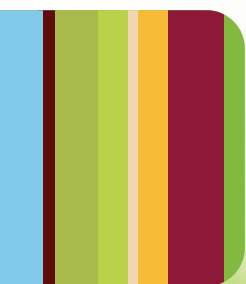


KOSHER

# La Boca

Healthy South American Food Festival

פסטיבל אוכל  
בריאותי  
דרום אמריקאי



KOSHER



**La Boca**  Healthy South American Food Festival





פסטיבל אוכל  
בריאותי דרום  
אמריקאי

## מנות ראשונות

### מרק אפונה ירוקה

בליווי ירקות גינה, עשבי תיבול ושמן כתית מעולה

₪ 34

### סלט סנטה פה

מבחר ירקות שורש טריים קולרבי, לפת, סלק, גזר, וצנוניות מוגש עם קוביות דג סלמון בציפוי שומשום שחור/לבן, בתיבול שמן שומשום איכותי, מיץ לימון וזרעי כוסברה

₪ 58

### סלט בנוסח ריו דה ג'נירו

ירקות גינה. חסה בייבי, נבטי סויה מזינים אגוזים ברזילאים ועגבניות לחות. מוגש עם חזה ברווז חם ועסיסי בוויניגרט בלסמי דל שומן

₪ 63

### פטריות פורטובלו

ממולאות בפטה חציל בציר בלסמי פטריות שמפיניון ועדשים צהובים (מנה צמחונית)

₪ 39

### נתח קצבים

משופד על מצע גרבנסוס. תבשיל ספרדי עם חומוס ועליי סלק ופטריות חורף, מוגש לצד פירה בטטה ורוטב יין קברנה סביניון מהסדרה האזורית

₪ 97

### המבורגסה

המבורגר מנתח אנטרקוט (ביפה אנצ'ו) 150 גר/ 250 גר. מוגש עם אבוקדו, סלק כבוש, חסה, עגבניות ומלפפון חמוץ

₪ 55 / ₪ 89

תוספת חזה ברווז 15 ₪ / כבר אווז 25 ₪

### אסדו נגרו (בנוסח ונצואלה)

נתח אסדו מיושן שהושרה במרינדה במשך שבוע, מבושל בתנור בבישול ארוך, מוגש עם קרם ירקות שורש ורוטב ציר בקר ועשבי תיבול

₪ 95

### חזה ברווז בנוסח פרואני

מוגש ברוטב צ'אטני פסיפלורה על מצע קנואה אורגני

₪ 93



## First Courses

### Green pea soup

With garden vegetables, extra virgin olive oil

and herb seasoning

34 NIS

### Santa Fe Salad

Selection of fresh vegetables, cabbage, turnips, beets, carrots and radishes. Served with cubes of salmon coated in black and white sesame seeds, seasoned with a high quality sesame oil, lemon juice and coriander seeds

58 NIS

### Rio de Janeiro Salad

Garden vegetables. Baby leaves, nutritious soya sprouts, nuts, basil and roasted tomatoes. Served with hot and succulent duck breast in low-fat balsamic vinaigrette

63 NIS

### Portobello Mushrooms

stuffed with eggplant, champignon mushrooms and yellow lentils and served with balsamic vinaigrette (dressing Vegetarian dish)

39 NIS

### Prime Cut

Skewered on a bed of garbanzo beans. Spanish stew with Chickpeas, beets and winter mushrooms. Served with mashed sweet potato and a regional Cabernet sauvignon wine sauce

97 NIS

### Hamburguesa

Entrecote cut hamburger (Ancho style). Served with avocado, pickled beets, lettuce, tomatoes and pickles

55 NIS/ 89 NIS Optional extras

Duck breast 15 NIS / Duck liver 25 NIS

### Asado negro (Venezuelan style)

Asado aged cut meat soaked in a Marinade for a week, and then slowly roasted. Served with mashed root vegetables, meat gravy and herb seasoning

95 NIS

### Peruvian style duck breast

Served with passion fruit chutney sauce with a side of organic quinoa

93 NIS



Healthy  
South  
American  
food  
festival