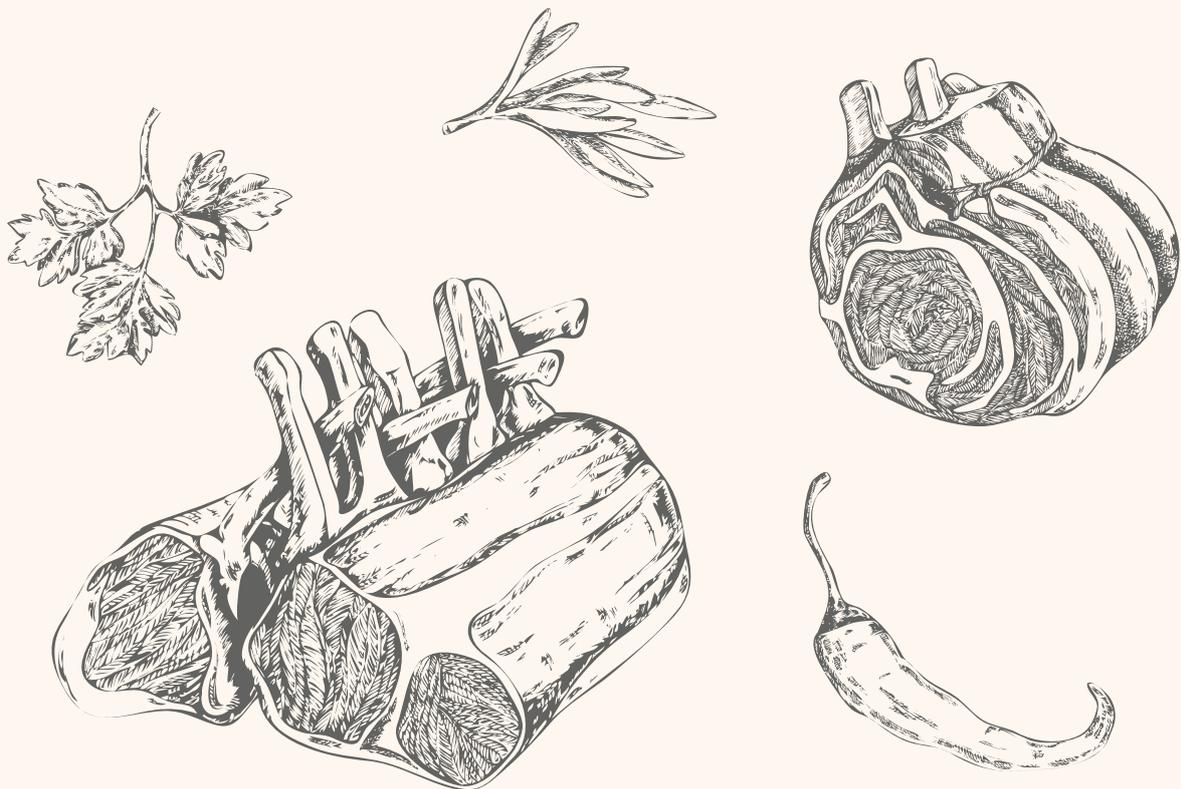
BBQ: Salsa a nuestro estilo con notas ahumadas.

***Pídelas picantes.**

***Siempre acompañadas de papas fritas.**



SABORES DE LA COCINA



NUESTRA COCINA



LOMO SALTADO CRIOLLO - 65.00

Jugoso lomo fino saltado y flameado al pisco, acompañado de arroz blanco con tropezones de choclo y papas fritas crocantes.



LOMO FINO A LAS TRES PIMIENTAS - 70.00

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



LOMO SALTADO BISONTE - 75.00

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



CHAUFA BISONTE - 65.00

Arroz con verduras al wok y tortilla de huevo coronado, con cerdito chasiu en sus propios jugos.

BISONTES



HAMBURGUESA ANGUS - 60.00

Jugosa hamburguesa Angus, montada sobre un pan brioche y verduras a la parrilla, coronado con un mix de quesos y aros de cebolla crocante.



HAMBURGUESA PARRILLERA - 50.00

Jugosa hamburguesa montada sobre pan brioche y verduras a la parrilla, coronado con mix de quesos.



NUGGETS DE POLLO - 35.00

Crocantes piezas de pollo acompañado de ensalada fresca de la casa y papas fritas.



GUARNICIONES



AROS DE CEBOLLA CROCANTE - 30.00

Cortes 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 papa de temporada fritas, salteadas con matequilla, ajo y hierbas andinas.



CHOCLITOS PARRILLEROS - 25.00

Tierno choclo cuqueño cocido llevado a la parrilla con hiervas andinas y mantequilla.



ENSALADA BISONTE - 40.00

La mejor selección de mix de lechugas acompañada de verduras de estación encuirtidas, palta cremosa y crocante de col de temporada, bañada con nuestra vinagreta de la casa.



ENSALADA CESAR - 45.00

La mejor selección de lechugas y hortalizas, acompañadas de pechuga parrillera y crutones de pan campesino, aliñadas con un vinagreta de ajo frito.



CHORIZO DE LA CASA - 20.00

3 unidades de la mejor selección de carne de cerdo llevada a un chorizo artesanal.





OREGON
FOODS