

ENTRADAS / STARTERS

ANTIPASTO BISTRO

BISTRO ANTIPASTO

Salmón ahumado, queso Grana Padano, queso Pecorino, mortadella con pistacho , aceituna verde y lechuguillas.

Smoked salmon, Grana Padano cheese, Pecorino cheese, mortadela with pistachio, green olive and lechuguillas. **\$6.900**

CARPACCIO FILETE DE TERNERO

BEEF FILET CARPACCIO

Con alcaparras, champiñones y estopas de queso Grana Padano.

With capers, mushrooms and Grana Padano cheese burlaps **\$7.500**

BURRATA DE MOZARELLA

BURRATA MOZZARELLA

Con rúcula, tomates, pesto del albahaca y reducción de aceto balsámico.

With rocket, tomatoes, basil pesto and balsamic vinegar reduction. **\$7.900**

PROSCIUTTO DI PARMA

PROSCIUTTO DI PARMA

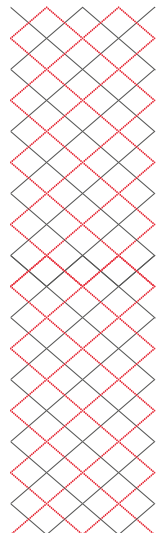
Con piña caramelizada y mix de lechuguillas.

With caramelized pineapple and lechuguillas mix. **\$7.900**



Pastas

Bristol
RESTAURANT



PASTAS / PASTA

PAPARDELLE

Con salsa Bolognesa y queso Parmesano.

With Bolognese sauce and Parmesan cheese. **\$8.500**

TAGLIATELLE

Con pesto de albahaca y pinoli.

With basil pesto and pinoli. **\$8.800**

FETTUCCINIS DE LA CASA / FETTUCCINE

Al frutto di mare. Con salsa a elección.

House Frutti di Mare Fettuccine. **\$8.900**

RAVIOLES / RAVIOLI

Rellenos con carne mechada en salsa crema de champiñones trufados.

Stuffed with meat in truffle mushrooms cream sauce. **\$9.500**

ORIECCHETTIS

Con espárragos y salmón. En salsa crema y queso Parmesano.

With asparagus and salmon in cream sauce and Parmesan cheese. **\$9.500**

RISOTTO

RISOTTO

Al champiñón y espárragos.

Mushrooms and asparagus Risotto. **\$7.500**



PASTAS SIN GLUTEN / GLUTEN-FREE PASTA.

FETTUCCINIS Y PENNE RIGATE.

\$1.200 EXTRA

POSTRES / DESSERTS

PANACCOTTA CON FRUTOS ROJOS
PANNACOTTA WITH RED BERRIES **\$3.900**

TIRAMISÚ / TIRAMISU **\$4.500**

CASATTA SICILIANA / SICILIAN CASATA **\$4.500**

ENSALADA DE FRUTAS / FRUIT SALAD
Con sorbete a elección.
With sorbet of your choice. **\$4.500**

BEBESTIBLES / DRINKS

JUGOS, LIMONADAS / JUICES, LEMONADES **\$3.800**

GASEOSAS / SOFT DRINKS **\$3.500**

COPA DE VINO / GLASS OF WINE **\$3.900**

CERVEZA ITALIANA PERONI / ITALIAN BEER **\$4.500**

CAFÉ / COFFEE
Ristretto, Espresso **\$1.900**

Macchiato, Cappuccino **\$3.500**

TÉ O INFUSIONES / TEA OR INFUSIONS **\$2.500**

AGUA ITALIANA **\$3.500**

AGUA NACIONAL **\$2.500**

APERITIVOS / COCKTAILS **\$5.500**

CINZANO ROSSO
Cinzano Rosso, Cinzano Prosecco y Rodaja de Naranja.
Cinzano Rosso, Cinzano Prosecco and Slice of Orange.

CINZANO BIANCO
Cinzano Bianco, Cinzano Prosecco, Rodaja de Limón
y Hojas de Menta / Cinzano Bianco, Cinzano
Prosecco, Lemon Slice and Mint Leaves.

CINZANO SODA
Cinzano Rosso, Soda y Rodaja de Naranja.
Cinzano Rosso, Soda and Slice of Orange.

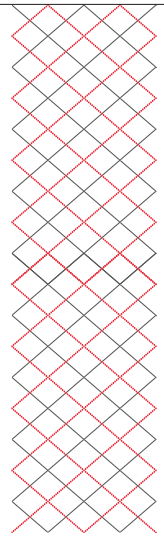
CAMPARI TONIC
Campari y Agua Tónica.
Campari and Tonic Water.

AMERICANO
Campari, Cinzano Rosso, Soda y Rodaja de Naranja.
Campari, Cinzano Rosso, Soda and Orange Slice.

NEGRONI SBAGLIATO
Campari, Cinzano Rosso, Cinzano Prosecco y Rodaja de Naranja.
Campari, Cinzano Rosso, Cinzano Prosecco and Slice of Orange.

APEROL SPRITZ
Aperol, Cinzano Prosecco, Soda y Rodaja de Naranja.
Aperol, Cinzano Prosecco, Soda and Slice of Orange.

CYNAR JULEP
Cynar, Jugo de Pomelo, Jugo de Limón y Hojas de Menta.
Cynar, Grapefruit Juice, Lemon Juice and Mint Leaves.



Pastas

Bristol
RESTAURANT
★★★★★

