

BZ LA GLORIA



PLATITOS CON ONDA

- Nostálgicos cornalitos fritos y lactonesa de cilantro \$ 850
- Buñuelos de acelga y pimiento asado como los de la abuela \$ 650
- Hummus cremoso de porotos y garrapiñadas de frutos secos \$ 600 

ENTRADAS

- Quesos artesanales y charcutería de Tandil \$ 1900 
PARA 2 PERSONAS - 2 VARIEDADES DE C/U Y 2 GUARNICIONES
- Tataki de salmón sobre jugo de lima, palta y cilantro \$ 1150 
- Tártaro de lomo con alcaparras, pepinillos dulces en soja y pan crujiente \$ 980 

\$ 180.-





ENTRADAS

- Ensalada gloriosa del César con pollo de granja y tocino crocante\$ 980 
- *OPCIÓN VEGETARIANA
- Festival de hojas verdes, hierbas frescas, zucchini asados con vinagreta de sésamo y yogurt\$ 900 
- Tortilla de patatas a nuestro modo con salame ibérico artesanal de tandil\$ 980 
- *OPCIÓN VEGETARIANA
- Burrata marinada con hierbas, ensalada de rúcula sobre berenjenas asadas con menta y lactonesa de limón\$ 1250 
- Ensalada tibia de remolachas con emulsión de nuez, palta y alcaparras crocantes...\$ 980 
- Provoleta crocante del tambo con zapallo asado y compota de tomate y castañas\$ 1150 

\$ 180.-





PRINCIPALES

- Pescado frito al modo británico con dressing de manzana, apio y nuestra ensalada rusa \$ 1900
- Pesca fresca del día, dorada a la plancha sobre ensalada de quinoa y suave mostaza de mango \$ 1900 
- Milanesa gloriosa gratinada con queso de hierbas y tomates organicos, batatas con barbacoa \$ 1900
- Albóndigas orientales de cordero y especias, sobre suave puré de papas, limón, menta y sésamo \$ 1900 
- Lomo veteadado con sutil romero, cremoso de coliflor y trufa, hongos frescos \$ 2100 
- Cremoso risotto de langostinos y calamares, aioli de jengibre y pimentón..... \$ 2150 
- Nuestros ricos spaguettis a la carbonara, con tocino ahumado español y crocante de hierbas \$ 1750

\$ 180.-





ENTRE NUESTROS PANES

- Gran tostón de carne al fuego, doble queso, compota de cebollas caramelizadas y ketchup casero \$ 1700
- Riquísimo pollo frito en pan brioche, con lacto de wasabi y ensalada coleslaw \$ 1800



\$ 180.-





DULCES

(Podés cerrar con alguna magia de nuestra barra)

- Nuestro arroz con leche, manzana y helado de vainilla \$ 650 
- Cremoso de chocolate y avellana, sorbet de frambuesa \$ 750
- Pavlova explosiva con crema de limón, naranja y helado de pomelo \$ 750 
- Fino flan de chocolate blanco, dulce de leche tibio y pasas \$ 650 
- Vigilante del chef. Membrillo, queso y helado de mascarpone \$ 750 

\$ 180.-

