



Entradas

Quesos de autor y charcuterie Degustación de quesos de autor: queso de cabra mendocino, patagonzola, brie. Mortadela con pistachos, fuet, jamón crudo, lomo ahumado y frutos secos del Valle de Uco.	-\$3.470-	Salmón & Waldorf de palta Salmón curado, waldorf de palta y pan brioche.	-\$3.080 -
Mejillones al escabeche Babaganoush de menta, cherrys en compota y crackers de semillas.	-\$3.090-	Sopa crema fría de calabaza Con tar-tar de gambas y manzana verde.	-\$2.370-
Stracciatella  Burrata con gazpacho de remolacha y pepinos encurtidos.	-\$2.960-	Langostinos al arriero Langostinos al arriero con papines andinos	-\$3.230-
Dúo de empanadas a elección  Carne picada a cuchillo / Salmón especiado y puerro / Quinoa, zapallo y muzzarella. Acompañadas con mix de verdes y chimichurri de tomates secos.	-\$2.020-	Ensalada César Pollo grillado, mix de verdes hidropónicos y croutons.	-\$2.810-
		Ensalada de damascos grillados  Con queso azul, kale frito, mostaza de dijon, rúcula y praliné de pistachos.	-\$2.660-

PRINCIPALES

Chipirones Chipirones, cebolla caramelizada, mix verdes y vinagreta de naranja.	-\$5.370-	Molleja a la plancha Con duraznos asados, mascarpone, aceto balsámico y brotes.	-\$5.050-
Conchiglioni con cherrys  Acompañado de kale, ricota, tapenade, lascas de sardo, nueces y aceite de trufas.	-\$4.870-	Cachete de ternera En su propio jugo, crema de papa, portobellos y humos de Bosco	-\$4.970-
Matambrito de cerdo Con chutney de manzana, papines andinos y salsa teriyaki	-\$5.370-	Pulpo grillado Causa de pulpo, acompañado de olivas negras, palta y tierra de aceitunas.	-\$5.280-
Tomahawk Tomahawk en manteca de chimichurri verde, papas rotas, hierbas frescas, aceite de trufa	-\$7.110-	Tagliatelle cacio e pepe  Servido en horma de queso parmesano con pimienta negra.	-\$4.770-
Filet mignon Con mix de tomates de estación, albahaca, crema de choclo y chips de pancetas.	-\$5.910-	Curry de langostinos Con ñoquis de batata y bouquet de verdes.	-\$5.270-

Postres

Panacota con duraznos y dulce de leche Duraznos en almíbar y dulce de leche mendocino.	-\$1.680-	Affogato Bosco Helado de vainilla affogato en café expreso y salsa toffee.	-\$1.370-
Chocolates by Bosco Degustación de texturas de chocolate.	-\$2.420-	Pavlova de frutillas y chocolate blanco Merengue de cacao, frutas de estación, helado de frutilla y ganache de chocolate blanco.	-\$1.650-
Flan de leche condensada Acompañado con mascarpone casero by Bosco y frambuesas.	-\$1.470-		

 *Vegetariano