



BRERA

— Italian Restaurant & Wine Bar —

ANTIPASTI

BURRATA CON TARTAR TRICOLORE \$39.700

Burrata servida sobre tartar de tomate cherry tricolore marinado con albahaca, orégano, vinagre balsámico y aceite de oliva.

FRITTO MISTO ALL'ITALIANA \$48.300

Pulpo, calamares y langostinos fritos, acompañado de una salsa pomodoro ligeramente picante.

ANTIPASTO BRERA \$46.700

Prosciutto, stracciatella, berenjenas apanadas, corazones de alcachofa a la parrilla, cebolla confitada a la amarena, mix de lechugas y foccacia crocante.

ZUPPA DI POMODORO FRESCO \$33.300

Sopa de pomodoro con lascas de parmesano y albahaca acompañado de focaccia al ajo crocante.

TARTAR DI TONNO \$39.400

Tartar de lomo de atún con mayonesa al limón, alcaparras fritas acompañado con un crocante de arroz.

FIORI DI ZUCCA \$32.300

Flores de zucchini rellenas de queso ricotta y albahaca, rebozadas y fritas servidas sobre salsa pomodoro.

PROVOLONE \$39.500

Queso provolone fundido al horno, con salsa de pomodoro, alcaparras cubierto con un capa de hojaldre crocante.

POLPO GRIGLIATO \$39.700

Pulpo a la parrilla con mayonesa de gunidilla sobre un pure de calabaza.

GNOCCO FRITTO \$28.900

Gnocco fritto relleno de mozzarella y pecorino con una mayonesa de peperoncino.

CARPACCIO CLASSICO \$40.500

Solomillo sellado en costra de pimienta con rúgula, lascas de pecorino y aceite de oliva.

ANTIPASTI

CARPACCIO BRERA \$42.800

Solomillo sellado en costra de pimienta con rúgula y reducción de gorgonzola.

CARPACCIO DI POLPO \$42.600

Finas láminas de pulpo con tartar de tomates al limón, brotes de cilantro y una emulsión de tomates secos y guindilla. Ligeramente picante.

CARPACCIO DI SALMONE \$43.900

Gravlax de salmon marinado en remolacha con huevos de pescado, mayonesa cítrica y brotes.

INSALATA DI POLPO \$42.800

Pulpo salteado con patata criolla y tomate cherry, emulsión de citronette sobre un mix de lechugas y un tapenade de aceitunas Kalamata.

INSALATA DI SALMONE \$33.400

Salmón ahumado, mix de lechugas, pera, nueces caramelizada, zucchini encurtido con un aderezo de mostaza dulce.

INSALATA GIULIO CESARE \$30.900

Cogollos de lechuga, crutones caseros, pollo rebozado y lascas de parmesano con aderezo cesar.

INSALATA DI FINOCCHI E PARMIGIANO \$25.800

Hinojo, mix de lechugas, hojas de mostaza y lascas de parmesano, emulsión de citronette.

PIZZA

MARGHERITA  \$33.400

Salsa pomodoro, mozzarella, orégano, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

BRERA  \$47.800

Salsa pomodoro, mozzarella, tomate confitado, aceite de albahaca, burrata y miel trufada.

PATATE ED UOVA \$38.000

Salsa pomodoro, mozzarella, huevos de codorniz, patatas chips caseras y aceite trufado.

CALAMARI  \$38.000

Mozzarella, calamares a la romana, mesclun y mayonesa de vino blanco y limón. (Masa con tinta de calamar)

BOLOGNA AL TARTUFO  \$38.000

Mozzarella, jamón trufado, straciatella ahumada, pistachios y miel trufada.

PARMA \$45.000

Salsa pomodoro, mozzarella, tomate cherry, rúgula, prosciutto di Parma, parmesano y aceite de oliva.

QUATTRO FORMAGGI  \$37.800

Mozzarella, parmesano, gorgonzola, provolone y aceite de oliva.

DIAVOLA  \$40.600

Salsa pomodoro, mozzarella, orégano, chorizo calabrese y aceite de guindillas.

PIZZA FRITTA  \$37.800

Pizza rellena con tomate, mozzarella, rúgula y jamón York, terminada con aceite de guindillas y pesto de perejil. (15 minutos)

PASTE

FUSILLI AL PESTO * \$42.800

Fusilli hecho en casa con pesto de albahaca y piñones aromatizada con pimienta rosada y straciatella.

*Se puede modificar para ser vegano.

RIGATONI ALL' ARRABBIATA E STRACCIATELLA \$42.800

Rigatoni hecho en casa con salsa clásica de pomodoro San Marzano, peperoncino y straciatella.

RIGATONI NERO ALLA VODKA E SALMONE \$38.000

Rigatoni hecho en casa con tinta de calamar, salmón flambeado con vodka, crema y eneldo.

SPAGHETTI NERANO \$38.000

Spaghetti hecho en casa con crema de calabacín, hierbabuena y pecorino.

FETTUCCINE FUNGHI TARTUFO * \$50.100

Fettuccine hecho en casa con un salteado de champiñones, crema de trufa negra, parmesano y vino tinto.

*Se puede modificar para ser vegano.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA \$42.800

Spaghetti hecho en casa preparado con guanciale en una salsa a base de yema de huevo, parmesano y pecorino.

SPAGHETTI ALLA LUCIANA \$43.300

Spaghetti hecho en casa con pulpo salteado en salsa pomodoro.

FETTUCCINE FRUTTI DI MARE \$50.100

Fettuccine hecho en casa con calamares, camarones, almejas y mejillones en un sofrito de ajo, cebolla, tomate cherry y vino blanco.

SPAGHETTI ALLA ARAGOSTA \$110,700

Spaghetti hecho en casa con carne de langosta en un sofrito de ajo, cebolla, tomate cherry, vino blanco y un fondo de langosta.

PASTE

SPAGHETTI CONTADINO \$42.800

Spaghetti hecho en casa con lomo finamente picado, tomate cherry semi-seco, espárragos con demi-glacé de res y yema de huevo pochada.

FETTUCCINE AL RAGU \$40,600

Fettuccine hecho en casa con salsa bolognesa clásica italiana de la casa.

RAVIOLI CAPRESI \$35.000

Pasta hecha en casa rellena de ricotta y albahaca con una salsa de mantequilla y tomillo, terminado con ajo negro y tomate confitado.

RAVIOLI DI SALMONE \$42,800

Pasta hecha en casa rellena de salmón y ajo negro servido una crema de pomodoro y mozzarella acompañado de una ensaladilla de hinojo.

CAMELLE DI CARNE \$42.800

Pasta hecha en casa rellena de carne angus sobre una salsa de alcachofas y mostaza dijon.

RAVIOLI DI PERA \$42.800

Pasta hecha en casa rellena de peras flambeadas con brandy y queso mascarpone servido sobre una salsa de gorgonzola.

GNOCCHI ALLA SORRENTINA \$38.000

Pasta hecha en casa a base de patata, horneado en salsa pomodoro, mozzarella y parmesano.

GNOCCHI GORGONZOLA \$42.800

Pasta hecha en casa a base de patata y nuez moscada con salsa gorgonzola, miel trufada y frutos secos.

CANNELLONI DI MANZO \$40.000

Pasta hecha en casa rellena de carne de res en salsa bechamel y demi-glacé.

LASAGNA DI CARNE \$42.800

Lasagna con salsa bolognesa, bechamel, mozzarella y parmesano.

RISOTTI

RISOTTO POMODORO E BASILICO \$38.000

Risotto pomodoro con parmigiano, straciatella ahumada e infusión de albahaca.

RISOTTO FUNGHI \$52.300

Risotto con variedad de setas de temporada, parmigiano y crema de trufas.

RISOTTO GAMBERI E ASPARAGI \$54.500

Risotto con bisque de langostinos, camarones y espárragos con parmigiano.

RISOTTO CARCIOFI E SALAME CALABRESE \$50.100

Risotto con salteado de chorizo calabrese, aceite de guindillas y alcachofa con parmigiano.

SECONDI

CORVINA AL PISTACCHIO    \$63.400

Filete de corvina gratinado en mantequilla de pistacchio sobre risotto con espárragos.

CORVINA ACQUAPAZZA   \$54.500

Filete de corvina con alcaparras, aceituna kalamata, tomate cherry, ajo y tomillo esfumado al vino blanco y perejil.

SALMONE CAPPONATA   \$64.000

Salmón sobre salsa caponata terminado con crujientes patatas fósforo.

POLLO ALLA CACCIATORA  \$41.800

Pollo estofado con verduras y salsa pomodoro con reducción de vino tinto.

TAGLIATA DI MANZO  \$59.500

Tagliata de res con salsa de alcaparras y tomate, acompañado de ensalada de peras y nueces confitadas.

CARNE DEL GIORNO  **PRECIO DEL MERCADO**

Corte de carne del día a preparación del chef.

OSSOBUCO ALLA MILANESE \$62.900

Ossobuco de ternera estofado servido sobre risotto preparado con azafrán y parmesano.

COTOLETTA BRERA \$42.800

Filete de ternera apanado servido con rúgula y tomate cherry.

COCHINILLO **PRECIO DEL MERCADO**

Cochinillo lechal (Aprox para 6 personas). Se debe reservar con dos días de anticipación. Se sirve entero en la mesa recién salido del horno.

CONTORNI

PASTA BRERA * \$21.200

Pasta hecha en casa salteada con nuez, mantequilla y aceite de trufas.

*Se puede modificar para ser vegano.

PASTA POMODORO * \$20.000

Pasta hecha en casa con salsa clásica de pomodoro San Marzano.

*Se puede modificar para ser vegano.

INSALATA \$18.900

Mix de lechugas con tomate cherry y vinagreta Brera.

PATATE AL FORNO \$20.000

Patata criolla al horno con aceite de oliva, sal, pimienta, romero y ajo.

PARMENTIERE \$18.900

Puré de patata con mantequilla y pimienta.

 **VEGETARIANO**  **MARISCOS**  **PESCADO**  **PICANTE**

 **FRUTOS SECOS**  **LIBRE DE GLUTEN**

Por favor avisar al mesero si tiene alguna alergia

I DOLCI

CANOLI SICILIANO \$21.000

Canolo casero relleno de ricotta fresca, miel, chispas de chocolate y cerezas amaranas.

PAVLOVA DI FRUTTI ROSSI \$21.700

Tartaleta de merengue rellena de chantilli y arandanos cubierta de fresas.

TORTINO AL CIOCCOLATO \$21.700

Torta de chocolate con centro de chocolate fundido. Acompañado de gelato di vaniglia.

MILLEFOGLIE FRUTTI ROSSI \$22.800

Finas laminas de hojaldre horneadas rellenas de crema pastelera y frutos rojos.

TIRAMISU SIFONATO \$21.700

Bizcochuelo a base de mantequilla bañando en espresso y amaretto, cubierto con crema sifonada de mascarpone, terminado con chocolate rayado.

Advertencia propina: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podra ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Para reservas de mas de 8 personas la propina sugerida es del 15%. Al momento de solicitar la cuenta, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio el dinero recogido por concepto de propina es destinado en un 100% al personal en las diferentes áreas de servicio de la compañía.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la linea administrativa en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema 3154279415 o a la línea de Atención al Ciudadano de la superintendencia de industria y comercio: 5920400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000910165, para que radique su queja. Servicio no incluido.

