



BEEF BAZAAR

RESTAURANT

MENÚ



ENTRANTES

Tronco de pizza romana casera, stracciatella de Andria, dados de carne Chianina IGP y tomatitos datterini confitados a la naranja



€16

Quesadilla con pollo desmenuzado estilo mexicano, caciocavallo silano, maíz a la mantequilla, chutney de tomate y salsa chimichurri



€16

Tacos abiertos con cerdo de Cinta Senese, guacamole, cebolla roja de Tropea caramelizada y mostaza con miel casera



€16



Nuestro kebab: carpaccio de wagyu japonés selección "Numamoto" sellado, juliana de lechuga lollo, láminas de tomate y salsa de yogur



€24

Nuestra versión del Vitel tonnè Roast-beef de ternera a las hierbas, su jugo reducido, dados de atún marinado en soja, su espuma y alcaparrones



€22



Nuestra versión de caprese: mozzarella de búfala DOP
flambeada, láminas de jamón ibérico pata negra de bellota y gazpacho
andaluz ligero



€22

Nuestra interpretación de ensalada griega: pepinos, datterini, cherry al
horno, láminas de cebolla de Tropea, feta griega, aceitunas, orégano
fresco siciliano, juliana de pimientos friggittelli salteados y albahaca



€14

Parmigiana



€12

Tataki de cebra caramelizada con salsa de ostras, pak-choi
salteado estilo oriental y gel de jengibre



€20

Supplì a la amatriciana



€10

Nuggets de pollo con empanado panko especiado y salsa
de mostaza con miel casera



€16



T A B L A S

EMBUTIDOS MIXTOS

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

€18

QUESOS MIXTOS

Selección de quesos de la finca Tenuta il Radichino de los hermanos Pira: Toma reale, cremoso con pimienta negra, pecorino curado con farro, caciotta Poggio Conte, queso azul de cabra “erborichino”

NB: la tabla se sirve sin miel ni mermeladas, como recomienda el productor para apreciar mejor los sabores. Sin embargo, pueden pedirlo al camarero si lo desean.



€16

EMBUTIDOS Y QUESOS

Jamón de Carpegna, salchicha de jabalí, finocchiona toscana, bresaola de Gio Porro, capocollo; toma reale, cremoso con pimienta negra y pecorino curado con farro, con miei



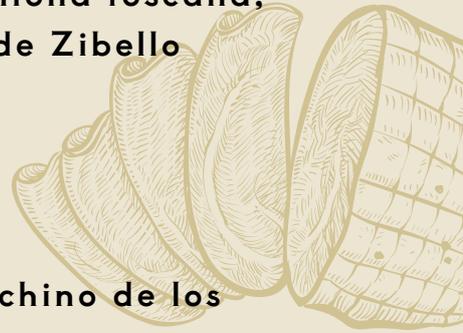
€22

JAMÓN Y BÚFALA

Jamón de Carpegna y mozzarella de búfala DOP



€18



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y PAN CON TOMATE
Jamón ibérico pata negra de bellota con bruschettas típicas
de acompañamiento



€28

T Á R T A R

La clásica: Carne de Chianina IGP de la “Az. Agrícola San Giobbe” cortada a cuchillo doble y aderezada al estilo francés, yema de huevo de gallinas camperas, cebolla de Tropea, pepinillos, anchoas de Sciacca, alcaparras, mostaza de Dijon y salsa Worcestershire



€16

Stracciatella : Stracciatella:Carne de Chianina IGP de la “Az. Agrícola San Giobbe” cortada a cuchillo doble con stracciatella de Andria y tomates datterini confitados a la naranja

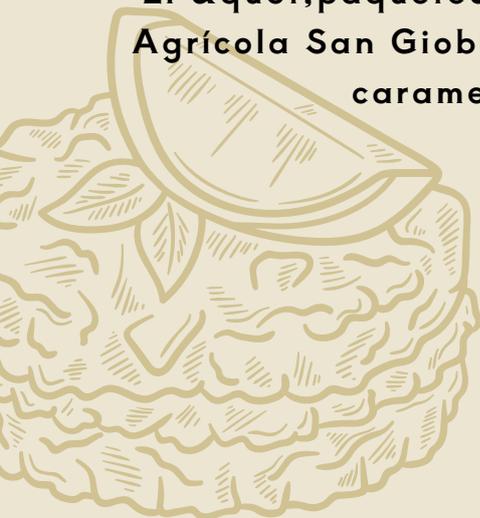


€16

El “paquete” de la abuela:Carne de Chianina IGP de la “Az. Agrícola San Giobbe” con ricotta pugliese con ‘nduja, cebolla de Tropea caramelizada, pimiento crusco y taralli triturados



€16



Aguacate: Carne de Chianina IGP de la “Az. Agrícola San Giobbe” cortada a cuchillo doble con salsa guacamole, crema agria con cebollino y avellanas tostadas



€18

Espárragos: Carne de Chianina IGP de la “Az. Agrícola San Giobbe” cortada a cuchillo doble con juliana de espárragos, salsa tártara y queso tipo Philadelphia al limón



€18

Trufa: Carne de Chianina IGP de la “Az. Agrícola San Giobbe” cortada a cuchillo doble con trufa de temporada

€20

Cebra: Carne de cebra keniana cortada a cuchillo doble, aderezada con sal Maldon y aceite de oliva virgen extra

€18

Wagyu australiano: Carne de wagyu australiano cortada a cuchillo doble, aderezada con sal Maldon y aceite de oliva virgen extra

€22





CARPACCIO

Carpaccio de Chianina IGP de la “Az. Agrícola San Giobbe” Con juliana de espárragos marinados al limón, mezcla de brotes tiernos y lascas de parmesano “vacche rosse” curado 36 meses



€24

Carpaccio de wagyu australiano Con trufa de temporada, sal Maldon y aceite de oliva virgen extra

€30

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

€35





PRIMEROS PLATOS

Los clásicos de la tradición romana



€14

Pappardelle con ragú de ternera dry aged



€26

**Trenette de Gragnano al pesto casero de albahaca y tártar
de cebra con aroma de limón**

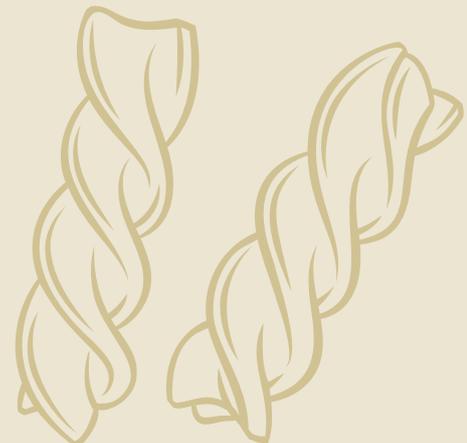


€26

**Tagliolini con mantequilla de los Alpes, parmesano “vacche
rosse” curado 24 meses y trufa de temporada**



€28





DESDE LA COCINA

**Albóndigas de ternera y salchicha de cinta senese
aromatizadas con curry, con salsa de calabacines a la scapece**



€18

Albóndigas de ternera rellenas de suave puré de patatas, con salsa tzatziki



€18

Albóndigas de ternera con crema de limón y albahaca



€18

**Costillas de cordero lechal a la brasa al estilo “scottadito”
con salsa gremolata suave**

€24



STREET FOOD

((TODOS NUESTROS SÁNDWICHES GOURMET SE SIRVEN CON GAJOS DE PATATAS FRITAS))

Clásico:

Hamburguesa de 200 g de carne de ternera irlandesa casera, tomate fresco, lechuga lollo y mayonesa



€16

Dark Side of the Cheddar:

Hamburguesa de 200 g de carne de ternera irlandesa casera, pan negro con carbón vegetal, pepinillos en vinagre, cheddar, bacon ahumado y mayonesa de tomate



€18

El Búfalo:

Hamburguesa de 200 g de carne de ternera irlandesa casera, pan rojo de remolacha, tomates confitados, rúcula, cebolla de Tropea caramelizada, mozzarella de búfala DOP, lardo de cinta senese y salsa BBQ al whisky



€20

El "Panko":

Contramuslo de pollo empanado en panko, tomate fresco, rúcula silvestre, babaganoush y stracciatella de Andria



€18





GUARNICIONES

Patatas al horno de Viterbo al romero

€6

Patatas fritas

€6

Achicoria salteada con ajo, aceite y guindilla

€8

Espinacas al aliño de limón

€8

Judías verdes al aliño de limón

€8

Espárragos al aliño de limón

€8

Friggitelli

€8

Carpaccio de tomates “cuore di bue” con aceite de oliva virgen extra, orégano siciliano y cebolla de Tropea

€6



A LA PARRILLA



Nuestras carnes siguen un riguroso proceso de selección para garantizar la máxima calidad. Si no alcanzan los estándares "top quality", los cortes no estarán disponibles. El chef recomienda el punto de cocción poco hecho.

La maduración Dry Aging es una técnica de curado que realizamos en nuestra cámara especial con temperatura y humedad controladas. Mejora la ternura de la carne y potencia su sabor.

Beef Bazaar es sede permanente de la Dry Aging Academy y ofrece semanalmente nuevos cortes madurados entre 30 y 90 días, así como maduraciones extremas de hasta 180 días.

Consulta a nuestro grill chef por los cortes disponibles o mejor aún, ¡ven a verlos tú mismo al nivel inferior!

LOMOS – SELECCIÓN PROPIA MADURADOS MÍNIMO 60 DÍAS

Costata
€14/hg

Tomahawk madurado en whisky
€14/hg

Cuberoll madurado en mantequilla
€14/hg

Todos los cortes madurados en mantequilla o whisky no superan los 40 días de maduración. Las razas y procedencias dependen de la disponibilidad





NUESTRAS GARANTÍAS

Costilla de buey porcionada, peso fijo aprox. 0,8 kg – selección BEEFBAZAAR

€50

Fiorentina porcionada, peso fijo aprox. 1 kg – selección BEEFBAZAAR

€60

Tagliata de ternera de aprox. 300 g con guarnición de patatas al horno

€36

Solomillo de ternera de aprox. 300 g con guarnición de patatas al horno

€36



LOMOS PREMIUM CORTADOS AL MOMENTO

Black Angus americano
Entrecot / lomo bajo - €20/100g
Tomahawk - €20/100g

Cuberoll uruguayo
€12/100g

Vaca vieja gallega
Costilla - €11/100g
Fiorentina - €11/100g

Vaca portuguesa
Costilla - €10/100g
Fiorentina - €11/100g

Wagyu japonés de Kagoshima o Hida (según disponibilidad)
€45/100g



LOMOS PREMIUM A PESO FIJO

Selección de la semana – preguntar al camarero por la procedencia

Costilla – €130

Fiorentina – €150

Entrecot – €45

Solomillo – €45

Selección de Simmental (según procedencia)

Costilla – €120

Fiorentina – €140

Vaca Holstein de los Países Bajos

Costilla – €120

Fiorentina – €140

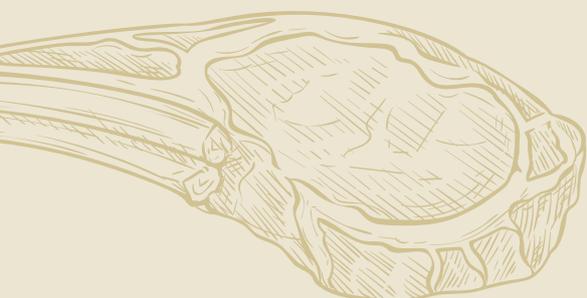
Entrecot – €40

Ternera joven frisona de Polonia (Scottona)

Entrecot – €36

Costilla – €110

Fiorentina – €130



POSTRES

Tiramisù



€8

Espuma de yogur con virutas de chocolate Amedei y melocotones



€8

Babà al ron sobre crema inglesa de naranja y nata montada



€10

Tartaleta con crema pastelera y frambuesas



€10

Crêpes con crema de avellanas y helado de crema



€10

Fruta de temporada

€8

Sorbete de limón o helado (consultar sabores al personal)



€8

LISTA DE ALÉRGENOS

1. CACAHUETES Y DERIVADOS 
2. FRUTOS SECOS 
3. LECHE Y DERIVADOS 
4. MOLUSCOS 
5. PESCADO 
6. SÉSAMO 
7. SOJA 
8. CRUSTÁCEOS 
9. GLUTEN 
10. ALTRAMUCES 
11. MOSTAZA 
12. APIO 
13. ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS 
14. HUEVOS Y DERIVADOS 

EXTRAS DE MESA Cubierto — €2 Cesta de pan — €3 Agua €4 Refrescos — €5



BEEF BAZAAR
RESTAURANT



WWW.BEEFBAZAAR.COM



WWW.FACEBOOK.COM/BEEFBAZAAR



WWW.INSTAGRAM.COM/BEEFBAZAAR