



DOC: MENÚ GRUPOS + DE 4 PAX | NOV'18 - DIC'18 - ENE'19 - FEB'19  
VÁLIDO CON RESERVA ANTICIPADA Y CONFIRMADA POR EMAIL  
RESERVAS:  
TEL: +34 871 949 447 | WSPP +34 649 977 736 | BOLIXE.COM  
EMAIL: [RESERVAS@BOLIXE.COM](mailto:RESERVAS@BOLIXE.COM) | TWITTER: @ASADORBOLIXE

### **MENÚ GRILL LOVERS 28,50 EUROS IVA INC. (BEBIDAS A PARTE)**

#### **APERITIVO:**

- PALITOS DE ZANAHORIA Y PICOS ANDALUCES
- MAYONESITA DE REMOLACHA Y PICADILLO MEDITERRÁNEO.

#### **ENTRANTES O PRIMEROS PARA COMPARTIR:**

- CHORIZOS CRIOLLOS AL GRILL CON SALSA CHIMICHURRI.
- CECINA DE LEÓN CONSERVADA EN AOVE.
- BUTIFARRONES AHUMADOS LOW&SLOW EN KAMADO JAPONÉS.
- MORCILLAS DE BUEY WAGYU AL GRILL CON PIMIENTOS DE PIQUILLO

#### **PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:**

- BURGUER ESPECIAL 220 GR. DE VACA GALLEGA AL GRILL CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y PATATAS FRITAS CASERAS (PAN OPCIONAL)
- LOMO ALTO DE PORC NEGRE AL GRILL CON PURÉ CASERO DE PATATA.
- PARRILLADA DE VERDURAS DEL DÍA CON CHÍA ECO Y SLASA THAI.

#### **POSTRE A ELEGIR:**

- TARTA CASERA NAPOLEÓN CLÁSICA.
- ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS DEL DÍA.
- ALMENDRA DE MALLORCA GRANIZADA CON UN TOQUE DE CAMELO

### **MENÚ MED. & BS.AS. FUSIÓN 33,50€ IVA INC.**

#### **APERITIVO:**

- PALITOS DE ZANAHORIA Y PICOS ANDALUCES
- MAYONESITA DE REMOLACHA Y PICADILLO MEDITERRÁNEO.

#### **ENTRANTES O PRIMEROS PARA COMPARTIR:**

- CHORIZOS CRIOLLOS AL GRILL CON SALSA CHIMICHURRI.
- CECINA DE LEÓN CONSERVADA EN AOVE.
- HUEVOS ESTRELLADOS CON CHALOTA Y LANGOSTINOS AL CURRY.
- CARPACCIO DE ATÚN DE ALETA AMARILLA

#### **PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:**

- ONGLET DE TERNERA BLANCA AL GRILL CON PATATA EN PAPILOTE.
- LOMO ALTO DE PORC NEGRE AL GRILL CON PURÉ CASERO DE PATATA.
- SALTEADO MEDITERRANEO DE PASTA CON GAMBAS, TACOS DE CERDO IBÉRICO, VERDURITAS AL DENTE, TOMATE REDUCIDO Y PARMESANO.

#### **POSTRE A ESCOGER:**

- PUDING CASERO DE PAN CON CAMELO Y NATA MONTADA.
- PANQUEQUE ARGENTINO RELLENO DE PLATANO Y DULCE DE LECHE.
- ENSALADA CASERA DE FRUTAS FRESCAS DEL DÍA.

#### **BEBIDAS:**

- AGUA MINERAL LANJARÓN EN BOTELLA DE CRISTAL.
- TINTO ARG. MALBEC UVAS DEL SOL / BLANCO DOC RIOJA AUSTRAL

### **MENÚ CLÁSICO BOLIXE 34,50 IVA INCLUIDO**

#### **APERITIVO:**

- PALITOS DE ZANAHORIA Y PICOS ANDALUCES
- MAYONESITA DE REMOLACHA Y PICADILLO MEDITERRÁNEO.
- VERMOUTH DE BARRICA "ON THE ROCKS."

#### **ENTRANTES O PRIMEROS PARA COMPARTIR:**

- CARPACCIO DE BUEY ANGUS CON PARMESANO Y BROTES TIERNOS
- PROVOLONE AL OREGANATTO SOBRE TOMATE RECIÉN CORTADO.
- HUEVOS ROTOS DE TEMPORADA CON MORCILLA
- CROQUETITAS DE POLLO CON UN TOQUE DE SALSA THAI.

#### **POSTRE A ESCOGER:**

- MATRIMONIO DE CARNES PREMIUM AL GRILL. (PCANHA ANGUS USA + LOMO ALTO DE CERDO IBÉRICO EXTREMEÑO), CON FRITAS CASERAS.
- TORTIGLIONI ROMANO CACIO E PEPE ORIGINAL.

#### **POSTRE:**

- TARTA CASERA NAPOLEÓN CLÁSICA.
- MENJAR BLANC D'AMETTLLA. (POSTRE ANTIGUO MALLORQUÍN.)
- TARTITA TIBIA DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA Y NUECES.

#### **BEBIDAS:**

- AGUA MINERAL LANJARÓN EN BOTELLA DE CRISTAL
- TINTO ARG. MALBEC JOVEN / RIBERA DEL DUERO TINTA PAIS JOVEN

### **MENÚ PREMIUM 39,50 EUROS IVA INCLUIDO.**

#### **APERITIVO:**

- PALITOS DE ZANAHORIA Y PICOS ANDALUCES
- MAYONESITA DE REMOLACHA Y PICADILLO MEDITERRÁNEO.
- VERMOUTH DE BARRICA "ON THE ROCKS." / CAÑITA MORITZ

#### **ENTRANTES O PRIMEROS PARA COMPARTIR:**

- ALCACHOFAS DE TEMPORADA A LA PLANCHA.
- BUTIFARRÓN DE PUEBLO AHUMADO EN KAMADO JAPONÉS.
- CHORIZOS CRIOLLOS AL GRILL CON SALSA CHIMICHURRI.
- CARPACCIO DE ATÚN ROJO DE ALETA AMARILLA.
- CARPACCIO DE BUEY ANGUS CON QUESO Y BROTES TIERNOS.
- CECINA DE LEÓN CONSERVADA EN AOVE.

#### **PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:**

- LOMO BAJO DE VACUNO ANGUS 220GR AL GRILL CON PATATA EN PAPILOTE, ENSALADITA DE PIMIENTOS ASADOS Y AJOS CONFIT.
- CHULETITAS DE CORDERO REBOZADAS CON PATATAS FRITAS CASERAS Y ENSALADITA VERDE.
- BACALAO DEL CANTÁBRICO AL VAPOR CON ESCALIBADA DEL DÍA
- TORTIGLIONI ROMANO CACIO E PEPE ORIGINAL.

#### **POSTRE:**

- BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES CON HELADO DE VAINILLA.
- ENSALADA DE FRUTAS CON CAVA Y HELADO DE LIMÓN.
- ALMENDRA DE MALLORCA GRANIZADA CON UN TOQUE DE CAMELO

#### **BEBIDAS:**

- AGUA MINERAL LANJARON EN BOTELLA DE CRISTAL.
- TINTO VIÑA POMAL DOC RIOJA CRIANZA.
- TINTO UVAS DEL SOL MALBEC / BLANCO RIOJA AUSTRAL

### **MENÚ ESPECIAL BOLIXE 46,50 IVA INCLUIDO.**

#### **RECIBIMIENTO A ESCOGER:**

- COPA DE CAVA CODORNIU PRIMA VIDES BRUT SUPERIOR.
- CAÑITA MORITZ
- VERMOUTH DE BARRICA "ON THE ROCKS."

#### **APERITIVO:**

- PALITOS DE ZANAHORIA Y PICOS ANDALUCES
- MAYONESITA DE REMOLACHA Y PICADILLO MEDITERRÁNEO.

#### **ENTRANTES O PRIMEROS PARA COMPARTIR:**

- LOMO DE VACA CURADO Y CONSERVADO EN AOVE.
- CARPACCIO DE ATÚN DE ALETA AMARILLA CON CEBOLLITA DULCE.
- CARPACCIO DE SOLOMILLO DE BUEY CON MEZCLUM DE BROTES TIERNOS Y VIRUTAS DE QUESO PARMESANO.
- JAMÓN IBÉRICO 5 BELLOTAS D.O EXTREMADURA CORTADO A MANO.
- QUESO IBÉRICO AHUMADO AL ROMERO EN ACEITE VIRGEN.
- BUTIFARRÓN DE PUEBLO AHUMADO EN EL KAMADO JAPONÉS

#### **PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:**

- CHULETÓN DE VACA GALLEGA AL GRILL + FRITAS CASERAS. (2pax.)
- PARRILLADA DE CARNE (SELECCIÓN DE CORTES DE CARNE DE PRIMERA CALIDAD, ENTRECOTE ANGUS, BIFE PORTEÑO, ENTRAÑAS, PICANHA, CHORIZO CRIOLLO, MORCILLA, SECRETO IBÉRICO.) (2pax.)
- BACALAO CON NATAS DE LISBOA (GRATINADO AL HORNO.)
- TORTIGLIONI ROMANO CACIO E PEPE ORIGINAL.

#### **POSTRE:**

- ENSALADA DE FRUTAS CASERA DEL DÍA.
- PANQUEQUE ARGENTINO CON DULCE DE LECHE Y HELADO
- SORBETE DE LIMÓN BATIDO AL MOMENTO CON VODKA RUSO.

#### **BEBIDAS:**

- AGUA MINERAL LANJARON EN BOTELLA DE CRISTAL.
- D.O.C. RIOJA VIÑA POMAL CRIANZA.
- DO. RIBERA DEL DUERO AVAN CRIANZA.

### **MENÚ BOLIXE VIP 75,50 IVA INCLUIDO.**

#### **RECIBIMIENTO:**

- CERVEZA ALAHAMBRA RESERVA 1924 / CAVA CODORNIU ROSÉ
- CEVICHE DE DORADA Y OSTRAS FRESCAS RECIÉN ABIERTAS.

#### **ENTRANTES O PRIMEROS PARA COMPARTIR:**

- JAMÓN IBÉRICO CINCO BELLOTAS CORTADO A AMANO.
- TALEGGIO ITALIANO CON PIQUILLOS CARAMELIZADOS
- BLOQUECITO DE FOIE DE PATO.

#### **PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:**

- OJO DE BIFE ARGENTINO AL GRILL C/ VERDURAS FRESCAS ASADAS.
- COGOTE DE MERLUZA DE PINTXO DEL CANTÁBRICO AL HORNO

#### **POSTRE:**

- ENSAIMADA CASERA DE ALBARICOQUES.
- SORBETE DE LIMÓN BATIDO AL MOMENTO CON VODKA RUSO.

#### **SOBREMESA**

- CAFÉ NATURAL ITALIANO CON AZUCARES, CHOCOLATES Y AMARETTI.
- MASTER'S GIN & SWEEPPES TONIC.

#### **BEBIDAS:**

- AGUA MINERAL LANJARÓN EN BOTELLA DE CRISTAL.
- TINTO RIOJA LUIS CAÑAS RESERVA. / MENDOZA ARG. CATENA ZAPATA
- BLANCO JOSÉ PARIENTE VERDEJO