

MENÚ



**ENVÍO
GRATIS**



310 751 63 47

313 499 29 25

2130021

CHICHARRÓN LA BOLERA
AUTÉNTICO CHICHARRÓN DE CERDO, ACOMPAÑADO DE AREPITAS, AJÍ Y LIMÓN
\$31.000



1

ALITAS BBQ
4 ALITAS DE POLLO, ACOMPAÑADAS DE PAPA FRANCESA Y NUESTRA SALSA BBQ LA BOLERA.
\$20.500



NACHOS

TORRE DE TORTILLAS, CON DIPS DE GUACAMOLE, FRIOL REFRITO, QUESO CHEDDAR, CHILE CON CARNE, Y PICO DE GALLO.
\$20.900



2

PICADA LA BOLERA
(PORCIÓN APROXIMADA PARA 4 PERSONAS)
MEZCLA DE LOMO DE RES, LOMO DE CERDO, PECHUGA DE POLLO APANADA, COSTILLAS BBQ, MORCILLA Y CHORIZO, ACOMPAÑADOS DE PAPA CRIOLLA, PAPA FRANCESA, CASQUITOS DE TOMATE, AJÍ CASERO Y SALSA MIL ISLAS.
\$92.000

PICADA LA LINEA
CHICHARRONES, CALAMARES APANADOS, ALITAS FRITAS, CASQUITOS DE TOMATES, PAPA CRIOLLA, PAPA FRANCESA, AJÍ CASERO Y SALSA MIL ISLAS.
\$45.000



3



BURRO LA BOLERA
FINOS TROZOS DE PECHUGA DE POLLO, ECHUGA ROMANA, TOMATES FRESCOS, QUESO MOZZARELLA, ALBAHACA Y SALSA ALIOLI ACOMPAÑADO DE TOTOPOS
\$15.900



SANDWICH DE ROASTBEEF
DELICIOSO SÁNDWICH DE ROASTBEEF, ELABORADO CON PAN ARTESANAL DE LA CASA, CORTADO EN DOS PARTES, ACOMPAÑADO DE PAPA FRANCESA.
\$19.900



4

EMPANADAS COLOMBIANAS - ACOMPAÑADAS DE AJÍ CASERO Y LIMÓN. PORCIÓN X 12 UNDS. - \$36.000



EMPANADAS ARGENTINAS ACOMPAÑADAS DE AJÍ CHILENO. PORCIÓN X 3 UNDS. \$10.500



5

HAMBURGUESA LA MOÑONA
CON QUESO TIPO AMERICANO, CHAMPIÑONES ASADOS, JAMÓN AHUMADO, LECHUGA ROMANA, CEBOLLA, TOMATE, ACOMPAÑADA DE PAPA A LA FRANCESA.
\$23.000



6

HAMBURGUESA LA LINEA
CON QUESO TIPO AMERICANO, TOCINETA AHUMADA, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, LECHUGA ROMANA, TOMATE MILANO Y NUESTRA SALSA LA BOLERA, ACOMPAÑADA DE PAPA A LA FRANCESA
\$24.500

TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS ESTAN HECHAS CON 200 GRS DE NUESTRA MAS SELECTA CARNE DE RES Y PREPARADAS CON LA RECETA DE LA BOLERA DESDE 1976.



7

CANNELONI CON ESPINACA Y QUESO RICOTTA
TRADICIONAL PREPARACIÓN ITALIANA CON CON RELLENO DE ESPINACA FRESCA Y QUESO RICOTTA, BAÑADO EN SALSA POMOIRO CON CHAMPIÑONES Y GRATÍN DE QUESO MOZZARELLA, ACOMPAÑADO DE PAN ARTESANAL DE LA CASA.
\$25.000



8

MINI LASAGNA DE POLLO
CON POLLO Y CHAMPIÑONES EN SALSA BLANCA Y GRATINADA CON QUESO MOZZARELLA, ACOMPAÑADA DE PAN ARTESANAL DE LA CASA.
\$13.900

LASAGNA DE POLLO
CON POLLO Y CHAMPIÑONES EN SALSA BLANCA Y GRATINADA CON QUESO MOZZARELLA, ACOMPAÑADA DE PAN ARTESANAL DE LA CASA.
\$21.000



9

LASAGNA BOLOGNESE
DELICIOSA CARNE MOLIDA DE RES EN SALSA BOLOGNESE Y GRATINADA CON QUESO MOZZARELLA, ACOMPAÑADA DE PAN ARTESANAL DE LA CASA.
\$21.000

MINI LASAGNA BOLOGNESE
DELICIOSA CARNE MOLIDA DE RES EN SALSA BOLOGNESE GRATINADA CON QUESO MOZZARELLA, ACOMPAÑADA DE PAN ARTESANAL DE LA CASA.
\$13.900



10

RAVIOLIS DE SALMÓN DE LA CASA
DELICIOSOS RAVIOLIS RELLENOS DE SALMÓN, BAÑADOS EN UNA CLÁSICA SALSA POMOIRO, ACOMPAÑADOS DE PAN ARTESANAL DE LA CASA Y QUESO PARMESANO.
\$20.500

RAVIOLIS DE CARNE DE LA CASA
DELICIOSOS RAVIOLIS RELLENOS DE CARNE DE RES, BAÑADOS EN UNA CLÁSICA SALSA NAPOLITANA, ACOMPAÑADOS DE PAN ARTESANAL DE LA CASA Y QUESO PARMESANO.
\$12.500

RAVIOLIS DE VEGETARIANOS DE LA CASA
DELICIOSOS RAVIOLIS RELLENOS VEGETALES, BAÑADOS EN UNA CLÁSICA SALSA NAPOLITANA ACOMPAÑADOS DE PAN BAGUETTE DE LA CASA
\$10.000



11

POLLO FLORENTINO
CON ALBAHACA, TOMATES SECOS, QUESO RICOTTA, EN SALSA POMOIRO, ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA Y VEGETALES SALTEADOS.
\$24.700

SUPREMAS DE POLLO.
PARRILLADAS, CON PAPA RICHIE Y ENSALADA DE LA CASA.
\$21.800



12

PICADA LA BOLERA
(PORCIÓN APROXIMADA PARA 4 PERSONAS)
MEZCLA DE LOMO DE RES, LOMO DE CERDO, PECHUGA DE POLLO APANADA, COSTILLAS BBQ, MORCILLA Y CHORIZO, ACOMPAÑADOS DE PAPA CRIOLLA, PAPA FRANCESA, CASQUITOS DE TOMATE, AJÍ CASERO Y SALSA MIL ISLAS.
\$92.000

BABY BEEF LA MORONA
DELICIOSO CORTE DE LOMO DE RES DE 300 GR CON DIP DE SALSA BABY, PAPA CRIOLLA Y ENSALADA FRESCA.
\$35.900



13

CHURRASCO LA BOLERA
300 GR DE CHATA DE RES EN CORTE MARIPOSA (CHURRASCO) ASADO AL GRILL, CON CHIMICHURRI DE LA CASA, ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS Y ENSALADA FRESCA.
\$29.700



ARROZ CANTONES
PLATO DE LA COCINA DEL SUR DE CHINA ADAPTADO A NUESTRA COCINA CON POLLO, CERDO, CAMARONES CHORIZO, CALAMARES MEJILLÓN NEGRO, PALMITOS Y VEGETALES. (ESTE PLATO APLICA SOLO PARA DOMICILIOS)
\$35.900



14

MEDALLONES EN SALSA DE VINO TINTO
FINO LOMO DE RES EN REDUCCIÓN DE VINO TINTO Y CHAMPIÑÓN CON PURÉ DE PAPA Y PETIT DE VERDURAS.
\$34.000



15

FILETE DE PESCADO PUNTA UMBRÍA MARINERA
FRESCOS DEDOS DE PESCADO BLANCO AÑANADO EN SALSA UMBRÍA CON ANÍS CALAMAR Y CAMARONES.
\$32.000

SALMON EN COSTRA DE AJONJOLÍ

16

SALMÓN FRESCO ACOBARDADO EN AJONJOLÍ EN SALSA DE FRESCOS TOMATES CON PURÉ DE PAPA Y VEGETALES PETIT
\$36.500



17

FILETE DE PESCADO CON LANGOSTINOS
FILETE DE PESCADO DE TEMPORADA A LA PLANCHA, CON DOS LANGOSTINOS AL AJILLO, SALSA TÁRTARA DE LA CASA ACOMPAÑADO DE PAPAS RÚSTICAS Y ENSALADA FRESCA.
\$35.900



18

SALMÓN AL CURRY
SALMÓN FRESCO DE 220 GR, ASADO A LA PLANCHA, ACOMPAÑADO DE NUESTRA DELICIOSA SALSA AL CURRY, PAPAS RÚSTICAS Y ENSALADA FRESCA.
\$39.900

19

ARROZ A LA VALENCIANA
PREPARACIÓN ESPAÑOLA ADAPTADA A LA COCINA LA BOLERA, CON CAMARONES, CHORIZO, POLLO, FILETE DE PESCADO AÑANADO, PALMITOS DE CANGREJO, MEJILLÓN Y VEGETALES, AROMATIZADOS CON SALSA DE OSTRAS Y SOYA.
\$25.200



20

CHAUFA DE POLLO Y VEGETALES
ARROZ Y VEGETALES FRESCOS, SALTEADOS Y AROMATIZADOS CON SALAS DE OSTRAS Y SOYA, CON POLLO, TOCINETA Y TORTILLA DE HUEVO.
\$22.500



21

ARROZ CON POLLO
DELICIOSO ARROZ CON POLLO, ACOMPAÑADO DE PAPA FRANCESA Y CASQUITOS DE TOMATE.
\$15.000



ENSALADA DE POLLO AL GRILL
JUGOSA PECHUGA AL GRILL, MIX DE LECHUGAS, TOMATES DESHIDRATADOS, QUESO FRESCO, CON NUESTRO ADEREZO DE LA CASA, SALSA AGRIDULCE Y AJONJOLÍ.
\$22.500



22

MALTEADAS VAINILLA, AREQUIPE, FRUTOS ROJOS, BROWNIE, RON CON PASAS CHOCOLATE
\$5.900



23



JUGO NATURAL EN AGUA \$4.500
LIMONADA NATURAL \$3.500
LIMONADA DE HIERBABUENA \$4.500
LIMONADA DE MANGO \$4.900
CONO UN SABOR \$3.200

JUGO NATURAL EN LECHE \$5.900
LIMONADA CEREZADA \$4.900
LIMONADA DE COCO \$9.000
GASEOSA \$5.400
CONO DOS SABORES \$4.800

24



POSTRES
BROWNIE CON HELADO \$6.500
CHESSE CAKE DE FRUTOS ROJOS \$10.700
PEACH MELBA \$8.000

25

AROMATICA \$ 3,800

CAFÉ AMERICANO \$ 2,800

ESPRESSO CLASICO \$ 2,800

MACCHIATO \$ 3,200

CAFÉ LATTE \$ 3,800

TE EN AGUA \$ 2,500

TE EN LECHE \$ 3,600

CAPUCCINO CLASICO \$ 3,500

CAPUCCINO BAILEYS \$ 8,900

CAPUCCINO LICOR DE

AMARETTO \$ 8,900

CHOCOLATE CON QUESO \$ 8,300

