boki
restaurant
& bar
restaura
& bar

boki
restaurant & bar

AFTER OFFICE Y CENA
Lunes a viernes de 18:00 a 22:30 Hrs

DESAYUNO BUFFET
Lunes a viernes de 06:30 A 10:30 Hrs.
Sábado, domingo y festivos de
08:00 a 11:00 Hrs.
$9.000

MENÚ EJECUTIVO ALMUERZO
Lunes a viernes de 12:30 a 16:00 Hrs.
$12.990

PARA COMENZAR / APPETIZER

EMPANADITAS DE HORNO
Mix de empanadas de coctel de sabores napolitana, pino y queso para compartir

BAKED EMPANADAS
Mix of cocktail empanadas with napolitana, pino and cheese flavors to share
$5.900

PAPAS FRITAS CON ENTRAÑA
Ideal para compartir y disfrutar de unas crocantes papas fritas con trocitos de entraña salteados al pil pil con un toque de cilantro

QUESADILLAS DE POLLO, QUESO Y CHOCLO CON SALSA GUACAMOLE (PARA DOS)
Masas de trigo doradas y crocantes rellenas con pollo asado y desmenuzado, choclo, queso y ciboulette, acompañadas de guacamole y salsa del día

CHICKEN, CORN AND CHEESE QUESADILLAS, WITH GUACAMOLE SAUCE (FOR TWO)
Crispy, golden wheat dough stuffed with shredded grilled chicken, corn, cheese and chives, accompanied by guacamole and sauce of the day
$7.900

FRENCH FRIES WITH SKIRT STEAK

The best to share and enjoy some crispy French fries with small pieces of entrails sautedd in pil pil with a touch of coriander

$9.900

FILETE AL AJILLO

Trozos de filete salteados con champiñones en mantequilla fundida y apagados con Sauvignon blanc

STEAK AL AJILLO

Pieces of steak sauteed with mushrooms in melted butter and slaked with Sauvignon blanc

$9.900

TÁRTARO DE ATÚN

Deliciosos cortes de atún aleta amarilla aderezados con una suave salsa de apio y pepino, alcaparras, jengibre y jugo de limón con naranja acompañado de tostadas de la casa

TUNA TARTAR

Delicious cuts of yellow fin tuna seasoned with a smooth sauce of celery and cucumber, capers, ginger and lemon juice with orange accompanied by house toasts

$10.200

CEVICHE DE SALMÓN

Frescos y deliciosos cortes de salmón adobados con limón y cilantro. Acompañados de cebolla finamente cortada, pimientos rojos, verdes y con un bouquet de hojas verdes

SALMON CEVICHE

Fresh and delicious cuts of salmon marinated with lemon and coriander. Accompanied by finely cut onion, red and green peppers and with a bouquet of green leaves

$9.800

TABLA PATAGÓNICA (PARA DOS)

La mejor selección de quesos y encurtidos, acompañados de frutas frescas de la estación y la mejor armonía en frutos secos. Todo para mejorar el maridaje y una experiencia memorable

CHEESE AND COLD CUTS BOARD (FOR TWO)

The best selection of cheeses and pickles, accompanied by fresh fruist of the season and the best harmony in nuts.
Everything to improve the pairing and a memorable experience

$13.900

PIZZAS A LA PIEDRA / STONE – BAKED PIZZA

Exclusiva variedad de pizzas con la mejor y más crocante masa a la piedra acompañadas de ingredientes frescos, el queso más sabroso y una exquisita pomodoro natural

Exclusive variety of pizzas with the best and crunchiest stone dough accompanied by the freshest ingredients, the tastiest cheese and natural pomodoro

VEGETARIANA

Tomate Cherry, champiñones y aceite de oliva

VEGETARIAN

Cherry tomato, mushrooms and olive oil

$9.900

MECHADA

Cocción lenta sobre el queso gratinado

MEATLOAF

Slow cooked over the gratin cheese

$9.900

MARGARITA

Sólo con la mejor y más fresca albahaca

MARGHERITA

The best and fresh basil

$9.900

PEPPERONI

Sabroso pepperoni americano

PEPPERONI

Flavorful american pepperoni

$9.900

ENSALADAS / SALADS

Todas nuestras ensaladas tienen como base un mix de hojas verdes con escarola, costina, lolo rosa, lolo green, berros y rúcula

All our salads are base don a mix of green leaves with endive, costina, lolo rosa, lolo green, watercress and arugula

CÉSAR

Finas laminas de pollo, crutones recién tostados, hojuelas de queso parmesano y la más deliciosa salsa cesar

CAESAR

SALMÓN

Fingers de salmón asados y dorados acompañados de una fresca salsa de yogurt y ciboulette con garbanzos y tomates cherry

Thin slices of chicken, freshly toasted croutons, parmesan cheese flakes, and the most delicious caesar sauce

$8.900

ESPINACA, PALTA Y QUESO AZUL

Queso azul entregando todo el sabor
junto a la suavidad de la palta
acompañado de un dressing
de semillas de amapolas con almendras
tostadas y efiladas, con el dulzor de
frutillas rojas

SPINACH, AVOCADO AND BLUE CHEESE

Blue cheese with all the flavor together with the smoothness of the avocado, accompanied by a dressing of poppy seeds with toasted and epilated almonds, with the sweetness

$8.900

SALMON

Grilled and browned salmon fingers accompanied by a fresh yogurt and chives sauce with chickpeas and cherry tomatoes

$8.900

CARNES / MEATS

LOMO VETADO

El mejor trozo de res con una inigualable
infiltración de grasa que entrega un
sabor acentuado en las brasas
de la parrilla

BEEF LOIN

The best piece of a beef with an unbeatable fat infiltration with an accentuated flavo ron the embers of the grill

$12.900

FILETE DE RES / BEEF STEAK

Trozo de 250 gramos de pura carne
magra con el mejor sabor Boki que
dejará un boca a boca de encanto

BEEF STEAK

250 grams piece of pure lean meat with the best Boki flavor that will leave a mouth-to-mouth

ENTRAÑA

Corte de res nacional Angus de primera
con alto grado de infiltración de grasa
intramuscular, llevada a 400 grados
de temperatura logrando un sellado y
dorado inigualable para luego
saborizar con sal gruesa de cahuil con
nuestra propia receta de especias

SKIRT STEAK

Fisrt-class national Angus beef cut a high degree onintramuscular fat infiltration, brought to 400 degress of temperature achieving an unmatched sealing and browning and then flavored with coarse cahuil salt with our own spice recipe

$14.900

ASADO DE TIRA

Cocción prolongada de 4 horas con

of charm
$13.900

FLAT IRON

Tierno y jugoso trozo de vacuno caramelizado sobre las barras de acero de nuestra parrilla con sal Boki

FLAT IRON

Tender and juicy piece of caramelized beef on the Steel bars of our grill with Boki salt

$13.900

POLLO AL COÑAC

Trutro de pollo cocido en inmersión de vino blanco, coñac, cebolla caramelizada y zanahorias servido en su jugo en concentración de sabores

COGNAC CHICKEN

Chicken trutro cooked in immersion of withe wine, cognac, caramelized onio and carrots, served in their juice in concentration of flavors

$9.800

callampas secas, cerveza negra, pimientas, hierbas y verduras, terminado en una segunda cocción en la parrilla para dar sabor inconfundible

THICK RIBS

4-hour long cooking with dried mushrooms, stout, peppers, herbs and vegetables, finished in a second grill cooking to give unmistakable flavor

$12.900

PECHUGA DE POLLO GRILLADA

Sabrosa pechuga de ave grillada

GRILLED CHICKEN BREAST

Tasty grilled poultry breast

$9.800

PESCADOS / FISH

ATÚN STEAK

REINETA A LA PLANCHA

Atún de aleta amarilla de rojo intenso, fresco, frutoso logrado en los fuegos de una cocina volcada a rescatar su esencia.

TUNA STEAk

Yellow fin tuna of intense red, fresh, fruity achieved in the fires of a kitchen turned to rescue its essence

$11.900

MERLUZA AUSTRAL

Trozo de merluza frita en preparación tradicional chilena de batido en cerveza negra, merquén y cilantro fresco

SOUTHERN HAKE

Piece of fried hake in traditional Chilean preparation of smoothie in black beer, merquen and fresh coriander

$9.800

Sellada y dorada con mantequilla, jugo de limón y vino blanco

GRILLED PIPPIN

Sealed and Golden in butter, lemon juice and White wine

$8.900

SALMÓN GRILLADO

El mejor expositor del pacifico y las costas chilenas, sabor excepcional

GRILLED SALMON

The best exhibitor of the Pacific and the chilean coasts of excepcional flavor

$9.800

ACOMPAÑAMIENTOS PARA CARNES Y PESCADOS / ACCOMPANIMENTS FOR MEAT AND FISH

PASTELERA DE CHOCLO Y CRISPY DE TOCINO

Preparación tradicional de cremosa pasta de choclo aromatizada con albahaca y con crocantes de tocino

CORN PASTRY WITH CRISPY BACON

Traditional preparation of creamy corn paste flavored with basil and crispy bacon

$3.000

PAPAS FUNGI

Papas cortadas en cubo, fritas, y salteadas finalmente con salsa blanca y chutney de callampas Secas

VERDURAS SALTEADAS

Frescas verduras salteadas con aceite de oliva, sal y pimienta

SAUTEED VEGETABLES

Fresh vegetables sauteed with olive oil, salt, and pepper

$3.200

ENSALADA BOKI

Base de mix verdes con los más frescos cortes de palta, palmito, y delicioso tomate.

BOKI SALAD

Green mix with the freshest cuts of avocado, hearts of palm and delicious tomatoes

$3.200

FUNGI POTATOES

Patatoes cut into cubes, fried, and finally sauteed with sauce and mushrooms chutney dry

$3.000

PAPAS FRITAS

FRENCH FRIES

$2.900

ARROZ PILAF

WHITE RICE

$2.500

PASTAS

FETUCCINI SALMÓN AHUMADO

Pasta al huevo con salsa blanca y salmón ahumado en casa con crocante de nueces caramelizadas

FETUCCINI SMOKED SALMON

Egg pasta with White sauce and home-smoked salmon with crispy caramelized walnuts

$9.800

ÑOQUIS DE LA CASA CON SALSA DEL DÍA

Tradicional pasta italiana a base de papas y huevo, con la más fresca salsa para acompañar y queso parmesano

HOUSE GNOCCHI WITH SAUCE OF THE DAY

Traditional Italian pasta base with potatoes and

LASAÑA CAMPESTRE CON ASADO DE TIRA

Trozos de asado de tira en cocción lenta, desmenuzado entre finas masas rellenas y gratinadas con queso fundido con pesto de rúcula

COUNTRY LASAGNA WITH STRIP ROAST

Slow cooked chunks of strip roast, crumbled into thin stuffed doughs and gratin with melted cheese with aragula pesto

$10.800

eggs, with the freshest sauce to accompany it and Parmesan cheese

$9.900

POSTRES / DESSERT

PROFITEROLES RELLENOS CON MANJAR BAÑADOS EN CHOCOLATE

Masas horneadas y rellenas con helado a elección, bañadas con chocolate negro belga con un 55% de cacao y decorado con almendras efiladas en tostado intenso y delicado

STUFFED PROFITEROLES WITH DELICIOUS CHOCOLATE DIPPED

Baked doughs filled with ice cream of your choice, bathed in Belgian dark chocolate with

$4.500

HELADO ARTESANAL

Selección de los mejores sabores de helado a gusto del comensal

HOME MADE ICE CREAM

Selection of the best ice cream flavors to suit the diner

$3.900

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Clásica preparación de tarta de chocolate con centro liquido acompañado del helado que gustes

CHOCOLATE VOLCANO

Classic preparation of chocolate cake with a liquid center accompaneied by the ice cream of your choice

$4.500

PIE DE LIMÓN

Masa rellena con suave crema saborizada con limón y terminado con merengue italiano dorado

LEMON PIE

Dough filled with smooth lemon flavored cream and finished with golden italian meringue

$4.500

TARTA DE LA CASA

Fresca preparación y dulce tentación diaria que variará de acuerdo a lo que la naturaleza nos dicte

CAKE OF THE HOUSE

Fresh preparation and sweet daily temptation that will vary according to what nature dictates

$3.900

PANQUEQUE CELESTINO

Tibios Creps rellenos con dulce de leche, nevado de azúcar impalpable y acompañado de helado

CELESTINE PANCAKE

Warm crepes filled with delicacy with icing sugar and accompanied by ice cream

$4.500

FRUTA DE LA TEMPORADA

Fresca, dulce y sabrosa selección de frutas de temporada

SEASONAL FRUIT

Fresh, sweet and tasty selection of seasonal fruit
$3.900

BAR

CERVEZAS

Kross Golden	$3.500
Kross Pilsen	$3.500
Estrella Damm	$3.000
Estrella Damm Inedit	$3.500
Kunstmann torobayo	$3.500
Kunstmann lager	$3.500
Heineken	$3.000
Miller	$3.000
Schop Estrella Damm 500 CC	$3.400

*Michelada o chelada $1.000 adicional

SOURS

Pisco Sour	$4.100
Chardonnay sour	$5.000
Whisky sour	$5.000
Amaretto sour	$5.500

PISCO

Mal Paso 35°	$4.000
Mal Paso 40°	$4.500
Alto del Carmen 35°	$4.000

WHISKY

The Guilligan´s	$5.500
Ballantines	$5.900
Johnnie Red	$5.500
Johnnie Black	$6.900
Jack Daniels	$6.400

COCKTAILS / APERITIVOS Y BAJATIVOS

Spritz Ramazzotti / Aperol	$5.900
Mojito tradicional	$5.500
Caipiriña	$.5000
Caipiroska	$5.900
Tequila margarita	$5.500
Tequila margarita Blue	$5.500
Tequila sunrise	$5.500
Daikiri sabores	$5.800
Tanqueray	$5.000
Jägermeister	$5.900
Negroni	$6.500
Tom Collins	$6.000
Jhon Collins	$6.000
Old fashioned	$6.400
Ruso negro	$6.100
Clavo oxidado	$6.500
Martini	$6.400

RON

Havana Club	$5.000
Flor de caña	$5.000

VODKA

Absolut Original	$5.000
Absolut Mandrin	$5.000
Absolut Citron	$5.000
Absolut Raspberri	$5.000

Pisco / Ron / Whisky / Vodka / Gin (INCLUYE UNA GASEOSA A ELECCIÓN)
Pisco / Rum / Whisky / Vodka / Gin (WITH SOFTDRINK YOUR CHOICE)

CAFETERÍA

CAFETERÍA

Café expreso / Expresso	$1.900
Café americano	$1.500
Café cortado / Latte	$2.200
Té / Tea	$1.500

BEBIDAS

Agua mineral / Mineral Water	$1.800
Gaseosas / Softdrinks	$1.800
Jugo de pulpa / Juice	$2.900

BARRIO EL GOLF
Santiago de Chile

Lunes a Viernes 18.00 hrs - 22.00 hrs.

www.boki.cl | boki_restaurant_bar

Wine lover's place