



Menú

PARA COMPARTIR

TO SHARE





Calamar frito **\$9.00**
Bastones de calamar crujiente, acompañado de salsa tártara.

Crispy squid sticks, accompanied by tartar sauce.

Chicken crunch **\$9.00**
Cubos de pollo crujientes marinados con salsa de soja, bañados en salsa agri dulce de tomate y sésamo.

Crispy chicken cubes marinated with soy sauce, bathed in sweet and sour tomato and sesame sauce.

Picadas BiziBizi: **\$24.00**
Bastones de calamar crujientes, lomó de res, chicken pop y chorizo ahumado acompañados de yuca y papa cecilia.

Crispy squid sticks, beef tenderloin, chicken pop and smoked chorizo accompanied by yucca and papa cecilia.

Camarones al Ajillo **\$13.00**
Con base de papas panaderas en su salsa.

With a base of baked potatoes in their sauce.

Tablita de jamon y embutidos ibericos
100% español **\$28.00**
Variedad de jamon y embutidos 100% españoles.

Variedad de jamones y embutidos 100% españoles.

Tablita embutidos y quesos
Producto Nacional **\$21.00**
Variedad de embutidos y quesos sugeridos por el chef, acompañado de aceitunas, frutas, pan, tomate fresco y frutos secos.

Variety of cold cuts and cheeses suggested by the chef, accompanied by olives, fruits, bread, fresh tomatoes and nuts.

Carpaccio de atun rojo: **\$8.00**
Laminas finas de atún marinado con mostaza dijon, reducción de jerez, aceite de oliva y vegetales frescos.

Thin slices of tuna marinated with Dijon mustard, sherry reduction, olive oil and fresh vegetables.

Alitas BiziBizi
Alitas crujientes acompañadas de dos tipos de salsa a su elección.

Crispy wings accompanied by two types of sauce of your choice.

12 unidades	\$17.00	Salsa BBQ
6 unidades	\$9.00	Salsa Bourbum

Solicitamos que nos haga conocer si usted tiene alguna alergia o restricción alimenticia antes del inicio del servicio
Los valores incluye IVA, no se cobra servicio





TAPAS

Selecciona las tapas de tu preferencia y puedes formar tu plato de Mix de tapas

- | | | |
|--------------------------------|-------------|--------|
| • BANDERILLAS | | \$1,50 |
| • GAMBA TARTARA | | \$1,50 |
| • CHISTORRA | | \$2,00 |
| • PORCIÓN DE TORTILLA ESPAÑOLA | | \$1,70 |
| • PAN TUMACA | | \$1,80 |
| • PORTOBELLO | | \$2,50 |
| • OSTRAS | (OYSTERS) | \$3,00 |
| • CROQUETA | (CROQUETTE) | \$1,80 |

Recuerda: Cada día se prepararán variedad de tapas sugeridas por el Chef y con productos de temporada

Solicitamos que nos haga conocer si usted tiene alguna alergia o restricción alimenticia antes del inicio del servicio
Los valores incluye IVA, no se cobra servicio

ENTRADAS

APPETIZER



Patatas Bravas \$6.00

Patatas rusticas acompañadas de salsa brava a base de tres tipos de chiles y alioli de la casa.

Rustic potatoes accompanied by brava sauce based on three types of chilies and house aioli.

Tartar de atún rojo \$9.50

Cubos de atún aderezados con syracha acevichada en una cama de aguacate, acompañado de crocantes de camote alioli de aceituna botija y aceite verde.

Cubes of tuna seasoned with syracha acevichada on a bed of avocado, accompanied by crispy sweet potato aioli, botija olives and green oil.

Ceviche BiziBizi \$11.00

Ceviche mixto a base de leche de tigre, camarón, pescado y langostino, acompañado de una salsa a base de sal prieta y maní.

Mixed ceviche based on tiger's milk, shrimp, fish and prawn, accompanied by a sauce based on brown salt and peanuts.

Porción de Jamón Iberico \$22.00

100 gr de Jamón Iberico

100 gr of Iberian Ham



Ceviche aqua \$9.00

Ceviche de pesca blanca con base de leche de tigre, acompañado de chifle y tostado.

White fish ceviche based on tiger's milk, accompanied by chifle and toast.

Ceviche crazy shrimp \$10.00

Ceviche de camarón con base atomatada y camarones tempura, acompañado de chifles y tostado.

Shrimp ceviche with tomato base and tempura shrimp, accompanied by chifles and toast.

Ensalada BiziBizi con queso burrata \$12.50

Cuscús de mix quínoa, higos encurtidos y nueces tostadas, acompañadas de col lombarda glaseada con miel y naranja, queso burrata y reducción de jerez sobre una cama de aguacate

Quinoa mix couscous, pickled figs and toasted walnuts, accompanied by red cabbage glazed with honey and orange, burrata cheese and sherry reduction on a bed of avocado



Solicitamos que nos haga conocer si usted tiene alguna alergia o restricción alimenticia antes del inicio del servicio
Los valores incluye IVA, no se cobra servicio

PLATOS FUERTES

MAIN COURSE





Solomillo de Res \$16.00

200 gr de lomo fino madurado acompañado de papas fritas y ensalada de vegetales.

200 g of matured thin loin accompanied by French fries and vegetable salad.

Tira de asado \$14.00

Costilla de res guisada en sus propios jugos acompañados de puré de papa, vegetales.

Beef rib stewed in its own juices accompanied by mashed potatoes, vegetables.

Carrillera de res

\$14.00

Mejilla de vaca guisada a 18 horas a baja temperatura, acompañado de puré de papa, pimentones asados y garbanzos fritos.

Beef cheek stewed for 18 hours at low temperature, accompanied by mashed potatoes, roasted peppers and fried chickpeas.

Riz de camarón \$9.50

Delicioso arroz con camarón acompañado con crocantes de pescado.

Delicious rice with shrimp accompanied with crispy fish.

Mignon de Pollo \$15.00

Pollo envuelto en tocino acompañado de mac and cheese y morrones asados.

Bacon wrapped chicken accompanied by mac and cheese and roasted bell peppers.

Panceta \$12.00

Panceta de cerdo cocinada a baja temperatura acompañado de papas salteadas y vegetales al grill.

Pork belly cooked at low temperature accompanied by sautéed potatoes and grilled vegetables.

Pesca del día \$14.00

Filete de pescado fresco al horno acompañado de papas fritas y ensalada.

Fresh baked fish fillet accompanied by French fries and salad.



POSTRES

DESSERTS





Copa de helado \$2.50

2 bolas de helado con sabores de temporada

Ice cream scoops with seasonal flavors

Torta de chocolate \$3.50

Torta a base de tres tipos de chocolate rellena con mermelada de durazno y cubierta con ganache.

Cake made from three types of chocolate filled with peach jam and covered with ganache.

Churro con chocolate \$3.50

Churros crocantes con ganache de chocolate

Crispy churros with chocolate ganache

Churro con manjar de leche \$3.50

Churro crocante con manjar de leche

Crispy churro with milk delicacy

Cheesecake de frutos rojos \$4.00

Base de masa quebrada con coulis de frutos rojos del bosque.

Shortcrust pastry base with red forest fruit coulis.

Cheesecake de maracuyá \$4.00

Base de masa quebrada con coulis de maracuyá.
Shortcrust pastry base with passion fruit coulis.



Tarta vasca \$4.50

Tarta de queso horneada acompañada con ganache de chocolate.

Baked cheesecake accompanied with chocolate ganache.

Torrija \$5.00

Realizado con pan brioche acompañadas de compota de manzana aromatizada con canela y fruta de temporada.

Made with brioche bread accompanied by apple compote flavored with cinnamon and seasonal fruit.

Solicitamos que nos haga conocer si usted tiene alguna alergia o restricción alimenticia antes del inicio del servicio
Los valores incluye IVA, no se cobra servicio

VEGETARIANO / VEGANO

VEGETARIAN / VEGAN



VEGETARIANO

Plimientos Rellenos \$8.00

Pimientos rellenos de risotto de vegetales, gratinado con queso mozzarella.

Peppers stuffed with vegetable risotto, gratin with mozzarella cheese.

Macarrones al pesto \$8.00

Deliciosa pasta acompañada con salsa al pesto y queso parmesano.

Delicious pasta accompanied with pesto sauce and parmesan cheese.

Portobelos Gratinados \$12.50

Portobellos a la brasa con vegetales de la huerta, gratinado con queso mosarella.

Grilled portobellos with garden vegetables, gratin with mosarella cheese.



VEGANO



Tartar de chochos \$6.00

Base de aguacate con cebolla, chochos, pimientos, brotes y aromatizado en aceite de la casa.

Avocado base with onion, chochos, peppers, sprouts and flavored in house oil.

Paella Vegana \$13.00

Deliciosa paella con variedad de vegetales, champiñones, zuquini, pimienta roja, zanahoria, cebolla, brocoli y sugerencia de chef preparado con azafrán español.

Delicious paella with a variety of vegetables, mushrooms, zucchini, red pepper, carrot, onion, broccoli and chef's suggestion prepared with Spanish saffron.

Solicitamos que nos haga conocer si usted tiene alguna alergia o restricción alimenticia antes del inicio del servicio
Los valores incluye IVA, no se cobra servicio

GUARNICIONES ADICIONALES

FITTINGS

PAPAS FRITAS	(FRENCH FRIES)	\$2,00
ENSALADA DE LA CASA	(HOMEMADE SALAD)	\$2,00
VEGETALES AL GRILL	(GRILLED VEGETABLES)	\$3,50
PAPAS SALTEADAS	(SAUTEED POTATOES)	\$2,00
VEGETALES AL VAPOR	(STEAMED VEGETABLES)	\$3,50
MORRONES ASADOS	(ROASTED MORRONS)	\$3,00
PAN	(BREAD)	\$1,00



BIZI

By Cristian Arroba