



BRERA

— Italian Restaurant & Wine Bar —

ANTIPASTI

BURRATA CON TARTAR TRICOLORE \$38.500

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

FRITTO MISTO ALL'ITALIANA \$43.500

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

ANTIPASTO BRERA \$42.000

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

ZUPPA DI POMODORO FRESCO \$30.000

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

TARTAR DI TONNO \$35.500

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

FIORI DI ZUCCA \$29.000

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

PROVOLONE \$35.500

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

PARMIGIANA CON FONDUTA DI SCAMORZA \$38.500

Lasagna de berenjena con salsa de pomodoro, mozzarella y parmesano con fonduta de scamorza ahumada.

POLPO GRIGLIATO \$38.500

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

ANTIPASTI

CARPACCIO CLASSICO \$36.500

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

CARPACCIO BRERA \$38.500

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

CARPACCIO DI POLPO \$39.500

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 \$39.500

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

INSALATA DI POLPO \$38.500

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 \$30.000

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

INSALATA DI POLLO \$28.000

Pollo a la parrilla, mix de lechugas, espárragos, tomates semi-secos y crutones con una reducción de higos. (20 minutos)

PIZZA

PIZZA AL PESTO E STRACCIATELLA \$34.000

Salsa pesto, mozzarella, tomate semi-seco, rúgula y stracciatella.

MARGHERITA \$30.000

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

BRERA \$43.000

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

PARMA \$40.500

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

QUATTRO FORMAGGI \$34.000

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

DIAVOLA \$36.500

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

PIZZA FRITTA \$34.000

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

PASTE

FUSILLI AL PESTO * \$38.500

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\$38.500

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

FETTUCCINE FUNGHI TARTUFO * \$45.000

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 \$38.500

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

FETTUCCINE ALLA CARBONARA DI TONNO\$44.000

Tartar de atún sobre fettuccine hecho en casa en una salsa a base de yema de huevo, parmesano y pecorino.

CASERECCI DI ARAGOSTA AL FORNO \$59.000

Caserecci hecho en casa con colas de langosta pochadas en bechamel, gratinadas al horno con mozzarella, miga de pan y parmesano.

FETTUCCINE ALLA CHITARRA AL NERO DI SEPIA \$43.000

Futticcine con tinta de calamar hecho en la chitarra servido con un tartar de mejillones y tomates salteados con crema de ajo y perejil.

FETTUCCINE FRUTTI DI MARE \$45.000

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

SPAGHETTI ALLA ARAGOSTA \$99.500

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 \$38.500

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

FETTUCCINE AL RAGU \$36.500

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

RAVIOLI DI SALMONE 🍷 \$38.500

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

CARAMELLE DI CARNE \$38.500

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

RAVIOLI DI PERA 🍷 \$38.500

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

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI 🍷 🍷 \$38.500

Pasta hecha en casa rellena de ricotta, espinaca y nuez moscada servida sobre crema de espinaca, bocconcini y nuez del Brasil.

GNOCCHI GORGONZOLA 🍷 🍷 \$38.500

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

LASAGNA DI CARNE \$38.500

Lasagna con salsa bolognesa, bechamel, mozzarella y parmesano.

RISOTTI

RISOTTO FUNGHI   **\$47.000**

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

RISOTTO GAMBERI E ASPARAGI   **\$49.000**

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

RISOTTO CARCIOFI E SALAME CALABRESE   **\$45.000**

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

SECONDI

CORVINA AL PISTACCHIO    \$57.000

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

CORVINA ACQUAPAZZA   \$49.000

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

SALMONE CAPPONATA   \$57.500

Salmón sobre salsa caponata terminado con crujientes patatas fósforo.

CALAMARO RIPIENO CON PURE DI PISELLI   \$37.500

Calamar relleno de verduras esfumado al vino blanco, sobre puré de guisantes.

POLLO ALLA CACCIATORA  \$37.500

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

TAGLIATA DI MANZO  \$53.500

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.

OSSOBUCCO ALLA MILANESE \$56.500

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

COTOLETTA BRERA \$38.500

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  * \$19.000

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

*Se puede modificar para ser vegano.

PASTA POMODORO * \$18.000

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

*Se puede modificar para ser vegano.

INSALATA   \$17.000

Mix de lechugas con tomate cherry y vinagreta Brera.

PATATE AL FORNO   \$18.000

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

PARMENTIERE   \$17.000

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

PAVLOVA DI FRUTTI ROSSI \$19.500

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

GELATO AL PISTACCHIO E BASILICO CON CROSTATATA \$26.000

Gelato de pistacchio y albahaca hecho en casa servido sobre una tartaleta de frutos rojos.

TORTINO AL CIOCCOLATO \$19.500

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

PANNACOTTA CIOCCOLATTO BIANCO \$19.500

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

MILLEFOGLIE FRUTTI ROSSI \$20.500

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

TIRAMISU SIFONATO \$19.500

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 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, indique 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.

