



BRERA

— Italian Restaurant & Wine Bar —

ANTIPASTI

BURRATA CON TARTAR TRICOLORE  \$32.000

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

FRITTO MISTO ALL'ITALIANA   \$32.000

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

ANTIPASTO BRERA \$33.000

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  \$25.000

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

TARTAR DI TONNO   \$29.000

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

CARCIOFI CON OSSOBUCO \$29.000

Flor de alcachofa a la plancha servida sobre un parmentiere de patata con estofado de ossobuco.

FIORI DI ZUCCA  \$24.000

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

PROVOLONE  \$29.000

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

PARMIGIANA CON FONDUTA DI SCAMORZA   \$32.000

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

POLPO GRIGLIATO   \$32.000

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

CARPACCIO DI POLPO   \$33.000

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   \$33.000

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

ANTIPASTI

CARPACCIO CLASSICO  \$30.000

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

CARPACCIO BRERA  \$32.000

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

INSALATA DI POLPO   \$32.000

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

PIZZA FRITTA  \$28.000

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

PIZZA

PIZZA AL PESTO E STRACCIATELLA  \$28.000

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

MARGHERITA  \$25.000

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

BRERA  \$36.000

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

PARMA \$34.000

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

QUATTRO FORMAGGI  \$30.000

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

DIAVOLA  \$30.000

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

PASTE

PAPARDELLE ALLO FIORE SARDO E FUNGHI  \$35.000

Papardelle hecho en casa con una cremosa salsa de queso Fiore Sardo y trompetas negras.

RIGATONI ALL' ARRABBIATA E STRACCIATELLA   \$32.000

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

SPAGHETTI CONTADINO \$32.000

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

SPAGHETTI ALLA CARBONARA \$32.000

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

FETTUCCINE ALLA CARBONARA DI TONNO  \$37.000

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

FETTUCCINE FUNGHI TARTUFO  \$38.000

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

*Se puede modificar para ser vegano.

FETTUCCINE FRUTTI DI MARE  \$38.000

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

SPAGHETTI ALLA ARAGOSTA  \$89.000

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

FETTUCCINE AL RAGU \$31.000

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

PASTE

CARAMELLE DI CARNE \$32.000

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

RAVIOLI DI PERA 🍷 \$32.000

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

TORTELLONI DI ZUCCA 🍷 🍷 \$32.000

Pasta hecha en casa rellena de calabaza, higo, parmesano y pecorino en una base de mantequilla, salvia, y nuez del Brasil.

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI 🍷 🍷 \$32.000

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

GNOCCHI GORGONZOLA 🍷 🍷 \$32.000

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

LASAGNA DI CARNE \$33.000

Lasagna con salsa bolognesa, bechamel, mozzarella y parmesano.

RISOTTI

RISOTTO FUNGHI 🍷 🍷 \$38.000

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

RISOTTO GAMBERI E ASPARAGI 🍷 🍷 \$39.000

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

RISOTTO CARCIOFI E SALAME CALABRESE 🍷 🍷 \$38.000

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

SECONDI

FILETO DI LUBINA AL FUMETTO \$40.000

Lubina entera deshuesada a la parrilla con un fumet de pescado, esferas cítricas y habas crocantes.

CORVINA AL PISTACCHIO \$46.000

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

CORVINA ACQUAPAZZA \$41.000

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

SALMONE CAPPONATA \$44.000

Salmón sobre salsa caponata terminado con crujientes patatas fósforo.

CALAMARO RIPIENO CON PURE DI PISELLI \$31.000

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

POLLO ALLA CACCIATORA \$31.000

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

TAGLIATA DI MANZO \$45.000

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 \$43.000

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

COTOLETTA BRERA \$32.000

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 * \$17.000

Pasta hecha en casa salteada con nuez, mantequilla y aceite de trufas.
*Se puede modificar para ser vegano.

PASTA POMODORO * \$16.000

Pasta hecha en casa con salsa clásica de pomodoro San Marzano.
*Se puede modificar para ser vegano.

INSALATA \$15.000

Mix de lechugas con tomate cherry y vinagreta Brera.

PATATE AL FORNO \$16.000

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

PARMENTIERE \$14.000

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

TORTINO AL CIOCCOLATO \$15.000

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

PANNACOTTA CIOCCOLATTO BIANCO \$15.000

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

MILLEFOGLIE FRUTTI ROSSI \$15.000

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

TIRAMISU SIFONATO \$15.000

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. 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 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.

