

BARDOT

TAPAS

Tortilla de papas
con chorizo cantimpalo
y cebollita
\$ 240

Croquetas de jamón crudo
con dip de mayonesa
de alcaparras
\$ 280

Brusqueta de salmón ahumado,
queso crema de alcaparras,
palta y rúcula
\$ 280

Provolone con rúcula, tomates
secos y tostadas de campo
\$ 280

Triangulitos de Brie
empanados y chutney de tomate
\$ 280

Brusqueta de hongos
frescos y salteados,
espinaca, vegetales grillados
y huevo poché
\$ 250

Rabas con dip de alioli
\$ 280

Champignones rellenos,
gratinados al horno
\$ 250

Miniaturas de pescado
con dip de lima y miel
\$ 250

con langostinos **\$ 320**

3 TAPAS A ELECCIÓN \$ 720

PANERA

selección de nuestros panes caseros con dip de alioli **\$ 100**

SANDWICHES

En pan casero a elección
DE CAMPO CON SEMILLAS - BATA - FOCACCIA

CLUB \$ 430

Lechuga, tomate, pollo a la plancha, queso
cheddar, panceta crocante y salsa secreta

SALMÓN \$ 450

Queso crema de alcaparras, hojas verdes,
salmón ahumado, palta y cebolla colorada

ROAST BEEF \$ 430

Mostaza Dijon y miel, hojas verdes, tomate,
roast beef y queso colonia fundido

HONGOS FRESCOS \$ 450

Alioli, rúcula, portobello y champignones
frescos salteados, zanahoria grillada,
brotes de alfalfa y palta

BURGUERS

AMERICANA \$ 380

Lechuga, tomate, queso cheddar, panceta
crocante, cebolla colorada, pepinillos y
salsa secreta

AZUL \$ 380

Espinaca fresca, tomates secos, queso
roquefort, cebolla caramelizada y mayonesa

PICOSA \$ 380

Aceitunas verdes, huevo vuelta y vuelta,
queso cheddar, panceta crocante, salsa
barbacoa y tabasco

CHIVITO VEGETARIANO \$ 350

Lechuga, tomate, mayonesa, zapallito y
berenjena grillados, huevo vuelta y vuelta y
queso cheddar

PAPAS

BALDE DE PAPAS \$ 280

con salsa Bardot **\$ 310**

con salsa de hongos **\$ 310**

TODOS NUESTROS SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS VIENEN CON PAPITAS CASERAS.

¡Importante! Nuestras hamburguesas están hechas con carne seleccionada, picada y madurada en BARDOT.



BARDOT

• ENSALADAS •

COBB \$ 370

Hojas verdes, huevo duro, panceta crocante, queso Roquefort, tomate, palta y vinagreta Cobb.
Con pollo **\$ 390**

FREDA \$ 370

Hojas verdes, quinoa, hebras de boniato, tomates cherry, huevo poché y palta con salsa de de naranja y cilantro apenas picante.

ROSADA \$ 370

Hojas verdes, repollo colorado, rabanito, remolacha, porotos frutilla, cebolla colorada y pomelo rosado con aderezo cítrico.
Con salmón sellado a la plancha **\$ 420**

TIBIA \$ 370

Hojas verdes, vegetales grillados, almendras acarameladas y lascas de parmesano con oliva.

• COCINA DE ESTACIÓN •

BABY BEEF \$ 580

Tierno corte de ojo de bife sazonado con romero, incluye acompañamiento a elección.

ENTRAÑA \$ 530

A la plancha con dip de criollita, incluye acompañamiento a elección.

LA MILANESA \$ 420

Tierno corte de nalga, rebozado y frito y salsa Bardot, incluye acompañamiento a elección.

CHULETAS DE CERDO \$ 520

Costillas con salsa de mostaza agridulce, incluye acompañamiento a elección.

PESCA DEL DÍA \$ 530

(según mercado)

Filete de pesca fresca crocante a la plancha, con tonos cítricos y hierbas frescas de nuestra huerta, incluye acompañamiento a elección.

SALMÓN FRESCO A LA PLANCHA \$ 610

Con topping de mango, sésamo negro y cilantro, incluye acompañamiento a elección.

THAI WOK

Típico salteado estilo tailandés, con fideos de arroz, brotes de soja, cilantro, salsa especial, lima y maní.
con pollo **\$ 510**
con langostinos **\$ 550**

RÓTOLO

Pasta fresca casera en suave masa de papa rellena con salsa fileto y un toque de crema gratinada.
Con pollo, puerro, almendras y muzarella **\$ 460**
Con espinaca, calabaza y colonia **\$ 460**

RISOTTO \$ 480

Cremoso de "riso Carnaroli" con finas hebras de queso parmesano. (Consulte sugerencia del día)

SOPA \$ 210

Elaborada con una deliciosa selección de productos de estación. (Consulte sugerencia del día)

ACOMPañAMIENTOS

ENSALADA FRESCA \$ 190

Tres gustos a elección

PAPAS BARDOT \$ 190

ARROZ BASMATI \$ 200

Salteado con espinaca y almendras

TORTILLA SUIZA \$ 200

VEGETALES ESTILO ITALIANO \$ 210

Coliflor, tomate cherry y champignones frescos con ajo, perejil y oliva

• POSTRES •

CHEESE CAKE DE CHOCOLATE BLANCO \$ 300

Con salsa de frutos rojos

COPÓN BARDOT \$ 300

Mousse de dulce de leche con tropezones de brownie con nuez y praliné

BROWNIE CON NUECES \$ 300

Tibio con helado de crema

CRUMBLE DE MANZANA \$ 300

Con almendras y pasas de uva, servido tibio con helado de crema

..... DEGUSTACIÓN DE POSTRES \$ 500