



BOULAN

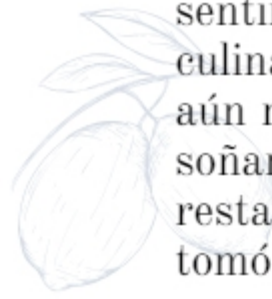
Cocina Artesanal Mediterránea

@BOULANCOGINARTESANAL





Bienvenidos a Boulan!



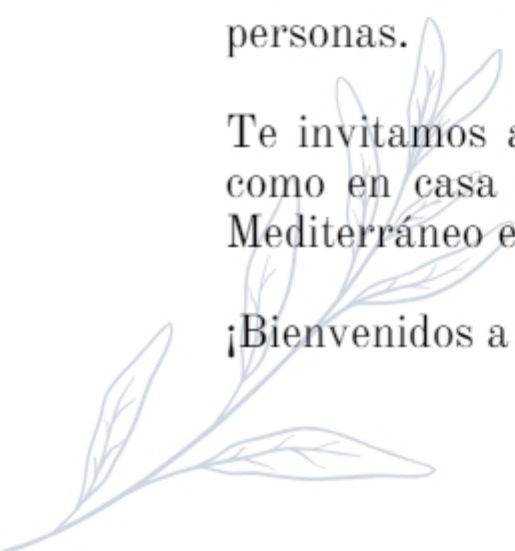
Desde niña, compartía con mi madre el amor por la cocina. Cada plato que ella preparaba era una muestra de cariño, destinado a hacerme sentir amada. Con el tiempo, esta pasión culinaria se convirtió en un lazo que nos unió aún más. Un día, mientras cocinábamos juntas, soñamos con la idea de tener nuestro propio restaurante. Entre risas y copas, ese sueño tomó forma y hoy es una realidad.

Boulan nació como una pequeña panadería artesanal y ha evolucionado hasta convertirse en un restaurante donde la magia crece día a día. Fusionamos la riqueza de la cocina mediterránea con los vibrantes sabores colombianos, utilizando productos frescos traídos directamente del campo.

Cada espacio y rincón de nuestro restaurante ha sido cuidadosamente diseñado y realizado con esmero y amor para que se sientan como en casa. Queremos que, junto a un buen vino y una excelente comida, puedan compartir historias, crear recuerdos y transmitirlos a otras personas.

Te invitamos a vivir esta experiencia, sentirte como en casa y transportarte a un rincón del Mediterráneo en cada bocado.

¡Bienvenidos a nuestro sueño hecho realidad!





BEBIDAS

DRINKS

Vinos

TINTO

TRAPICHE VINEYARDS MERLOT \$80.000
Mendoza, Argentina.

FINCA LAS MORAS MALBEC \$90.000
San Juan, Argentina.

**RAMÓN BILBAO CRIANZA
TEMPRANILLO** \$100.000
Rioja, España.

BLANCO

**MICHEL TORINO COLECCIÓN
TORRONTÉS** \$80.000
Salta, Argentina.

COPA DE VINO \$24.000
(Aplica solo para vinos tintos y blancos)

ESPUMOSOS

**PICCINI LAMBRUSCO DOC
ROSATTO LAMBRUSCO** \$75.000
Emilia Romagna, Italia

CHANDÓN EXTRA BRUT BLEND \$120.000
Mendoza, Argentina



Coctéles

Mimosa Boulan	\$18.000
Margarita	\$25.000
Apero Spritz	\$26.000
Sangría (copa)	\$28.000
Tinto de verano	\$28.000
Mojito	\$28.000
Mojito al vino	\$28.000
Santorini	\$28.000



Sodas Tónicas

SODA TÓNICA DE FRUTOS AMARILLOS \$22.000

Lulo y maracuyá
Lulo and passion fruit.

SODA TÓNICA DE FRUTOS ROJOS \$22.000

Fresa, mora y uva isabelina
Strawberries, blackberries and grapes.

SODA TÓNICA DE LYCHEE \$22.000

Lychee y arándanos.
Lychee and blueberries.

SODA TÓNICA DE MANZANA \$22.000

Manzana, uva y arándanos.
Apples, grapes and blueberries.



Bebidas frías

Agua sin gas Manantial	\$6.000
Agua con gas Manantial.....	\$6.000
Coca-cola	\$6.500
Coca-cola zero	\$6.500
zum de naranja	\$10.000
Jugo detox	\$10.000
Jugo de frutos rojos	\$10.000
Limonada natural	\$10.000
Limonada de hierbabuena	\$10.000

Bebidas Calientes

Americano	\$5.500
Espresso	\$6.500
Latte	\$7.500
Cappucino	\$7.500
Té Chai	\$12.000
Té Matcha	\$12.000



Frappés



Frappé Milo	\$14.000
Frappé Café	\$14.000
Frappé Oreo	\$14.000

Adicional de chantilly	\$2.000
Adicional leche de almendras	\$5.000

Cervezas

Shot de limón	\$2.000
Michelada tradicional	\$3.500
Club Colombia	\$10.000
Corona	\$10.000
Stella Artois	\$10.000
Michelada Gold	\$15.000



Brunch



@BOULANCOGINARTESANAL





Ciao





BRUNCH

Disponible de 7:00Am a 11:00Am y de 3:00Pm a 6:00Pm

CROISSANT CAPRESSE \$22.000

Croissant crocante con queso stracciatella, tomates uvalina salteados con pesto, almendras y reducción de vinagre balsámico.

Crunchy croissant with stracciatella cheese, sautéed uvaline tomatoes with pesto sauce, almonds and balsamic vinegar reduction.

TOSTADA FRANCESA \$24.000

Tostada de pan brioche, acompañada de helado de vainilla, mermelada de frutos rojos, fresas, arándanos y miel de maple.

Brioche french toast, served with vanilla ice cream, red berries jam, strawberries, blueberries and maple syrup.

HUEVOS AL GUSTO \$24.000

Huevos al gusto (2 unidades: revueltos, pericos o fritos). Acompañados con tocineta y pan con tomate.

Eggs as desired (scrambled, perico or fried). Served with bacon and bread with tomato.

TOSTADA SANTORINI \$30.000

Pan brioche, huevos revueltos en forma de servilleta, tocineta crocante, abanico de aguacate, queso mozzarella, cogollo europeo y tomate fresco.

Brioche bread, scrambled eggs, crunchy bacon, avocado, mozzarella cheese, european bud and fresh tomato.

BOULAN FUSIÓN STEAK \$30.000

Omelette con queso mozzarella, carne desmechada en salsa bruno, maíz salteado con mantequilla y abanico de aguacate.

Omelette with mozzarella cheese, shredded beef in bruno sauce, sautéed corn with butter and avocado.

CROISSANT CRETA

\$30.000

Croissant crocante con queso straciatella, rollitos de jamón serrano, melocotón a la parrilla, toque de pesto, reducción de vino tinto, nuez de pecan y huevo pochado.

Crunchy croissant with straciatella cheese, cured ham rolls, roasted apricots, pesto sauce, red wine reduction, pecan nuts and poached egg.

CORFU

\$32.000

Croissant crocante, queso straciatella y lomo fino en salsa funghi con tocineta crocante.

Crunchy croissant, straciatella cheese and thin loin with funghi sauce and crunchy bacon.

VIC-CATALUÑA

\$32.000

Tostada de pan brioche con 2 huevos fritos, queso straciatella, jamón serrano, tomate fresco y cogollo europeo.

Brioche bread toast with 2 fried eggs, straciatella cheese, cured ham, fresh tomatoes and european bud.

ADICIONALES

Pan de masa madre

Sourdough bread

\$5.000

Tocineta (1 unidad)

Bacon (1 unit)

\$5.500

Queso parmigiano

Parmigiano cheese

\$5.500

Huevos (2 unidades)

Eggs (2 units)

\$6.000

Queso mozzarella

Mozzarella cheese

\$6.000

Waffle tradicional de pandeyuca

Traditional pandeyuca waffle

\$15.000



Parfait

MINI PARFAIT

\$6.000

Fruta de temporada, Yogurt de la casa, mermelada de frutos amarillos y granola artesanal.

Seasonal fruits, Yogurt, yellow fruits jam and homemade granola.

PARFAIT PERSONAL

\$15.000

Fruta de temporada, Yogurt de la casa, mermelada de frutos amarillos y granola artesanal.

Seasonal fruits, Yogurt, yellow fruits jam and homemade granola.

FRUTA DE TEMPORADA

\$10.000

Seasonal fruits

Waffles

Disponible únicamente viernes, sábado y domingo

BOULAN

\$22.000

Waffle de pandeyuca, con fresa, banano, nutella, maní, arándanos y chantilly.

Pandeyuca waffle, with strawberries, banana, nutella, peanuts, blueberries and whipped cream.

STRACCIATELLA

\$28.000

Waffle de pandeyuca, con queso stracciatella, jamón serrano, reducción de balsámico y rúgula.

Pandeyuca waffle, with stracciatella cheese, cured ham, balsamic reduction and arugula.



ENTRADAS

APPETIZERS

PAPAS BRAVAS

\$25.000

Papas con salsa brava, salteado de chorizo colombiano con salsa pomodoro y queso parmigiano.

Potatoes with spicy sauce, Colombian chorizo sautéed with pomodoro sauce and parmigiano cheese.

MEJILLONES A LA SICILIANA

\$30.000

Mejillones salteados en vino blanco, salsa pomodoro, tomate uvalina, sobre una base de papa en cubos.

sautéed mussels in white wine, pomodoro sauce, uvaline tomatoes, on top of diced potatoes.

BRUSCHETTE NAPOLETANE

\$34.000

- **Montaditos cremosos**
sourdough bread, sour cream, cherry tomatoes.
- **Tomate, rúgula, jamón serrano y queso crema.**
Tomato, arugula, cured ham and cream cheese.
- **Stracciatella di burrata, jamón serrano y durazno al sartén con reducción de balsámico.**

Stracciatella di burrata cheese, cured ham and roasted peaches with balsamic reduction.

CEVICHE DE CHICHARRÓN

\$34.000

Chicharrón al barril sobre una base de aguacate, coronado con un escabeche de cebolla roja, mango y pimientos de colores con crocante de plátano verde.

barrel-roasted pork rinds on top of a guacamole base, topped with a pickle of red onion, mango and colored peppers with crunchy plantain flakes.

PLATOS FUERTES

MAIN COURSES

Pasta

SPAGHETTI A LA CARBONARA **\$45.000**

Spaghetti hecho en yema de huevo, pecorino romano y tocineta crocante, con un toque de nata.

Spaghetti made in egg yolk, pecorino romano cheese and crunchy bacon. With a touch of cream.

RIGATONI AL PESTO CON BURRATA Y JAMÓN SERRANO. **\$48.000**

Rigatoni salteado con pesto, aceite de oliva extra virgen, orégano, burrata di buffala, jamón serrano y pistacho.

sautéed rigatoni with pesto sauce, extra virgin olive oil, burrata di buffala cheese, cured ham and pistachios.

FETUCCINE FUNGHI CON LOMO FINO. **\$48.000**

Trozos de lomo fino, champiñones, reducción de balsámico y salsa funghi.

Fettuccine with thin loin, mushrooms, balsamic reduction and funghi sauce.

Maridaje recomendado: Trapiche Vineyards Merlot, Ramón Bilbao Crianza y Lambrusco Rosatto

SPAGHETTI A LA BOLOGNESE. **\$48.000**

Sofrito italiano, carne de res, albahaca, orégano, salsa pomodoro y queso parmigiano.

Spaghetti with italian stir-fry, beef, basil, oregano, pomodoro sauce and parmigiano cheese.

PENNE AL SALMONE \$55.000
EN SALSA ROSE

Trozos de salmón salteado con coñac y aceite de oliva extra virgen con crema de leche y pomodoro.

Penne with chunks of salmon sautéed with cognac and extra virgin olive oil with cream and pomodoro sauce.

RIGATONI CON \$65.000
LANGOSTA Y COÑAC

Cola de langosta al ajillo flameada con coñac. Acompañada de pasta rigatoni en salsa pomodoro con fondo de pescado.

Lobster tail with garlic flamed with cognac. Served with rigatoni pasta in pomodoro sauce with fish broth.

Maridaje recomendado: Chandón Extra Brut, Trapiche Vineyards Merlot y Michel Torino Torrontés

Carne

SOLOMILLO AL \$65.000
VINO TINTO (250 GR)

Reducción de vino tinto merlot, acompañado de spaghetti a la carbonara.

sirloin steak in merlot red wine reduction. Served with spaghetti carbonara.

Maridaje recomendado: Ramón Bilbao Crianza tempranillo

PICAÑA NACIONAL (500 GR) \$65.000

Acompañada de ensalada griega y papas a la francesa.

national picanha, served with greek salad and french fries.

FILET MIGNON EN \$68.000
SALSA BRUNO (250 GR)

En base de fondo bruno, flameada con coñac en crema de champiñones, acompañado con spaghetti al burro.

filet mignon filet mignon on a brunoise base, flambéed with cognac in mushroom cream, served with spaghetti al burro.





Especialidad de la casa

PAELLAS

(Especificar si deseas la paella con socarrat)

PAELLA BOULAN

Colombina de pollo, cerdo, costilla, camarones, langostino, mejillones, anillos de calamar y fondo de mar.

Chicken, pork, pork ribs, shrimps, prawns, mussels, squid rings and fish broth.

X1	*****	\$60.000
X2	*****	\$120.000
X3	*****	\$180.000
X4	*****	\$240.000

Maridaje recomendado: Ramón Bilbao Crianza, Trapiche Vineyards Merlot y Chandón Extra Brut

PAELLA DE MAR

Camarones, mejillones, langostinos y anillos de calamar.

Shrimps, mussels, prawns and squid rings.

X1	*****	\$58.000
X2	*****	\$116.000
X3	*****	\$174.000
X4	*****	\$232.000

Maridaje recomendado: Ramón Bilbao Crianza, Trapiche Vineyards Merlot y Chandón Extra Brut

ADICIONAL DE COLA DE LANGOSTA **\$32.000**

Pollo



MILANESA DE POLLO

\$45.000

Milanesa de pollo apanada con panco en salsa funghi y queso mozzarella. Acompañada con papas a la francesa y ensalada griega.

Breaded chicken milanese, with funghi sauce and mozzarella cheese. Served with french fries and greek salad.

Pescado

TRUCHA CAMARONERA

\$55.000

Trucha en salsa de la casa, nata, queso mozzarella y camarones salteados al ajillo. Acompañada de patacón y ensalada griega.

Trout in house sauce, cream, mozzarella cheese and sautéed shrimps in garlic. Served with fried plantain and greek salad.

SALMÓN A LA SICILIANA

\$60.000

Salmón en salsa de maracuyá, coronado con ceviche de camarón, con mango, pimentón rojo y cebolla morada.

Salmon in passion fruit sauce. topped with shrimp ceviche, with mango, red bell pepper and red onion.

Maridaje recomendado: Chandón Extra Brut, Michel Torino Torrontés y Lambruseo Rosatto





Ensaladas

ENSALADA CÉSAR

\$38.000

Base de Lechuga crespa complementada con trozos de pechuga a la plancha y crotones, aderezado con nuestra salsa César de la casa y coronado con tomates cherry y queso parmesano.

Romaine lettuce base complemented with grilled chicken pieces and croutons, dressed with our house Caesar sauce and topped with cherry tomatoes and Parmigiano cheese.

ENSALADA BURRATA

\$42.000

Mix de lechugas, acompañada de tomates cherry, champiñones salteados, jamón serrano, mermelada de tomate, semillas de ajonjolí, queso burrata y pan brioche sellado.

Mixed lettuce, served with cherry tomatoes, sautéed mushrooms, cured ham, tomato jam, sesame seeds, Burrata cheese and grilled brioche bread.

MENÚ KIDS

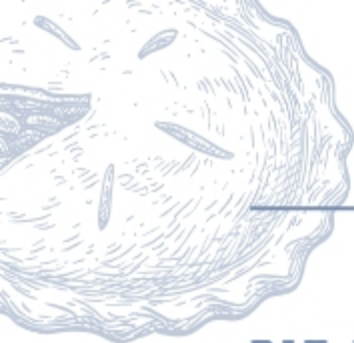
KIDS MENU

NUGGETS DE POLLO

\$25.000

Acompañados de papas a la francesa.

Chicken nuggets. Served with french fries.



POSTRES

DESSERTS

PIE DE MANZANA

\$16.500

Pie de manzana acaramelada, con hojaldre dorado crujiente y helado de vainilla.

caramelized apple pie, with crispy golden pastry and vanilla ice cream.

TORTA DE CHOCOLATE

\$16.500

Torta de chocolate semiamargo con cobertura de ganache de chocolate.

semi-sweet chocolate cake with chocolate ganache coating.

CHEESECAKE

\$16.500

Cheesecake de frutos rojos o frutos amarillos.

Red berries or yellow fruits cheesecake.

CAROL'S POSTRE

\$16.500

Canoli de chocolate frio con maní, helado de vainilla y salsa de frutos rojos.

Cold chocolate canoli with peanuts, vanilla ice cream and red berries sauce.



PIZZAS



HAWAIANA

\$33.000

Piña, jamón serrano y queso mozzarella.

Pineapple, cured ham and mozzarella cheese.

MARGARITA

\$38.000

Tomate uvalina, queso mozzarella, queso ciliegine y pesto.

Uvaline tomatoes, mozzarella cheese, ciliegine cheese and pesto.

PEPPERONI

\$38.000

Pepperoni y queso mozzarella.

Pepperoni and mozzarella cheese.

POLLO CHAMPIÑÓN

\$38.000

Pollo, champiñones y queso mozzarella.

Chicken, mushrooms and mozzarella cheese.

DALÍ

\$40.000

Manzana acaramelada, dátiles, tocineta y queso ciligine.

Spanish chorizo, dates, bacon and ciligine cheese.

BOULAN

\$45.000

Chorizo español, tocineta, pollo, jamón de pierna, champiñones, pimentón ahumado y queso mozzarella.

Spanish chorizo, bacon, chicken, pork ham, mushrooms, smoked bell pepper and mozzarella cheese.

BURRATA CON JAMÓN SERRANO

\$45.000

Jamón serrano, rúgula, pesto y queso burrata.

Cured ham, arugula, pesto sauce and burrata cheese.