

Menú Comida

L'inizio



ANTIPASTI DE LA CASA

- Berenjena Brava**
Lámina de berenjena crunchy con un toque agri dulce
\$7.900
- Moza Bomb**
Mozzarella fior di latte frita sobre cama de salsa al pesto rosso y pan de focaccia tostado.
\$11.900
- Arancini**
Bolitas rellenas de risotto cremoso y mozzarella rebosadas en panko frito.
\$9.900
- Prosciutto e Mozzarella**
Mozzarella fior di latte rebosada en pesto, acompañada de Prosciutto crudo y pan de focaccia tostado.
\$11.900
- Provoleta Brava**
Provoleta con toques de tomate cherry montada bajo una fina capa de masa de focaccia.
\$9.900
- Queen Palta Brava**
Palta asada a la parrilla acompañada de camarones con ricotta y especias.
\$7.900
- Empanaditas Bravas**
2 empanadas rellenas de queso de cabra y dulce de membrillo
2 empanaditas rellenas de camarón, ricotta y queso mantecoso
\$8.900

MONTADITOS BRAVOS

- Nuestro Pan tipo focacia es la base de los montaditos o bruschettas, lo servimos en rebanadas finamente tostadas en aceite de oliva extra virgen.
- Ragu di Funghi**
Mix de hongos y encurtidos reducidos con un toque de crema y especias
\$7.900
 - Stracciatella e Prosciutto**
Mozzarella cremosa acompañada de jamón crudo y un toque de pesto.
\$8.400
 - Cipolla nel Vino**
Base de Ricotta fresca acompañada de Reducción de cebolla al vino tinto y nueces
\$7.900
 - Pomodoro all'aglio**
Tomate cortado en finos dados, rebosados en una mix de ajo y albahaca.
\$5.900
 - Curado de Salmón**
Laminas de salmón sopleteado a la trufa sobre stracciatella y especias bravas.
\$8.900

Los Frescolines

- Cesare di Pollo**
Clásica cesare con lechugas frescas, crutones, tocino ahumado, Pollo grillado, un toque de Grana Padano y aderezo bravo.
\$10.900
- Cesare Gamberetti**
Clásica cesare con lechugas frescas, crutones, tocino ahumado, Camarones grillados, un toque de Grana Padano y aderezo bravo.
\$12.900
- Tonno Tai**
Dados de Atún fresco, rebosados en sésamo, sobre una base de hojas verdes, queso de cabra, cubos de palta, choclo, mix de encurtidos y aliños bravos.
\$13.900

- Capresse**
Clásica ensalada a base de tomates, pesto verde y mozzarella fresca acompañados de tostadas de la casa.
\$10.900
- Tártaro del Mar**
Finos dados de Atún o Salmón en tinal de palta, cebolla morada, cilantro, pepinillo, con un toque de Mostaza de Dijon sobre base de lechugas.
\$13.900
- Tártaro de la Tierra**
Filete de Res cortado en cubos, cebolla morada, cilantro, pepinillo, con un toque de Mostaza de Dijon y salsa inglesa, sobre base de lechugas.
\$13.900

A lo que vinimos...



FUGAZZETTA

- Nuestra versión criolla de la clásica Fugazzetta Porteña hecha a partir de masa tipo focaccia horneada directo en la sartén de hierro fundido.
- Bianca Madonna**
Salsa bechamel, cebolla caramelizada, queso azul un toque de albahaca y mozzarella.
\$8.400
 - Cherry Pop**
Tomatito Cherry, mozzarella, pomodoro, aceituna y un toque de ciboulette.
\$8.400
 - Testarossa**
Pesto rosso, pomodoro, queso mozzarella Fior di Latte y prosciutto.
\$8.900

PASTAS BRAVAS

- Ravioli di Granchio**
Pasta rellena de jaiba de salsa a la parmesana con toques cítricos
\$14.900
- Triangolino Capresse**
Pasta rellena de tomate deshidratado, albahaca y mozzarella acompañada de Pesto a la Genovesa.
\$14.900
- Ravioli Osobucco**
Pasta rellena de Osobucco acompañada de salsa de zetas a la bechamel y vino tinto.
\$14.900
- Ravioli Gamberetti**
Pasta rellena de camarón, ricotta y ciboulette acompañada de salsa de camarones a la parmesana.
\$14.900
- Fetuccini di Mare ***
Fetuccini a la sepia acompañados de mix de mariscos frescos toques de vino blanco y especias secretas.
\$15.400
- Fetuccini, Gnocchi o Penne al pesto**
Pasta fresca acompañada de pesto a la italiana, hecho con quesos pecorino romano y grana padano.
\$13.900
- Fetuccini a la Carbonara ***
Pasta fresca casera hecha al estilo romano, con salsa huevo, tocino y queso pecorino romano.
\$13.900
- Fetuccini, Gnocchi o Penne a la Bolognesa ***
Pasta fresca casera acompañada de la clásica salsa bolognesa y un toque de queso grana padano.
\$13.900

- Fetuccini, Gnocchi o Penne al Formagio**
Pasta fresca, acompañado de salsa a los 4 quesos.
\$13.900
- Fetuccini, Gnocchi o Penne al Pecatore**
Pasta corta acompañada de una salsa tipo puttanesca con un toque de picante bravo.
\$13.900
- Lasagna Spinaci e Ricotta**
Láminas de pasta artesanal, rellenas de espinacas, nuez ricotta, salsa bechamel y un toque de mozzarella.
\$13.900
- Lasagna Bolognesa**
Láminas de pasta artesanal rellenas del clásico relleno boloñés.
\$13.900
- Canelloni di Carne**
Pasta de forma tubular rellena de carne mechada adobada con especias, acompañada de salsa al Queso Azul.
\$15.900
- Bambini (Hasta 10 años)**
Pasta a elección (Fetuccini, Gnocchi, Penne)
Jugo natural, bebida o Agua Mineral
\$10.900



Puedes pedir opción sin gluten de Fetuccini o Penne.

LOS FONDOS

- Asado de Tira**
400 Grs de Asado de Tira en cocción lenta
\$19.900
- Il filetto di Manso**
El rey de los cortes en medallón de 250 grs, asado a la plancha.
\$15.900
- Bife Porteño**
Bife de lomo vetado de res a la plancha acompañado de papas fritas con un toque ahumado.
\$19.900
- il Pesce**
Distinta opciones de pescados, preparados a la grilla con un toque de mantequilla al ajo y especias bravas.
\$13.900
- Il Merluzzo**
Deliciosa merluza austral rebosada en panko frita, sobre una cama de espinacas a la crema coronado con aros de cebolla.
\$16.900

- Suprema de Pollo al limón**
Pechuga de pollo asada a la grilla, acompañada de salsa de mantequilla al ajo.
\$10.900
- Pulpo de Bravo**
Clásica receta gallega de pulpo a la grilla con adobos bravos, acompañado de papitas doradas en su punto.
\$15.900
- Risotto al Funghi**
Risotto cocinado en una reducción de hongos, con un toque de vino blanco, y mix de quesos pecorino y grana padano.
\$13.900
- Milanesa a la Pizza**
Milanesa de cerdo, rebosada de queso mozzarella y pomodoro.
\$13.900

Acompañamientos Adicionales \$3.900

- Papas fritas / Verdura asada / Fetuccini consalsas Mix verde / Ensalada de la casa / Pastelera Choclo Espinacas a la crema y ricotta

Síguenos en @pastabravamaitencillo

Il Dolce

- Tiramisú Bravo**
Tiramisú hecho con base de mascarpone, galleta, café, toques de caramelo, nuez y chocolate en polvo.
\$5.900
- Chocomisú**
Tiramisú hecho con base de mascarpone, galleta, café, chocolate en trozo, almendra y chocolate en polvo.
\$5.900
- Pannacotta Tropicalia**
Clásica receta italiana a base de crema, azúcar acompañada de una salsa al maracujá.
\$5.400
- Pannacotta Rossa**
Clásica receta italiana a base de crema, azúcar acompañada de una salsa de frutos rojos.
\$5.400
- Volcano di ciok**
Volcán de chocolate acompañado de helado a elección.
\$6.400
- Cannolini**
Cuatro cannolis pequeños rellenos de queso mascarpone con topping de nueces y chocolate y salsa de berries.
\$6.900
- Copa Cioccolatissima**
Helado de chocolate, con trozos de almendra y salsa de chocolate.
\$5.900

Cafe /Cioccolateria

Café Spresso / Macchiato	\$2.600
Café Capuccino / Latte	\$3.100
Café Spresso Doppio	\$3.900
Tea Quiero variedades	\$2.400

Choco Sunset	\$3.400
Choco Nutella	\$3.900
Choco Viena	\$3.900

