



# TARDES



## ENTRADAS

PAPAS BÓULAN	\$140
Estilo Montreal con mezcla de quesos, gravy de hongos y tocino	
ORDEN DE ARROZ MELOSO	\$140
Con espárragos	
CARPACCIO DE JAMÓN SERRANO	\$240
GUACAMOLE CON CHICHARRÓN NORTEÑO	\$130
BOTANA BOMBA	\$80
Jícama, pepino, zanahoria con chilito, limón, queso y vinagre de carrito	
ESQUITES TATEMADOS	\$90
Con tuétano, chilito, crema y queso	
EMPANADA 3 QUESOS	\$80
ORDEN DE TAPAS	\$119
3 Piezas de jamón serrano, salmón y queso brie	
SAMPLER	\$160
Alitas, botana fresh y papas Boulan	
NACHOS	
- Clásicos	\$120
- Con pollo	\$140
- Arrachera	\$160
TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS	\$419
ALITAS	\$160
Red hot o Habanero limón (9 pzas)	

## SOPAS

SOPA DE TORTILLA	\$110
Con julianas de tortilla, queso, aguacate y un toque de chile guajillo	
BIRRIA EN SU CALDO	\$125
Con elote asado, rabo de res y tortilla a mano	
CALDO TLALPEÑO	\$125
Con pollo	
CREMA DE ELOTE TATEMADO	\$115
Con elote tatemado con flor de calabaza	

## TACOS Y TOSTADAS

TOSTADA CUARESMEÑA	\$125
De atún	
TACO ROSARITO	\$85
Con camarón capeado, salsa habanera, aguacate y frijoles	
TACO DE BIRRIA	\$75
En su caldo, con tortilla pochada y aguacate	
* Agrega queso + \$10	
TACO GENEROSO	\$75
Delicioso taco de papada con guacamole	
ORDEN DE FIDEOS ADOBADOS PARA TAQUITOS	\$120
De fideo adobado y rabo de res	
ORDEN DE PEREJIL FRITO & TOCINO	\$110
Con tortillas de comal	

## PIZZAS A LA LEÑA

De masa Madre en horno de leña

- CLÁSICAS -

NAPOLITANA	\$190
HAWAIANA	\$190
PEPPERONI	\$220

- GOURMET -

CASABLANCA	\$240	CUATRO QUESOS	\$225
Pera, bechamel de espinaca, tocino y parmesano		Cheddar, mozzarella, gouda y parmesano.	
ARRACHERA	\$260	* Agrega jamón serrano	\$75
Con pimientos y cebolla caramelizada		* Agrega burnata	\$85

## RECOMENDACIÓN

del

# PIZZAIOLO

- LAS DE AUTOR -

BÓULAN \$260

Jamón serrano, alcachofa, higos y mezcla de quesos

GAUCHA \$260

Pimientos, chorizo argentino, champiñones y queso azul



\* Acompañala con un vino de la casa

## PASTAS & FAJITAS

LASAGNA A LA BOLOGNESE	\$180	POLLO	\$215
Con crema de requesón		Con frijolitos caseros y tortillas de la casa	
AL PESTO CON SALMÓN	\$240	ARRACHERA	\$240
CARBONARA CON POLLO	\$220	Con frijolitos caseros y tortillas de la casa	
A la parrilla		FAJITAS MAR Y TIERRA	\$260
FETTUCINI MARINARA	\$240	Con un toque mediterráneo	
Con salsa cremosa de chipotle y camarones		FILETE A LA TAMPIQUEÑA	\$225

SPAGUETTI A LA PUTTANESCA \$220

Anchoas, aceitunas, alcaparras y un toque de camarón

## A LA PARRILLA

FILETE MIGNON	\$280
Con vegetales (200 gr)	
SALMÓN MELOSO	\$240
Acompañado de espárragos (200 gr)	

## ENSALADAS

BÓULAN	\$220
Con pollo, pera, nuez caramelizada, arándanos, queso azul y aderezo de maple balsámico	
CÉSAR	\$175
Acompañada de crutones y tocino, simplemente deliciosa	
* Agrega pollo	\$210
MEDITERRÁNEA	\$220
Con salmón a la parrilla, queso de cabra, durazno, higos y almendras	
CAPRESSE	\$160
Tomate con mozzarella, albahaca, aceite de oliva y aceitunas	
DEL BOSQUE	\$220
Duraznos, queso de cabra, fresas, manzana y betabel. Con pollo ó salmón	

## ENCHILADAS

3 piezas

JAMAQUEÑAS	\$140	ENJOCOCADAS	\$160
En salsa roja o verde con jamaica saiteada y requesón		Bañadas en salsa cremosa de jocoque y chile morita	
SUIZAS	\$160	ENFRIJOLADAS	\$150
Rojas, verdes ó poblanas		De pollo ó requesón	

## EMPAREDADOS & BURGERS

Elige tu guarnición: papas o ensalada

PEPITO DE ARRACHERA	\$170
Con cebolla caramelizada, guacamole y queso fresco	
CHALET SANDWICH	\$140
Con bechamel de espinaca y pechuga pavo	
LA CUBANA	\$125
Con lomo y pierna de cerdo adobada, queso asadero y pechuga de pavo	
BAGUETTE BUFFALO	\$160
Pollo empanizado en salsa red hot, queso gratinado y cebolla caramelizada	
HAMBURGESA RIB EYE	\$160
En pan brioche de la casa con tocino, queso cheddar y aderezo de jalapeño	
CLUB SANDWICH DE POLLO	\$150

## POSTRES

\$120

\*Pregunta por nuestra variedad o postres de temporada



Todos nuestros productos incluyen el 16% de I.V.A. en pesos mexicanos MXN