

Carta

PRIMAVERA 2024

Proteínas

- PECHUGA GRILLADA _____ \$7.500
Pechuga de pollo grillada a la parrilla y cocida en su punto
- POLLO TERIYAKY _____ \$9.000
Tiernos trozos de pechuga de pollo en suave salsa dulce
- POLLO AL CURRY _____ \$9.000
Tiernos trozos de pollo en suave salsa con curry, leche de coco y jengibre
- MECHADA AL JUGO _____ \$11.000
Tiernos trozos de vacuno bañados en su propia salsa de cocción en base a verduras de estación
- BOEUF BOURGUIGNON _____ \$11.000
Tiernos trozos de carne cocinados en una salsa a base a vino tinto, tomillo y romero, acompañado de champiñones, zanahoria y cebolla
- SALMÓN A LA PLANCHA _____ \$12.500
Trozo de salmón a la plancha con un toque de zeste de limón
- AJI DE GALLINA _____ \$9.000
Pechuga de pollo desmenuzada bañada en cremosa salsa de aji amarillo

Acompañamientos

- ARROZ BLANCO _____ \$4.000
Clásico arroz blanco para acompañar
- ARROZ AL CILANTRO _____ \$4.000
- PURÉ RÚSTICO _____ \$4.000
Cremoso puré de papas naturales con su cáscara y cebolla salteada
- PASTELERA _____ \$7.000
Suave pasta de choclo con toques de albahaca
- QUINOTTO DE ZAPALLO CAMOTE _____ \$6.000
Cremoso risotto de quinoa con zapallo camote y vegetales asados con un toque de queso crema
- VEGETALES ASADOS _____ \$6.500
Combinación de vegetales asados con toque de aceite de oliva
- ENSALADA VERDE PURALODGE _____ \$6.000
Mix de lechugas hidropónicas, pepino, tomates cherry y aceitunas

Pastas y Pizzas

LASAGNA BOLOGNESE INDIVIDUAL _____ \$12.500

Finas láminas de pasta rellenas con carne, tomate, verduras, cebollas con salsa blanca y toques de queso parmesano

PIZZA ARTESANAL INDIVIDUAL _____ \$12.000

Pepperoni, base salsa tomate, mozzarella y pepperoni

Vegetariana, base salsa tomate, mozzarella, champiñón, choclo y pimentón

Tres Quesos, base salsa tomate, mozzarella, queso azul y queso parmesano

Postres

LINGOTE DE CHOCOLATE _____ \$5.500

Chocolate ecuatoriano con 60 % de cacao en texturas de mousse, crema y crujiente

SABLÉ DE MANGO Y COCO _____ \$5.500

Fresco y ligero que combina un crumble de mantequilla, mousse de coco y mango

SERVICIO DE CARTA DE MARTES A SÁBADO.
DOMINGO Y LUNES SERVICIO DE PIZZA



BIOPARK
Naturaleza y cuentos

Bar

Aperitivos

COPA DE ESPUMANTE _____	\$4.500
COPA DE VINO TINTO/BLANCO _____	\$5.500
PISCO SOUR _____	\$6.500
APEROL SPRITZ _____	\$6.800
RAMAZZOTTI _____	\$6.800
ESPUMANTE BRUT 375 CC _____	\$7.500
ESPUMANTE BRUT 750 CC _____	\$15.000
ESPUMANTE RICCADONNA 750 CC _____	\$22.000

Bajativos

ALTO DEL CARMEN 350 _____	\$5.500
MISTRAL NOBEL _____	\$6.000
VODKA STOLICHNAYA _____	\$5.800
GIN TONIC BOMBAY SAPPHIRE _____	\$6.000
JAGERMEISTER _____	\$5.800
AMARETTO DISARONNO _____	\$6.000

SERVICIO DE CARTA DE MARTES A SÁBADO.
DOMINGO Y LUNES SERVICIO DE PIZZA



BOPARK
Naturaleza y eventos

Whiskey - Whisky

JACK DANIELS _____	\$6.500
CHIVAS REGAL 12 AÑOS _____	\$7.500
GLENFIDDICH 12 AÑOS _____	\$9.500

Vinos

CARMENERE

CASILLERO DEL DIABLO RESERVA 375 CC _____	\$6.500
CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA 750 CC _____	\$18.000

CABERNET SAUVIGNON

CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA 750 C _____	\$18.000
MONTES ALPHA 750 CC _____	\$19.000
GRAN TARAPACA GRAN RESERVA 750 CC _____	\$22.000

CHARDONNAY

CASTILLO DE MOLINA RESERVA 750 CC _____	\$15.000
---	----------

Cervezas

AUSTRAL CALAFATE _____	\$3.500
AUSTRAL LAGER _____	\$3.500

SERVICIO DE CARTA DE MARTES A SÁBADO.
DOMINGO Y LUNES SERVICIO DE PIZZA



BIOPARK
Naturaleza y cuentos