



**BRERA**

*— Italian Restaurant & Wine Bar —*

# ANTIPASTI

## **RICOTTA** ..... \$25.000

Ricotta hecha en casa con infusión de albahaca y pan de tomate.

## **CHIPS DI CARCIOFI E PARMIGIANO** ..... \$52.000

Chips crujientes de parmesano y alcachofa con pesto de hierbabuena.

## **POMODORO RIPIENO DI BURRATA** ..... \$21.000

Pomodoro relleno de burrata y pesto.

## **ARANCINI** ..... \$25.000

Rellenos de queso mozzarella con crema de bolletus y prosciutto crocante. (3 unidades)

## **ZUPPA MINISTRONE** ..... \$30.000

Sopa de verduras de temporada con pasta hecha en casa.

## **ZUPPA DI POMODORO FRESCO** ..... \$41.000

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

## **FOCACCIA CON CREMA AL PECORINO** ..... \$25.000

Focaccia delgada con crema de pecorino y pimienta.

## **FOCACCIA E POMODORO** ..... \$25.000

Focaccia delgada con pomodorini marinados en aceite de ajo, orégano, balsámico y albahaca.

## **PROVOLONE** ..... \$49.000

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

## **BURRATA FRITTA** ..... \$50.000

Burrata en fina masa de pizza frita, servida sobre una salsa de pomodoro San Marzano al horno aromatizada con tomillo fresco. Acompañado de pan de masa madre.

# ANTIPASTI

## FRITTO MISTO ALL'ITALIANA ..... \$55.000

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

## ANTIPASTO BRERA ..... \$53.000

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

## BURRATA CON TARTAR TRICOLORE ..... \$46.000

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

## TARTAR DI TONNO ..... \$48.000

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

## FIORI DI ZUCCA ..... \$38.000

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

## POLPO GRIGLIATO ..... \$47.000

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

## CARPACCIO CLASSICO ..... \$49.000

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

## CARPACCIO BRERA ..... \$49.000

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

## CARPACCIO DI POLPO ..... \$50.000

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

## INSALATA DI SALMONE ..... \$41.000

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

# PIZZA

## **BRERA** ..... \$53.000

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

## **SALAME E GORGONZOLA** ..... \$49.000

Salsa pomodoro, mozzarella, queso gorgonzola y salame calabrese.

## **BURRATA E PROSCIUTTO** ..... \$51.000

Salsa pomodoro, mozzarella, burrata al horno, prosciutto di parma y aceite de peperoncino.

## **BOLOGNA AL TARTUFO** ..... \$42.000

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

## **QUATTRO FORMAGGI** ..... \$44.000

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

## **PIZZA FRITTA** ..... \$44.000

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

## **DIAVOLA** ..... \$51.000

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

## **PARMA** ..... \$51.000

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

## **MARGHERITA** ..... \$37.000

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

# PASTE

## PASTA LUNGA

### FETTUCCINE FUNGHI TARTUFO ..... \$57.000

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

\*Se puede modificar para ser vegano.

### FETTUCCINE AL RAGU ..... \$47.000

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

### FETTUCCINE FRUTTI DI MARE ..... \$57.000

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

### BUCATINA ALL' AMATRICIANA ..... \$49.000

Bucatini hecho en casa salsa clásica all' Amatriciana con guanciale.

### PAPARDELLE E COSTOLETTE DI MANZO ..... \$72.000

Pappardelle con estofado costilla a baja temperatura y braseada con reducción de tomate.

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA ..... \$49.000

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

### SPAGHETTI CONTADINO ..... \$49.000

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

### SPAGHETTI ALLA ARAGOSTA ..... \$126.000

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

\*Disponible los viernes.



# PASTE

## PASTA CORTA

### RIGATONI ALL' ARRABBIATA E STRACCIATELLA .....\$49.000

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

### RIGATONI NERO ALLA VODKA E SALMONE .....\$49.000

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

### CONCHIGLIONI COZZE E PATATE .....\$47.000

Pasta hecha en casa con mejillones, patata, verduras y scamorza ahumada. Clásica receta de la Nonna.

### GNOCCHI DI ZUCCA .....\$45.000

Pasta hecha en casa a base de patata y calabaza en salsa al burro y salvia.

### GNOCCHI GORGONZOLA .....\$49.000

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

## PASTA RIPIENA

### RAVIOLI DI SALMONE .....\$49.000

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

### RAVIOLI DI PERA .....\$49.000

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

### CARAMELLE DI CARNE .....\$49.000

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

### CANNELLONI DI MANZO .....\$49.000

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

### LASAGNA DI CARNE .....\$49.000

Lasagna con salsa bolognesa, bechamel, mozzarella y parmesano.

# RISOTTI

## RISOTTO FUNGHI



\$59.000

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

## RISOTTO GAMBERI E ASPARAGI



\$61.000

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

## RISOTTO CARCIOFI E SALAME CALABRESE



\$57.000

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

# SECONDI

## **GANASSINO BRASATO** ..... \$39.000

Estofado de cerdo sobre cremoso de patata y chorizo.

## **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** ..... \$65.000

Filetes de lomo rellenos de prosciutto y salvia en salsa al vino blanco.

## **GALLETO AL FORNO** ..... \$99.000

Pollo picanton cocinado a baja temperatura y horneado con pimienta rosada y hierbas.

## **SOLOMITO BRERA** ..... \$52.000

Solomito de cerdo cocinado a baja temperatura en costra de finas hierbas italianas y salsa de manzana verde.

## **MILANESA DI POLLO NAPOLETANA** ..... \$53.000

Filete de pollo apanado servido con salsa pomodoro y mozzarella gratinado.

## **CORVINA AL PISTACCHIO** ..... \$69.000

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

## **SALMONE CAPPONATA** ..... \$69.000

Salmón sobre salsa caponata terminado con crujientes patatas fósforo.

## **LOMO AL PEPE VERDE** ..... \$60.000

Lomo fino a la parrilla servido con salsa de pimienta verde y vino blanco acompañado de verduras confitadas y selladas a la plancha.

## **CARNE DEL GIORNO** ..... **PRECIO DEL MERCADO**

Corte de carne del día a preparación del chef.

## **OSSOBUCCO ALLA MILANESE** ..... \$68.000

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

## **COTOLETTA BRERA** ..... \$52.000

Filete de ternera apanado servido con rúgula y tomate cherry.

## **PORCHETTA** ..... \$53.000

Pancetta de cerdo con hierbas aromaticas, Au Jus, guarnición de temporada.



# CONTORNI

## PASTA BRERA



\$24.000

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

\*Se puede modificar para ser vegano.

## PASTA POMODORO



\$22.000

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

\*Se puede modificar para ser vegano.

## INSALATA



\$21.000

Mix de lechugas con tomate cherry y vinagreta Brera.

## PATATE AL FORNO



\$22.000

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

## INSALATA DI FINOCCHI E PARMIGIANO



\$28.000

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

 VEGETARIANO

 MARISCOS

 PESCADO

 PICANTE

 FRUTOS SECOS

 LIBRE DE GLUTEN

**Por favor avisar al mesero si tiene alguna alergia**

# I DOLCI

## **TARTELETA AL LIMONE** ..... \$23.000

Crema de limón amarillo sobre un crocante de galleta y merengue.

## **MARITTOZZI ROMANO** ..... \$23.000

Delicado brioche romano ligeramente endulzado, relleno de una cremosa nata montada, terminado con fresas y chocolate.

## **TIRAMISU SIFONATO** ..... \$31.000

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

## **MILLEFOGLIE FRUTTI ROSSI** ..... \$26.000

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

## **PANACOTTA CIOCOLATTO BIANCO** ..... \$26.000

Crema de chocolate blanco acompañado de una salsa de frutos rojos y frutos rojos.

## **PAVLOVA DI FRUTTI ROSSI** ..... \$25.000

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

## **TORTINO AL CIOCCOLATO** ..... \$25.000

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

## **CANOLI SICILIANO** ..... \$27.000

Canolo casero relleno de ricotta fresca, miel, chispas de chocolate y cerezas amaranas. (3 unidades)

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 podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Para reservas de más de 8 personas la propina sugerida es del 15%. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo 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 línea 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.

