



BEEF BAZAAR

RESTAURANT



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

ENTRANTES

Rebanada de pizza casera con stracciatella de Andria, Chianina IGP cortada en dados y tomates datterini confitados con naranja (3-9)

€12

Porción de pizza casera con stracciatella de Andria, Chianina IGP en dados, setas porcini salteadas con menta y trufa de temporada (3-9)

€18

Tacos rellenos de carne de cerdo Cinta Senese desmenuzada con salsa BBQ y tomates datterini amarillos caseros (4-5-6-7-9-12)

€14

Tacos abiertos con cerdo Cinta Senese, guacamole, cebolla morada Tropea caramelizada y mostaza con miel casera (2-3-4-5-6-7-9-10-11-14)

€14

Nuestro kebab: carpaccio de wagyu japonés braseado selección "Numamoto", juliana de ensalada de lollo, rodajas de tomate y salsa de yogur (3-9)

€24

Mini bocadillo casero de pastrami con pepinillos y mostaza de Dijon (9-11)

€16



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

Nuestra interpretación de la caprese: mozzarella de búfala Casertana DOP quemada, capas de jamón ibérico Patanegra de Bellota etiqueta negra Beher y gazpacho andaluz ligero (3-9)

€18

Parmigiana a nuestra manera (3-12)

€12

Tataki de cebra caramelizado con salsa de ostras, gel de pimienta oriental y alga wakame (1-2-4-5-6-7-10-11)

€20

Suppli con calabaza de Mantua, salchicha Cinta Senese y lonchas de jamón ibérico de patanegra de bellota ahumado (3-9)

€10

Nuggets de pollo con panko especiado y salsa casera de mostaza y miel (2-3-7-8-9-10-11-12-14)

€ 12



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

TABLAS DE CORTAR

TABLA DE CORTE CURADA

Jamón carpegna, salchichas de jabalí, finocchiona toscana, bresaola de Gio Porro, capocollo y culatello de Zibello

€ 18

QUESOS MIXTOS

Selección de quesos de la empresa Tenuta il Radichino de los hermanos Pira: Toma real, cretoso con pimienta negra o rosa (según disponibilidad), pecorino envejecido con espelta, caciotta Poggio Conte, "erborichino" azul de cabra (3)

Nota: nuestro plato se sirve sin miel ni compotas diversas, como sugiere el fabricante, para saborear mejor el sabor de los quesos. ¡Esto no significa que puedas preguntarle fácilmente al camarero quién estará listo para servirtelo!

€ 16

Embutidos y quesos curados

Jamón carpegna, salchicha de jabalí, finocchiona toscana, bresaola de Gio Porro, capocollo; toma real, cretoso con pimienta negra o pimienta rosa (según disponibilidad) y pecorino añejado con espelta y miel(3)

€ 22



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

JAMÓN Y BUFALA

Carpegna y jamón de búfala DOP Casertana (3)

€18

IBÉRICO

Chorizo de bellota, butifarra de bellota, cecina de león y jamón ibérico cocido y ahumado

€22

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y PAN TOMATE

Jamón ibérico de bellota Beher etiqueta negra con la típica bruschetta de acompañamiento

(9)

€28



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

TARTAR

El clásico a nuestra manera: la carne de Chianina IGP "az. Agricola San Giobbe" cortado a doble cuchillo y aderezado a la francesa con pulpa de bogavante, mayonesa de lima y yema batida con anchoas, todo ello colocado en un tierno pan brioche (5-6-7-8-9-11-13-14)

€24

Stracciatella: carne de Chianina IGP "az. Agricola San Giobbe" cortado a doble cuchillo con Stracciatella di Andria y tomates datterini confitados de naranja (3)

€14

Cerdo: Carne Chianina IGP "az. Agricola San Giobbe", setas porcini salteadas con tomillo y crema de gorgonzola DOP (3)

€18

No sé qué comer: carne de Chianina IGP "az. Agricola San Giobbe" con peras caramelizadas, stracchino suave madurado y miel de castaño (3-13)

€14



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

Cebra: carne de cebra keniana cortada a doble cuchillo aderezada con sal Maldon y aceite de oliva virgen extra Monocultivar coratina de la empresa Oilalà

€16

Bisonte: carne de bisonte de Umbría “Massimiliano Gatti” cortada a doble cuchillo aderezada con sal Maldon y aceite de oliva virgen extra Monocultivar coratina de la empresa Oilalà y pimienta negra

€16

Trufa: carne de Chianina IGP “az. Agricola San Giobbe” cortada a doble cuchillo y trufas de temporada

€18

Tartar de wagyu australiano cortado a doble cuchillo aderezado con sal Maldon y aceite de oliva virgen extra Monocultivar coratina de la empresa Oilalà

€22



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

CARPACCI

Carpaccio de chianina IGP “az. Agricola San Giobbe” con ensalada campesina y hojuelas de parmesano “vacche rossa” 36 meses (3)

€22

Carpaccio de wagyu australiano con trufas de temporada, sal Maldon y aceite de oliva virgen extra Monocultivar coratina de la empresa Oilalà

€30

Carpaccio de wagyu japonés de Kagoshima o del distrito de Hida según disponibilidad

€35



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

PASTA

Cappellacci relleno de ricotta y espinacas con ragú de ternera sazonado (3-9-12-14)

€22

Tagliolini, burro montañés, parmigiano reggiano rojo de 24 meses y trufa de temporada (3-9-14)

€28

Paccheri di Gragnano con tres tomates, albahaca y parmesano vache rojo 36 meses (3-9-12)

€18

Fusilloni di Gragnano con crema de datterini amarillo, tocino de cinta senese y pecorino romano (3-9-12)

€20

Risotto con salteado de setas porcini y manteca de patanegra (3)

€22



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

DE LA COCINA

*Costillas de cerdo cinta senese cocidas a baja temperatura lacadas con salsa bbq casera
(6-10-11-12)*

€26

Costillas de cordero fritas con empanizado de avellanas y hierbas aromáticas (2-9-14)

€26

*Brocheta de cbt con coppa de cerdo Cinta Senese, panceta de Cinta Senese, vaca rey
española y cordero neozelandés lacado con salsa BBQ con miel de saúco*

(1-2-4-5-6-7-8-10-11)

€26

Trozo guisado de bisonte de Umbría de Az “Massimiliano Gatti”.

€26



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

LOS INTRUITOS ROMANO

Tagliolini cacio e pepe (3-9-14)

€14

Spaghettoni di Gragnano alla gricia (3-9)

€14

Mezze maniche di Gragnano alla carbonara (3-9-14)

€14

Mezze maniche all' Amatriciana (3-9)

€14

Pollo de corral estilo cazador (12)

€18

Pollo rugoso con pimientos (12)

€18

Albóndigas guisadas como las hacía la abuela (3-9-12-14)

€16



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

STREET FOOD

(Todos nuestros sandwiches gourmet van acompañados de cuñas de patata francesa)

Clásica: hamburguesa con 200g de ternera irlandesa casera, tomate arletta, ensalada de lollo y mayonesa (8-9-14)

€16

El lado oscuro del cheddar: hamburguesa con 200g de ternera irlandesa casera, pan integral al carbón, ensalada de lollo, tomate arletta, cheddar, bacon y mayonesa de tomate

(3-8-9-11-14)

€18

La búfala: hamburguesa con 200 g de ternera irlandesa casera, pan de remolacha roja, rúcula salvaje, tomates arletta confitados, cebolla caramelizada, mozzarella de búfala DOP de Campania, manteca de cerdo de cinta de Siena y salsa BBQ al whisky

(3-4-5-7-8-9-14)

€20

El "panko": muslos de pollo empanizados en panko, rúcula, tomates arletta, babaganoush de berenjena y stracciatella

(3-9)

€16



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

GUARNICIONES

Patatas al horno de Viterbo con romero

€8

Papas fritas

€8

Puré de boniato (3)

€8

Verduras de temporada, agrias o salteadas según disponibilidad

€8

Escarola salteada con pasas y piñones (2)

€8

Verduras asadas: calabacines, pimientos cornetto, bolitas de berenjena y mazorcas de maíz

€8

*Carpaccio de tomates "corazón de buey", aceite de oliva con Oilalà, orégano de Sicilia y
cebolla de Tropea*

€8



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

CARNES A LA BRASA

Nuestra carne es sometida a un estricto proceso para garantizar su calidad, no alcanza los más altos estándares de calidad y los cortes no estarán disponibles, el chef recomienda cocinar poco hecha.

ENVEJECIMIENTO EN SECO es una técnica de maduración que se realiza en nuestra cámara a temperatura controlada y mejora la ternura de la carne y potencia su sabor. THE Beef Bazaar es la sede permanente de la DRY AGING ACADEMY y ofrece un conjunto de cortes nuevos con maduración de 30 a 90 días y otro con maduración muy fina de 180 días. Acércate a nuestro chef parrillero con las etiquetas de calidad disponibles al mismo tiempo y míralas con los ojos del piso inferior.

Lomos, nuestra selección con una maduración mínima de 60 días

Bife de chorizo €14/hg

Tomahawk madurado en whisky

€14/hg

Cuberoll maduró en el burro

€14/hg

TODAS LAS CARNES ENVEJECIDAS EN MANTEQUILLA O WHISKY NO SUPERARÁN LOS 40 DÍAS DE MADURACIÓN Y LAS RAZAS O NACIONALIDADES SE BASARÁ EN DISPONIBILIDAD



BEEFBAZAAR

RESTAURANT

Carne de ternera en lonchas, de 300 g aproximadamente, con guarnición de patatas asadas

€26

Costilla fija en porciones con un peso aproximado de 0,8 kg Selección BEEFBAZAAR

€40

Fiorentina en porciones fijas con un peso aproximado de 1kg Selección BEEFBAZAAR

€50

Lomos Premium

Wagyu Wx australiano / Wagyu Srf americano

Cuberoll €30/hg

Tomahawk €20/hg

Vaca vieja gallega

Bife de chorizo €10/hg

Fiorentina €10/hg

Selección española según disponibilidad

Bife de chorizo €9/hg

Fiorentina €10/hg

Entrecôte €10/hg



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

Simmental según el origen

Bife de chorizo €9/hg

Fiorentina €10/hg

Lomo de la semana de nuestra selección de diferentes variedades nacionales

Bife de chorizo €10/hg

Fiorentina €10/hg

Wagyu japonés del distrito de Kagoshima o Hida en segunda disponibilidad

€40/hg

Wagyu japonés del distrito de Kobe

€50/hg

Cuberoll Umi Uruguay

€10/hg



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

Sashi de vaca finlandesa AAA

Entrecôte €9/hg

Bife de chorizo €9/hg

Fiorentina €9/hg

Scottona frisona polaca

Entrecôte €8/hg

Bife de chorizo €8/hg

Fiorentina €8/hg

Chianina IGP de la finca SAN GIOBBE 5R

Bife de chorizo €9/hg

Fiorentina €9/Hg

Simmental Dunkel de la finca SAN GIOBBE

Bife de chorizo €9/hg

Fiorentina €10/hg

Vinkas frisas de la finca SAN GIOBBE

Bife de chorizo €9/hg

Fiorentina €10/hg



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

NUESTRA SELECCIÓN DE FILETES SEGÚN DISPONIBILIDAD

Solomillo de simmenthal
€10/hg

Solomillo de selección española
€12/hg

Solomillo de vaca sashi finlandés
€12/hg

Solomillo Angus Irlandés
€12/hg

Solomillo de wagyu japonés
€45/hg



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

POSTRES

Tiramisù (3-9-14)

€8

Baba al ron, su crema inglesa de naranja y mechones de nata (2-3-9-13-14)

€10

Tarta tatin con mechones de nata

€8

Tarta de la abuela con natillas de vainilla y piñones caramelizados

€8

Morbilidad del pistacho sin gluten (2-3-14)

€10

Flan de chocolate Amedei con crema inglesa de naranja y helado de vainilla

€10

Rebanada de pinsa caramelizada con crema de avellanas, mascarpone de fresa y praliné de maní salado

€8



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

ALÉRGENOS FUNDIDOS

- 1 Maní y derivados
- 2 Frutas de tu elección
- 3 Leche y productos lácteos
- 4 Moluscos
- 5 peces
- 6 sésamo
- 7 soja
- 8 Crustáceos
- 9 gluten
- 10 lupino
- 11 mostaza
- 12 sedán
- 13 Dióxido de azufre y sulfitos.
- 14 Huevos y derivados