

**BOU
LE
VAR
DIER**

**VERMUTERÍA
MIXOLOGÍA**



SALMUERA CANTÁBRICA

Con helado de queso y membrillo y vinagre de Campari artesanal

3€
/UD

ARENQUE AHUMADO PREPARADO

Nuestro guardia civil

3€

ESCALOPE DE FOIE A LA PLANCHA

Con manzana caramelizada y reducción de chicha morada

4€
/UD

PAPAS BOULEVARDIER

Con nuestras salsas artesanales



6€

TABLA DE QUESOS CURADOS Y VIEJOS

Miel, membrillo, frutos, colines



9€

GYOZAS CASERAS

De carrillera de ibérico con alioli de manzana y salsa bvd



10€

TEQUEÑOS CON CHALAQUITA INCA

Y salsa de aceitunas andinas



10€

CANELÓN CREMOSO DE GALLINA

Guisada con aji amarillo sobre concassé de tomates y bechamel



12€

TOMATE DE TEMPORADA

Bonito, cebolla y oleo basilico en texturas



12€

HUEVOS FRITOS CON PAPAS

Seco limeño y salsa bulleit bacon



16€



CALAMAR NACIONAL CRUJIENTE

Sobre risolet de ajies peruanos, cerveza negra y queso andino con alioli de su tinta



11€

TARTAR DE TRUCHA PIRENAICA

Causa limeña y sweet chili



14€

PULPO EN COSTRA DE TUBERCULOS

Y alioli de huacatay



18€

CEVICHE MIXTO BVD

Vieiras, crujiente de calamar y langostinos con leche de tigre, boniato y cancha paccho

23€

ZAMBURIÑAS Y FAUNA MARINA

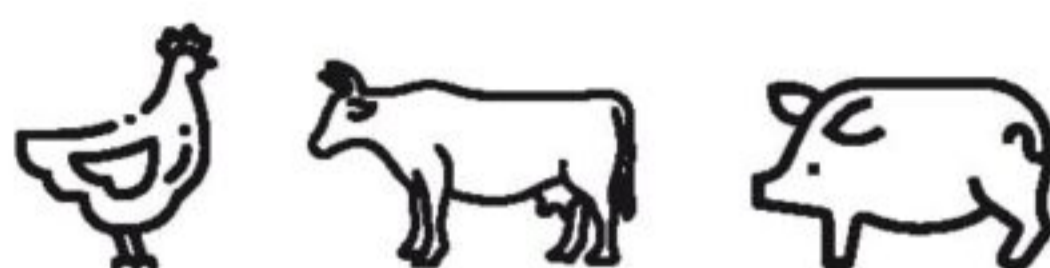
Con salsa huancaína



18€

**BOU
LE
VAR
DIER**

**VERMUTERÍA
MIXOLOGÍA**



ANTICUCHO PERUANO

De corazón de vaca estilo tradicional



10€

WOK DE LAGARTO IBÉRICO DRY AGED

(Alimentado con castañas) salteado,
con pluma de cebolla roja y salsa acevichada

16€

ALITAS NIKKEI

A baja temperatura con terminación
crujiente y salsa hoisin de rocoto



12€

TARTAR DE VACA MADURADA

Con clorofila, emulsión de escabeche norteño,
parmesano y helado de romero



18€

ENTRAÑA DE TERNERA SALTEADA

con hortalizas y salsa limeña



16€

TIRADITO DE TERNERA MADURADA

Y ahumada con aceite de rocoto y queso
mantecoso



18€



FONDANT DE CHOCOLATE

& helado & crumble



5,5€

CHEESECAKE

Sobre base de canela & confitura
de fruta de temporada



5,5€

TORRIJA

De tres leches caramelizada & helado



5,5€

**HORARIO
COCINA**

LUNES A DOMINGO: DE 13:00 A 15.30 Y DE 20:00 A CIERRE

**BOU
LE
VAR
DIER**

**VERMUTERÍA
MIXOLOGÍA**



VERMUT & PREPARADOS APERITIVOS & ESPIRITUOSOS



NUESTRO VERMUT CASERO

Base de vino aragonés / Especias / Flores / Cacao / Rocoto / Raices

2,5€

BLENDER

(Campeón ruta Cinzano Zaragoza 2018)
Vermut cinzano rosso reposado en barrica / Campari / Angostura de chocolate / Pedro Ximénez

5€

BLEND Nº2

(Finalista ruta vermut preparado cinzano 2021)
Vermut cinzano rosso reposado en barrica / Licor de melocotón de Calanda / Campari / Ron / Hielo ahumado

5€

BLEND Nº3

Vermut blanco Cinzano / Aperol / Drambuie / Naranja natural

5€

DIABLILLO

Vermut blanco / Campari / Mezcal / Licor de cassis / Tonic

6€

ELEGANCIA MEDITERRÁNEA

Vermut gancia rosso antica / Soda de cítricos y oliva / Proseco / Salsa espinaler / Cordial de módena y vinagrillos

6€

LATINO-AMERICANO

Vermut rojo / Campari / Seltz / Licor de patata / Cordial de maíz

6€

FERNET & COCA

Fernet branca / Punt e mes / Cordial de coca y cardamomo verde / Soda

6€

MAR Y MONTAÑA

Vermut marinerero / Terry 1900 / Shrub de cítricos / Miel virgen con trufa negra del Moncayo / Lemon kafir

6€

IDENTIDADES

THE BOULEVARDIER

Campari / Vermut rosso / Bourbon / Nuestro toque diferente

7€

ALMA NEGRONI

Campari clarificado / Gin macerada / Blend de vermut blanco / Shrub de Campari / Aire de keffir de Campari

7€

PACHECO

Bitter / Vermut rosso / Cherry brandy

7€

PURO PERÚ

Pisco / Leche de tigres / Clara de huevo / Lima / TPT

8,5€

SUITE IBERIA

Mezcal / Campari / Ratafia / Oleo saccharum / Burbujas de oliva

8,5€

MATE / MATE / MATE

Ron macerado de yerba mate / Sirope de mate y cerveza tostada / Refresco de mate / Bitter

8,5€

DR. ROLAND

Mezcal / Licor de sauco / Vermut rose / Cordial de lima / Miel de agave azul

8,5€

LA ÚLTIMA PERLA DEL RABAL

Ron cubano / Punt e mes / Campari / Sirope boadas

8,5€

DON LEIVA

Bourbon / Bitter / Oleo saccharum / Shrub de pomelo / Soda

8,5€

O SI LO PREFIERES PIDE TUS CLÁSICOS  MITO / SPRITZ / DRY / SOURS / ETC