



BEEF BAZAAR

RESTAURANT

MENÚ



ENTRANTES

Rebanada de pizza casera con straciatella de Andria, Chianina IGP cortada en dados y tomates datterini confitados con naranja



€12

Quesadilla con carne desmenuzada, caciocavallo silano, chutney de tomate y salsa chimichurri



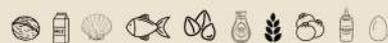
€14

Tacos rellenos de carne de cerdo Cinta Senese desmenuzada con salsa BBQ y tomates datterini amarillos caseros



€14

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



€14

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



€24



Nuestra interpretación del Fattoush: ensalada libanesa fresca

€12

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



€20

Tataki de cebra caramelizado con salsa de ostras, gel de pimienta oriental y alga wakame



€20

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



€12

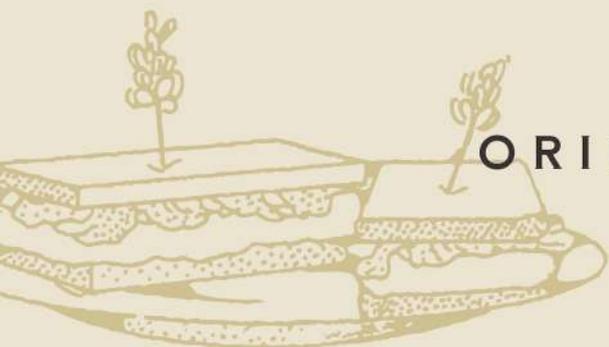
EL INTRUSO

Rollito de bogavante con mayonesa de lima, yema de huevo batida con anchoas y germinados mixtos



€24





ORIENTE EXPRESS

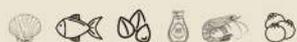
Sando de Carne

Sándwich de ternera al estilo japonés empanizado en panko, pimientos y salsa oriental delicadamente picante



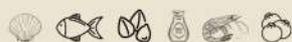
€20

Nigiri wagyu australiano braseado con salsa oriental (2 unidades)

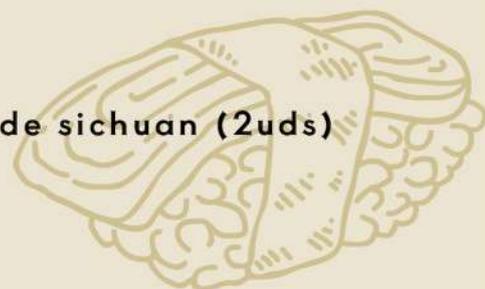


€8

Nigiri japonés wagyu con mayonesa de pimienta de sichuan (2uds)



€10



Uramaki con solomillo español marinado, cobertura de crema agria, cebolleta y mayonesa de wasabi



€8

Uramaki con pollo panko picante y salsa tzatziki y aceitunas griegas en polvo



€8



TABLAS DE CORTAR

CARNES MIXTAS

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

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



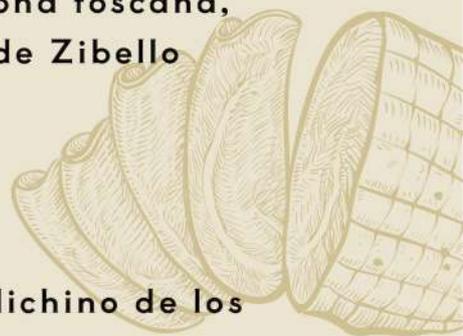
€22

JAMÓN Y BUFALA

Carpegna y jamón de búfala DOP Casertana



€18



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y TOMATE DE PAN
Jamón ibérico Beher Black Label Patanegra de Bellota con la
típica bruschetta de acompañamiento



€28

TARTAR

El clásico: la carne Chianina IGP. Agricola San Giobbe” cortado a
doble cuchillo y condimentado a la francesa (yema de huevo
“Biancofiore”, cebolla de Tropea, pepinillos, anchoas Sciacca,
alcaparras, mostaza de Dijon, rábano picante y salsa inglesa



€16

Stracciatella: Carne de Chianina IGP“az. Agricola San
Giobbe” cortado a doble cuchillo con Stracciatella di Andria
y tomates datterini confitados de naranja



€14

El "paquete" de la abuela: carne de Chianina IGP. Agricola San
Giobbe” con ricotta all'nduja de Apulia, cebolla de Tropea
caramelizada, pimiento crujiente y tarallo desmenuzado



€16



Que el agricultor no lo sepa: carne de Chianina IGP“az. Agricola San Giobbe” con peras caramelizadas, queso stracchino tierno madurado y miel de castañas



€14

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

€18

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 aliñada con sal Maldon y aceite de oliva virgen extra Monocultivar coratina de la empresa Oilalà y pimienta negra

€16

Australian Wagyu: Carne de Wagyu australiana cortada a doble cuchillo aderezada con sal Maldon y aceite de oliva virgen extra Monocultivar coratina de la empresa Oilalà

€22





CARPACCI

Carpaccio de chianina IGP “az. Agricola San Giobbe” con ensalada de campo y hojuelas de queso parmesano “vacche rosse” 36 meses



€22

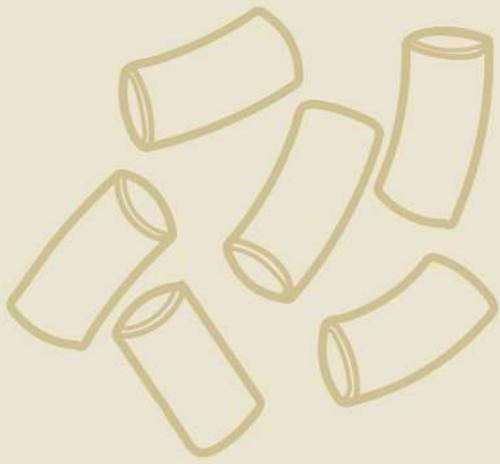
Carpaccio de wagyu australiano con trufa de temporada Sal maldon y aceite de oliva virgen extra Monocultivar coratina de la empresa Oilalà

€30

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

€35





PASTA

Paccheri di Gragnano con ragú de ternera a la genovés curado en seco



€18

Tagliolini con agua de limón, provolone del Monaco y polvo de hoja de limón



€16

Cappellacci relleno de ricotta y espinacas con tres tomates, albahaca y parmesano vacas rojas 36 meses



€20

Fusilloni di Gragnano con cremosos tomates dátiles amarillos, tocino Cinta Senese y pecorino romano



€16





DE LA COCINA

Costillas de cerdo cinta senese cocidas a baja temperatura lacadas con salsa bbq casera



€28

Asado de ternera cocinado a baja temperatura con salsa chimichurri y guacamole

€28

Pechuga de pollo campero cocinada a baja temperatura con salsa de hierbas frescas

€24

Rollito de conejo relleno de hierbas y butifarra norcia con su base

€30



LOS INTRUITOS ROMANO

Tagliolini cacio e pepe



€14

Spaghettoni di Gragnano alla gricia



€14

Mezze maniche di Gragnano alla carbonara



€14

Mezze maniche all' Amatriciana



€14

Pollo rugoso con pimientos

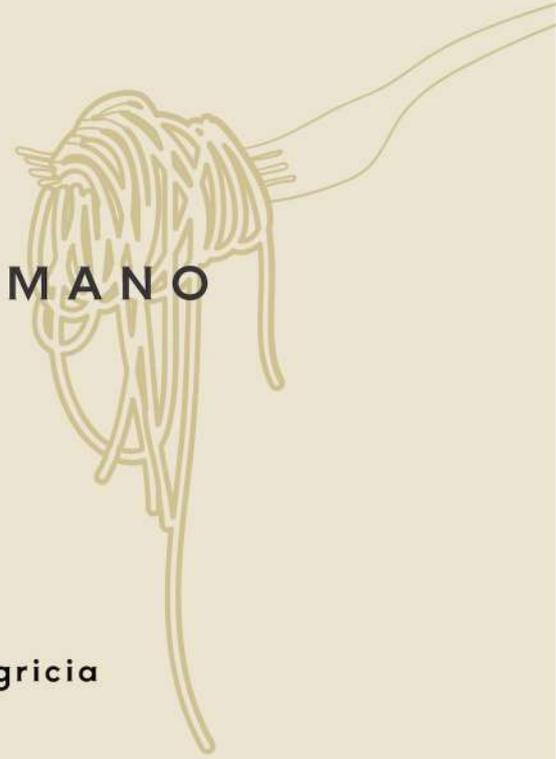


€18

Albóndigas guisadas como las hacía la abuela



€16



STREET FOOD

(TODOS NUESTROS SANDWICHES GOURMET VAN ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS)

Clásica

hamburguesa de 200g de ternera irlandesa casera, tomate Arletta, ensalada Lollo y mayonesa



€16

Cara oscura del cheddar

hamburguesa de 200g de ternera irlandesa casera, pan negro de carbón, tomate arletta, ensalada de lollo, cheddar, bacon y mayonesa de tomate



€18

La búfala

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



€20

El "panko"

muslos de pollo empanizados en panko, tomates arletta, rúcula salvaje, babaganoush de berenjena y stracciatella de Andria



€16





GUARNICIONES

Patatas al horno de Viterbo con romero

€5

Papas fritas

€5

Verduras de temporada cocidas al ácido o salteadas según disponibilidad

€6

Judías verdes agrias

€6

Espárragos agrios

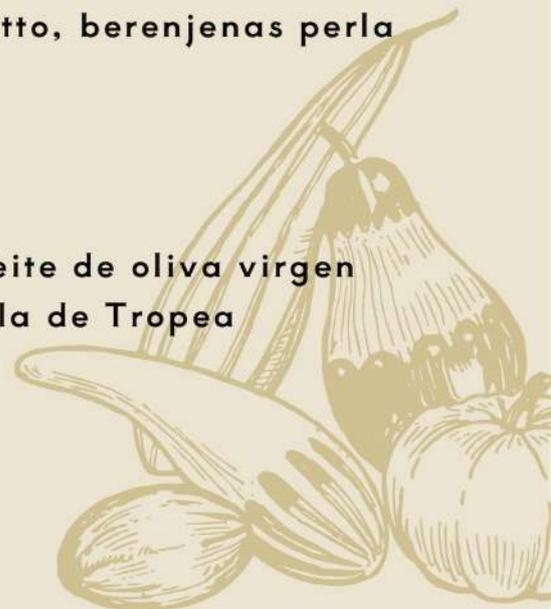
€8

Verduras asadas: calabacines, pimientos cornetto, berenjenas perla y mazorcas de maíz

€6

Carpaccio de tomates “corazón de buey”, aceite de oliva virgen extra Oilalà, orégano siciliano y cebolla de Tropea

€5



CARNES A LA BRASA



Nuestras carnes son sometidas a un estricto procedimiento para asegurar su calidad, si no alcanzan los máximos estándares de calidad los cortes no estarán disponibles, el chef recomienda cocinarlas poco hechas.

ENVEJECIMIENTO EN SECO es una técnica de maduración que se realiza en nuestra celda a temperatura y humedad controladas, mejorando la ternura de la carne y realzando su sabor.

El Beef Bazaar es el hogar permanente de DRY AGING ACADEMY y ofrece nuevos cortes cada semana con maduraciones de 30 a 90 días así como maduraciones extremas de hasta 180 días. Preguntar a nuestro chef parrillero qué cortes hay disponibles y mejor aún admíralos con la mirada en el piso inferior.

Lomos, nuestra selección, maduración mínima de 60 días.

Filete de costilla 14€/hg

Tomahawk madurado en whisky

€14/hg

Centro de lomo madurado en mantequilla

€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





IO VOLEVO FA' L'AMERICANO

Mar y tierra de cuberoll frisón español añejo seco (unos 300 gramos) con bogavante, su bisque, jugo de ternera y salsa tártara



€70

CORTES DE PESO FIJOS

LAS CERTEZAS

Rib eye de vaca italiana antigua cortada en porciones con un peso fijo de aproximadamente 1,3 kg

€100

Rib eye irlandés Angus en porciones con un peso fijo de aproximadamente 1,3 kg

€110

Tbone steak de las Highlands escocesas en porciones con un peso fijo de aproximadamente 1,4 kg

€120





Tbone steak de frisona belga en porciones con un peso fijo de aproximadamente 1,4 kg

€130

Rib eye en porciones con un peso fijo de unos 0,8 kg Selección BEEFBAZAAR

€40

Tbone steak en porciones con un peso fijo de aproximadamente 1 kg Selección BEEFBAZAAR

€50

Centro de lomo, de 300 g aproximadamente, con guarnición de patatas asadas

€36

Filete de ternera, de 300 g aproximadamente, con guarnición de patatas asadas

€30



LOMOS PREMIUM

Wagyu Wx australiano / Wagyu Srf americano

Centro de lomo 30€/hg
Tomahawk €20/hg

Vaca gallega vieja

Rib eye 10€/hg
Tbone steak 10€/hg



Selección española según disponibilidad

Centro de lomo 10€/hg
Rib eye 9€/hg
Tbone steak 10€/hg

Selección de Simmental según el origen.

Rib eye 9€/hg
Tbone steak 10€/hg

Lomo de la semana de nuestra selección de varios países

Rib eye 9€/hg
Tbone steak €10/hg

Wagyu japonés del distrito de Kagoshima o Hida según disponibilidad

€40/hg

Wagyu japonés del distrito de Kobe

€50/hg

Centro de lomo Umi Uruguay

€10/hg





Vaca finlandesa Sashi AAA

Centro de lomo 9€/hg

Rib eye 9€/hg

Tbone steak 9€/hg

Frisona polaca

Centro de lomo 8€/hg

Rib eye 8€/hg

Tbone steak 8€/hg

Chianina IGP de la finca SAN GIOBBE 5R

Rib eye 9€/hg

Tbone steak 9€/hg

Simmental Dunkel de la finca SAN GIOBBE

Rib eye 9€/hg

Tbone steak 10€/hg

Frisona Vinkas de la finca SAN GIOBBE

Rib eye 9€/hg

Tbone steak 10€/hg





NUESTRA SELECCIÓN DE FILETES SEGÚN DISPONIBILIDAD

Filete de ternera de simmenthal

€10/hg

Filete de ternera de selección española

€12/hg

Filete de ternera de Sashi finlandés

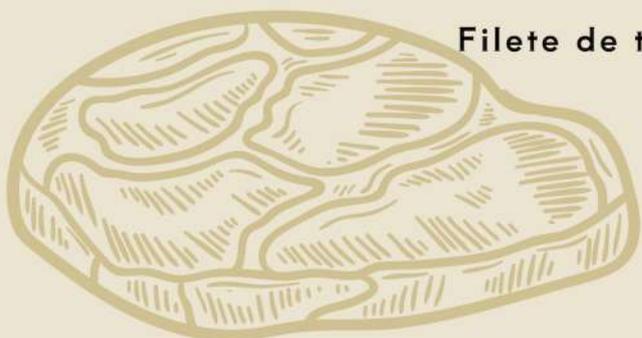
€12/hg

Filete de ternera de chianina az “Agricola San Giobbe”

€12/hg

Filete de ternera de wagyu japonés

€45/hg



POSTRES

Tiramisù



€8

Baba al ron sobre crema inglesa de naranja y mechones de nata



€10

Espuma de café, copos de chocolate Amedei y caviar de sambuca



€6

Tarta con natillas de vainilla, fresas y brotes de albahaca



€8

Pistacho blando sin gluten



€10

Gofres con helado de oreo, coco rapé y crema de avellanas



€10

Crêpes con crema de avellanas o mermelada de melocotón



€8

Sorbete de limón o helado
(preguntar sabores a los camareros)



€8

ALLERGEN LIST

1. MANÍ Y DERIVADOS 
2. NUECES 
3. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS 
4. MOLUSCOS 
5. PECES 
6. SÉSAMO 
7. SOYA 
8. CRUSTÁCEOS 
9. GLUTEN 
10. ALTRAMUCES 
11. MOSTAZA 
12. APIO 
13. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 
14. HUEVOS Y DERIVADOS 

Servicio 2€, Cesta de pan 3€, Agua 4€, Refresco 5€



BEEF BAZAAR
RESTAURANT



WWW.BEEFBAZAAR.COM



WWW.FACEBOOK.COM/BEEFBAZAAR



WWW.INSTAGRAM.COM/BEEFBAZAAR