POLANCO

DISFRUTA
¡HAZ BULLA!

CONDESA

Avenida Mazatlán 200,
Colonia Condesa, CDMX

+52 55 2234 3114
+52 55 1458 1322

POLANCO

Av. Homero 418,
Polanco, 11560, CDMX

+52 55 5255 0337
+52 55 9201 0720
+52 55 8418 2829

REFORMA

Río Elba 52, Cuauhtémoc,
06700, CDMX

+52 55 5086 0230
+52 55 4934 3553

020426

BULLA
POLANCO

| ALIMENTOS |

EMBUTIDOS Y QUESOS

EMBUTIDOS

	Ración	1/2	Tapa
Jamón ibérico de bellota (80/40/10g)	$ 990	$ 550	$ 160
Jamón Serrano Gran Reserva (80/40/10g)	$ 460	$ 250	$ 75
Chorizo ibérico (80/40/10g)	$ 320	$ 175	$ 65
Salchichón ibérico (80/40/10g)	$ 340	$ 190	$ 65
Sobrasada (80/40/10g)	$ 220	$ 120	$ 65
Embutidos combinados 120g (30g C/U) *(Chorizo ibérico, salchichón ibérico, sobrasada y Jamón Serrano Gran Reserva).*	$ 490		

QUESOS

	Ración	1/2	Tapa
Flor de Esgueva viejo (120/60/15g) *Artesanal de oveja madurado D.O.P.*	$ 445	$ 240	$ 70
Idiazábal (120/60/15g) *Oveja madurado, ahumado D.O.P.*	$ 435	$ 245	$ 70
Queso Mahón (120/60/15g) *Vaca curado tres meses.*	$ 350	$ 205	$ 65
Murcia al vino tinto (120/60/15g) *Cabra graso madurado D.O.P.*	$ 375	$ 220	$ 70
Queso Azul (120/60/15g) *Vaca y cabra curado dos meses.*	$ 350	$ 205	$ 65
Queso oveja trufado (120/60/15g) *Oveja curado 3 meses.*	$ 435	$ 235	$ 70
Quesos combinados 3 quesos 120g (40g C/U) *Selección Bulla.*	$ 430		
Quesos combinados 6 quesos 180g (30g C/U) *Selección Bulla.*	$ 470		

ENTRADAS

ENTRADAS FRÍAS

	Ración	1/2	Tapa
Anchoas en aceite de oliva (8/4/2 pzas) *Pan tostado con mantequilla.*	$ 395	$ 220	$ 125
Matrimonio (8/4/2 pzas) *Filete de anchoa, boquerón y aceituna aliñada.*	$ 360	$ 205	$ 120
Boquerones en vinagre (8/4/2 pzas) *Boquerón marinado, ajo picado, perejil y aceitunas.*	$ 310	$ 170	$ 100
Ensaladilla rusa (250/125/50g) *Atún blanco, pimientos del piquillo, zanahoria, huevo duro, patatas, aceitunas y mayonesa.*	$ 205	$ 120	$ 70
Salpicón de mariscos (120g) *Pulpo, camarón, templado con aliño pipirrana y picadillo.*	$ 300		
Tomates aliñados con ventresca (60g) *Con ventresca de atún y guindilla.*	$ 375		
Tomates aliñados (60g) *Con vinagreta de jerez, sal, pimienta y orégano.*	$ 165		
Pan con tomate (4 pzas) *Pan rebanado con tomate rallado, sal de grano y AOVE.*	$ 65		
Marinera de anchoa (1 pza) *Filete de anchoa, ensaladilla rusa y rosquilla de pico.*			$ 125
Marinero de boquerón (1 pza) *Boquerón, ensaladilla rusa y rosquilla de pico.*			$ 115
Gilda de anchoa (1pza) *Filete de anchoa, guindilla y 2 aceitunas gordal.*			$ 100
Gilda de pepinillo (1 pza) *Con cebolla encurtida, pepinillo, boquerón, pimiento, piparra y aceituna gordal.*			$ 100
Gilda de boquerón (1 pza) *Boquerón, guindilla y 2 aceitunas gordal.*			$ 95
Aceitunas gordal (10/5 pzas) *Aliñadas y servidas con un chorro de AOVE.*	$ 95	$ 65	
Aceitunas aliñadas (100g) *Aceitunas manzanilla y arbequina, manzana verde, cítricos, pimentón, ajo y orégano.*	$ 95		
Aceitunas verdes aliñadas (100/50g)	$ 125	$ 100	
Aceitunas gordal tejana (70/35g)	$ 135	$ 80	

ENTRADAS CALIENTES

	Ración	1/2	Tapa
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao (4/2/1 pzas) *Con puerro frito y aceite de perejil.*	$ 280	$ 165	$ 90
Tortilla de patatas de la barra (300/200/100g) *La típica de los bares hecha con cebolla pochada.*	$ 190	$ 140	$ 80
Gambas rojas a las brasas (200/100g) *Sal de grano y AOVE.*	$ 740	$ 405	
Pulpo a la gallega (180/90g) *Rodajas de patata cocida, pimentón, AOVE y sal en grano.*	$ 445	$ 240	
Morcilla estilo Burgos con pimientos de Padrón (150/75g) *Frita en AOVE y sal de grano.*	$ 330	$ 195	
Pimientos de Padrón (150/75g) *Fritos en sartén, servidos con AOVE y sal de grano.*	$ 220	$ 130	
Patatas bravas con alioli (250/125g) *Con nuestra salsa brava.*	$ 165	$ 100	
Patatas bravas con salsa picante malasaña *Con alioli y nuestra salsa brava picante.* (250g)	$ 165		
Calamares fritos (180g) *Acompañado de alioli negro y limón amarillo.*	$ 360		
Chistorra a la sidra (150g) *Cocida en sidra natural, ajo, laurel y pimienta negra.*	$ 285		
Chistorra frita (150g) *Receta de la casa.*	$ 165		
Chipirones a la parrilla (180g) *Con AOVE, ajo y vinagre de jerez.*	$ 250		
Gambas al ajillo (180g) *AOVE, guindilla, perejil y brandy.*	$ 285		

CROQUETAS

	Ración	1/2	Tapa
De Jamón ibérico (8/4/2 pzas) *Las clásicas del Sur de España, con alioli de la casa.*	$ 210	$ 125	$ 75
De bacalao (8/4/2 pzas) *Las clásicas del Norte de España, con alioli de la casa.*	$ 210	$ 125	$ 75
Combinadas (8 pzas) *4 pzas de Jamón ibérico y 4 pzas de bacalao.*	$ 210		

HUEVOS ROTOS

Con Jamón ibérico de bellota (30g)	$ 475
Con Jamón Serrano Gran Reserva (30g)	$ 295
Con chistorra (120g)	$ 280
Con sobrasada (30g)	$ 235
Solos	$ 165

ENSALADAS Y VERDURAS

Mixta con lomo de atún blanco (60g) *Cogollos de lechuga, tomate heirloom, espárrago verde asado, aguacate, cebolla morada con vinagreta de jerez.*	$ 370
Mixta con aderezo de jerez (415g) *Cogollos, tomate heirloom, espárrago verde asado, aguacate, cebolla morada con vinagreta de jerez.*	$ 210
Ensalada de queso de cabra (36g) *Mix de lechugas, manzana verde, muesli casero, vinagreta de jerez y reducción de vino tinto.*	$ 240
Flor de alcachofa con virutas de jamón (1 pza)(115g) *Flor de alcachofa española confitada con vinagreta.*	$ 245
Flor de alcachofa con aceite y sal (1 pza)(90g) *Flor de alcachofa española confitada a la plancha.*	$ 220
Betabel rostizado *Tomate deshidratado, yogurt de cabra orgánico, almendras tostadas y vinagreta de fresa.*	$ 210
Coliflor a las brasas *Coliflor entera, frita y asada a la parrilla con salsa blanca de tocino.*	$ 195
Pimiento asado en tiras (200g) *Cortado en tiras gruesas, confitados en AOVE, ajo y perejil.*	$ 135
Espárragos verdes a la parrilla (200g) *Asados a la parrilla, con AOVE y sal de Colima.*	$ 190
Berenjena rostizada *Asada a la parrilla y servida con salsa romesco.*	$ 135

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA Y ESTÁN EN MONEDA NACIONAL. SE RECIBEN PAGOS CON DINERO EN EFECTIVO Y TARJETAS DE DÉBITO O CRÉDITO, VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS.
LOS GRAMAJES EXPRESADOS INDICAN EL PESO DE LA PROTEÍNA EN CRUDO. LOS PESOS DE LOS PLATOS PUEDEN VARIAR SEGÚN EL PROCESO DE PREPARACIÓN.
EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS CONSUME. LA PROPINA ES VOLUNTARIA. **LOCATEL: *0311**

GUISOS TRADICIONALES

	Ración	1/2	Tapa
Albóndigas en salsa española (8/4/2 pzas) *Molida de res, pollo, cerdo con arroz blanco y patatas paja.*	$ 330	$ 180	$ 110
Carrillera de cerdo al vino tinto (300/200/100g) *Estofada al vino tinto sobre puré cremoso de patatas.*	$ 320	$ 175	$ 115
Rabo de toro con patatas fritas (300/200g) *Marinado en vino tinto y especias.*	$ 375	$ 240	
Estofado de ternera (150g) *Guiso de ternera y verduras, acompañado con patatas.*	$ 280		
Fabada (445g) *Receta tradicional asturiana, servida con todo y guindillas.*	$ 350		
Chipirones en su tinta (120g) *Guiso vasco con arroz blanco, pan frito y perejil picado.*	$ 325		
Callos estofados (300g) *Como en casa, con corte fino.*	$ 310		
Lentejas con todo (420g) *Con chorizo, tocino, morcilla, patatas y zanahoria.*	$ 210		

ARROCES Y FIDEUÁS

Arroz de fondo de res con chuletón (1,2kg) *Hecho con fondo de res y un toque de romero.*	$ 2,515
Arroces en paella ***(Solo domingos o por encargo)*** *Con ingredientes de temporada.*	$ 365
Fideuá clásica / negra, con sepia ***(Para 2 personas)*** *Tradicional fideuá con sepia y alioli.* (540g) / (555g)	$ 665
Arroz meloso de mariscos (385g) *Arroz con sofrito de mariscos, gambas salteadas y alioli.*	$ 390
Arroz meloso de gambas rojas (115g) *Con fondo de mariscos y alioli.*	$ 510
Arroz meloso ibérico (350g) *Virutas de jamón ibérico, queso manchego y tomate rallado.*	$ 395
Arroz meloso de hongos (370g) *Con sofrito de champiñones y alioli.*	$ 365
Arroz meloso negro (315g) *Con calamar a la plancha, fondo de mariscos, tinta de calamar y alioli.*	$ 365

FUERTES

PESCADOS Y MARISCOS

(Consulta la disponibilidad de pescados y mariscos con tu mesero).

Pesca del día x kg *Pesca sustentable de los mares de México, Huachinango, Lenguado y Rockot* (Consulta la disponibilidad con tu mesero).	SM
Filete pesca del día refrito (200g) *Baqueta, Totoaba.* (Consulta la disponibilidad de pescados con tu mesero). *Pescado sobre patatas confitadas, refrito de gambas, pimiento verde, ajo, cebolla, vino blanco y perejil picado.*	SM
Filete pesca del día parrilla (200g) *Baqueta, Totoaba.* (Consulta la disponibilidad de pescados con tu mesero). *Pescado con ajochile, ensalada de berros, tomate aliñado y mayonesa.*	SM
Sardinas a las brasas (200g) *Con mojo verde de cilantro y almendra.*	$ 210
Atún al ajillo (200g) *A las brasas con patatas confitadas.*	$ 480
Robalo con refrito (200g) *Sobre patatas confitadas, refrito de gambas, pimiento verde, ajo, cebolla, vino blanco y perejil picado*	$ 485
Robalo a la parrilla (200g) *Con ajochile, ensalada de berros, tomate aliñado y mayonesa.*	$ 485

CARNES

	Ración	1/2
Txuletón (Prep: 40 min) (1,2kg) *Asado en parrilla, servido con patatas fritas y tomates aliñados.*	$ 2,135	
Chuletillas de cordero (300g) *A la parrilla, sofrito de ajo y perejil, patatas confitadas y piquillos.*	$ 670	
Cachopo asturiano (350g) *Filete de res relleno de queso manchego y jamón serrano, con patatas fritas caseras y pimientos de Padrón.*	$ 555	
Lechón confitado (180/90g) *Con patatas confitadas, cebolla cambray y su jugo de asado.*	$ 475	$ 260
Solomillo de res con salsa de oporto y foie (250g) *Filete de res a la parrilla y cebollitas glaseadas.*	$ 670	
Solomillo de res en salsa de pimienta verde (250g) *Filete de res a la parrilla con nuestras patatas fritas.*	$ 555	
Solomillo de res en salsa de hongos (250g) *Filete de res a la parrilla con nuestras patatas fritas.*	$ 555	
Solomillo de res al whisky (250g) *Filete de res a la parrilla con nuestras patatas fritas.*	$ 555	

SOPAS Y CREMAS

Gazpacho andaluz (300ml) *Servido con su guarnición (Pan frito, cebolla, tomate y pimiento).*	$ 185
Crema de calabaza, migas y queso de cabra (350ml) *Servida con migas de pan crujiente, chorizo, tocino, queso de cabra y perejil frito.*	$ 205

GUARNICIONES

Extra de atún blanco (60g)	$ 205
Patatas fritas (250g)	$ 135
Puré de patata (200g) *Con crema y queso manchego semicurado.*	$ 115
Extra de aguacate (100g)	$ 95
Arroz blanco (200g)	$ 70

POSTRES

Tarta de queso quemada y frutos rojos *Típica del País Vasco, cremosa, servida con coulis y compota.*	$ 210
Torrijas con helado de vino tinto *Bañadas con leche merengada, servidas con salsa inglesa y helado artesanal de vino tinto.*	$ 180
Mousse de chocolate, avellana y café *Con crujiente de almendras, crema montada y frutos rojos.*	$ 180
Tarta de Santiago *Servida con chantilly casero y vainilla.*	$ 165
Flan de huevo *El de la casa.*	$ 150
Crema catalana *Con canelitas comestibles y frutos rojos.*	$ 150
Pan con chocolate, aceite y sal *Mezcla untable casera de cacao y frutos secos, servido con pan frito, sal de grano y AOVE.*	$ 135
Arroz con leche *Receta tradicional asturiana, caramelizado al momento.*	$ 160
Helados artesanales caseros (Una bola) *Sabores de chocolate, vainilla, turrón y vino tinto.*	$ 60

¡HAZ BULLA!

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA Y ESTÁN EN MONEDA NACIONAL. SE RECIBEN PAGOS CON DINERO EN EFECTIVO Y TARJETAS DE DÉBITO O CRÉDITO, VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS.
LOS GRAMAJES EXPRESADOS INDICAN EL PESO DE LA PROTEÍNA EN CRUDO. LOS PESOS DE LOS PLATOS PUEDEN VARIAR SEGÚN EL PROCESO DE PREPARACIÓN.
EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS CONSUME. LA PROPINA ES VOLUNTARIA. **LOCATEL: *0311**