

MENU DEGUSTAZIONE

PICADITA ARGENTINA

L'Argentina in 11 piatti

ENTRADAS

Tartare de lomo - Battuta al coltello di filetto di Fassona (5)

Lomito Iberico - Coppa di maiale Iberico

Cecina de León - Carne bovina affumicata

Provoleta traditional - Provola alla griglia e spezie (1-4)

Empanadas - Fagottino ripieno (1-2-3-4-7)

PARILLA

Entraña - Diaframma di Black Angus

Asado de Tira - Costine di Black Angus

Picanha - Codone di Black Angus argentino

Chorizo - Salamella argentina (1)

CONTORNO A SCELTA

Patate al forno (1-3-4) - Patatine fritte (1-2-3-4-5-7) - Verdure alla griglia

DOLCE A SCELTA

Helado de Dulce de leche (4-7) - Flan mixto (2-4)

ACQUA

CAFFÈ

PREZZO MENU 50,00

LISTA ALLERGENI 1- Glutine -2- Uova e derivati -3- Arachidi e derivati 4- Lattosio (latte e derivati)

5- Senape e derivati - 6- Soia e prodotti a base di soia - 7- Frutta a guscio -

** il prodotto potrebbe essere congelato a secondo del periodo*

MENU DEGUSTAZIONE

AMAR

Menu per la coppia

ENTRADAS :

Empanadas - Fagottino ripieno (1-2-3-4)

Provoleta Traditional - Provola alla griglia e spezie (1-4)

PRIMER PLATO : (uno a scelta)

Sorrentino de Patanegra - Raviolo di Patanegra 100% Bellota con burro e salvia (1-2-4)

Sorrentino de Langostino - Raviolo di gambero Argentino con panna timo e pomodoro (1-2-4)

PARILLA : (due a scelta)

Lomo - Filetto di Black Angus Argentino

Picanha - Codone di Black Angus Argentino

Asado de Tira - Costine di Black Angus

ACOMPAÑAMIENTOS : (uno a scelta)

Papas al horno - Patate al forno (1-3-4)

Papas fritas - Patatine fritte (1-3-4)

Purè - Purè di patate (2-4)

DESSERT : (uno a scelta)

Frutillas con helado - Fragole con salsa di fragole e gelato al fior di latte (4-7)

Helado de dulce de leche - Gelato con dulce de leche con croccante di noce e Caramello (2-4)

ACQUA

CAFFÈ

COPERTO

PREZZO MENU 50,00 euro a persona

VINO ESCLUSO

LISTA ALLERGENI 1- Glutine -2- Uova e derivati -3- Arachidi e derivati 4- Lattosio (latte e derivati)

5- Senape e derivati - 6- Soia e prodotti a base di soia - 7- Frutta a guscio -

** il prodotto potrebbe essere congelato a secondo del periodo*

PARILLADA DEL ASADOR

Menu per gruppi di minimo 4 persone

ENTRADAS :

Empanadas - Fagottino ripieno (1-2-3-4)

Provoleta Tomate y Albahaca - Provola, pomodoro e basilico (1-4)

Jambon Serrano - Prosciutto crudo Serrano (1-4)

PARILLA MIXTA :

Asado de Tira - Costine Black Angus

Vacio - Bavetta di Black Angus Argentino

Corazon de Cuadril - Spinacino Black Angus Argentino

Matambre - Sottile di Matambre

Ribs de Patanegra - Costine di maiale iberico (5)

Pollo a la parilla - Galletto alla friglia

Chorizo - Salamella (1)

Salchicha Parillera - Salamella Piccante

Morcilla Varietà - Insaccati di maiale con spezie (1)

ACOMPAÑAMIENTOS : (uno a scelta)

Papas al horno - Patate al forno (1-3-4)

Papas fritas - Patatine fritte (1-3-4)

Purè - Purè di patate (2-4)

DESSERT : (uno a scelta)

Helado de Dulce de leche - Gelato con croccante di noce e caramello (4-7)

Flan mixto - Crème caramel con dulce de leche, granelle di mandorla e panna (2-4)

ACQUA

CAFFÈ

COPERTO

PREZZO MENU 50,00 euro a persona

VINO ESCLUSO

LISTA ALLERGENI 1- Glutine -2- Uova e derivati -3- Arachidi e derivati 4- Lattosio (latte e derivati)

5- Senape e derivati - 6- Soia e prodotti a base di soia - 7- Frutta a guscio -

* il prodotto potrebbe essere congelato a secondo del periodo

MENU DEGUSTAZIONE

SABOR DE MAR

Menu di Pesce

ENTRADAS :

Tartare de Langostino - Tartare di gambero argentino, mango, crostini e maionese (1-2)

Salmon ahumado - Salmone affumicato con crostini e burro (1-4)

Carpaccio de pulpo - Carpaccio di polipo

PRIMER PLATO : (uno a scelta)

Arroz de Langostino con citricos - Risotto agli agrumi e gamberone (1-4)

Sorrentino de Langostino - Raviolo di gamberone Argentino con panna, timo e pomodoro (1-2-4)

PESCADO DEL MATAMBRE:

Filet de Pescado con contorno Argentino

Filetto di pesce su letto di patate e agrumi con insalata di barbabietola e uova (1-2-4)

ACOMPAÑAMIENTOS : (uno a scelta)

Papas al horno - Patate al forno (1-3-4)

Papas fritas - Patatine fritte (1-3-4)

Purè - Purè di patate (2-4)

DESSERT : (uno a scelta)

Frutillas con helado - Fragole con salsa di fragole e gelato fior di latte (4)

Helado de dulce de leche - Gelato al dulce de leche con croccante di noce e caramello (4)

ACQUA

CAFFÈ

COPERTO

PREZZO MENU 60,00 euro a persona

VINO ESCLUSO

LISTA ALLERGENI 1- Glutine -2- Uova e derivati -3- Arachidi e derivati 4- Lattosio (latte e derivati)

5- Senape e derivati -6- Soia e prodotti a base di soia -7- Frutta a guscio -

* il prodotto potrebbe essere congelato a secondo del periodo

ENTRADAS

FRIOS:

Jamón Ibérico Patanegra <i>Prosciutto crudo Patanegra con crostini e burro aromatizzato (1-4)</i>	30,00
Jamón Serrano <i>Prosciutto crudo Serrano con crostini e burro aromatizzato (1-4)</i>	16,00
Cecina de León <i>Carne bovina affumicata con composta di cipolle cialda di grana e crostino di pane tostato e burro aromatizzato (1-4)</i>	25,00
Carpacho de lomo argentino <i>Carpaccio di filetto black angus argentino servito con olio di tartufo nero, sale di Cipro e crostini di pane (1)</i>	26,00
Lomito Iberico <i>Coppa di maiale Iberico con crostini e castagne al miele (1-7)</i>	23,00
Tartare de lomo <i>Battuta al coltello di filetto di Fassona, servito con uovo, verdure marinate, acciughe del Cantabrico, su composta alle erbe, senape e crostini di pane (1-2-5)</i>	26,00
Tartare de Patanegra <i>Patanegra, cipolla di Tropea, erba cipollina, avocado, pomodorini, senape (5-7)</i>	26,00
Tartare de Entraña Piemontese <i>Tartare diaframma Piemontese con capperi, senape, erba cipollina, aceto balsamico e uovo grattugiato (2-5-6)</i>	19,00
Caprese <i>Mozzarella di Aversa, pomodoro, basilico, olive e acciughe Cantabrico (4)</i>	16,00
Tagliere Matambre <i>Salame di Wagyu, Bresaola dell'Amarone della Valpolicella, Black Angus affumicato e coppato, Prosciutto e lardo di Patanegra - per 2 persone -</i>	28,00

LISTA ALLERGENI 1- Glutine -2- Uova e derivati -3- Arachidi e derivati 4- Lattosio (latte e derivati)

5- Senape e derivati - 6- Soia e prodotti a base di soia - 7- Frutta a guscio -

* il prodotto potrebbe essere congelato a secondo del periodo

CALIENTES:

Mollejas a la parrilla * <i>Animelle alla griglia (4)</i>	16,00
Chorizo criollo argentino (dos unidades) * <i>Salamella (1)</i>	10,00
Morcilla (dos unidades) * <i>Varietà insaccati di maiale con spezie (1)</i>	10,00
Matrimonio: chorizo y morcilla * <i>Salamella e Morcilla (1)</i>	10,00
Provoleta Tradizional <i>Provola alla griglia e spezie (1-4)</i>	12,00
Provoleta, tomate y albahaca <i>Provola, pomodoro e basilico (1-4)</i>	13,00
Provoleta Matambre <i>Provola, prosciutto crudo, olive nere ed aglio (1-4)</i>	16,00

FRITOS:

Empanadas de Carne (dos unidades) <i>Fagottini ripieni di manzo e spezie 2 pz.(1-2-3)</i> <i>(Carne, cipolla, peperoni, uovo sodo, paprika e olive verdi)</i>	12,00
Empanadas de Pollo (dos unidades) <i>Fagottini ripieni di pollo e spezie 2 pz.(1-2-3)</i> <i>(Pollo, cipolla, uovo sodo, peperoni)</i>	12,00
Empanadas de Verdura (dos unidades) <i>Fagottini ripieni di spinaci 2 pz.(1-2-3-4)</i> <i>(Spinaci, besciamella, formaggio, cipolla, ricotta e spezie)</i>	12,00
Empanadas de Panceta (dos unidades) <i>Fagottini ripieno di pancetta e spezie 2 pz.(1-3-4-7)</i> <i>(Pancetta, cipolla, mozzarella, uva passa)</i>	12,00
Empanadas Caprese (dos unidades) <i>Fagottini ripieno di scamorza, pomodorini e basilico 2 pz.(1-2-3-4-)</i>	12,00
Empanadas de Humita (dos unidades) <i>Fagottino ripieno di mais, cipolla, besciamella, formaggio 2pz.(1-2-4)</i>	12,00

LISTA ALLERGENI 1- Glutine -2- Uova e derivati -3- Arachidi e derivati 4- Lattosio (latte e derivati)

5- Senape e derivati - 6- Soia e prodotti a base di soia - 7- Frutta a guscio -

* il prodotto potrebbe essere congelato a secondo del periodo

PARRILLA

Matambre <i>Sottile di Matambre</i>		26,00
Asado de Tira <i>Costine di black angus</i>		30,00
Vacío <i>Bavetta di black angus argentino</i>		30,00
Bife de chorizo <i>Controfiletto di black angus argentino</i>		29,00
Bife Ancho con hueso –Dry aged 30/45 dias– (600gr. circa) <i>Costata di lombo alto con osso</i>		55,00
Fiorentina – Dry aged 30/45 dias –(1,2Kg. circa) <i>Fiorentina</i>		98,00
Fiorentina “Rubia Gallega” – Dry aged 30/45 dias– (1,2Kg.) <i>Fiorentina Bionda Galiziana</i>		145,00
Ojo de Bife <i>Entrecôte di black angus argentino</i>		31,00
Lomo <i>Filetto di black angus argentino</i>		33,00
Lomo entero (1,5Kg. circa) <i>Filetto di black angus argentino</i>	all'etto	12,00
Entraña <i>Diaframma di black angus</i>		39,00
Entraña del Barrio (4) <i>Arrotolato di diaframma ripieno di pancetta e cheddar</i>		39,00

LISTA ALLERGENI 1- Glutine -2- Uova e derivati - 3- Arachidi e derivati 4- Lattosio (latte e derivati)

5- Senape e derivati - 6- Soia e prodotti a base di soia - 7- Frutta a guscio

- Il prodotto potrebbe essere congelato secondo il periodo

<i>Costata de "Rubia Gallega"</i>		110,00
<i>Corazón de Cuadril</i> <i>Spinacino di black angus argentino</i>		26,00
<i>Picanha</i> <i>Codone di black angus argentino</i>		31,00
<i>Picanha al gancho fumigada (12Kg) - solo venerdì e sabato -</i> <i>Codone di black angus argentino affumicato</i>		145,00
<i>Tomahawk (850 gr. circa)</i> <i>Cube roll di manzo black angus</i>	all'etto	10,00
<i>Carre de Cordero al Malbec</i> <i>Costine d'agnello marinato al Malbec</i>		27,00
<i>Ribs de Patanegra</i> <i>Costine di maiale Iberico con patate schiacciate al chimichurri</i> <i>con limone, salsa barbecue, chimichurri</i>		28,00
<i>Pluma de Bellota Iberico</i> <i>Pluma di maiale Iberico</i>		28,00

SOLO SU PRENOTAZIONE:

<i>Cervatillo al disco con Polenta</i> <i>Capriolo in umido (4)</i>		18,00
<i>Costillar cocinado de manera especial</i> <i>Costine quattro ossa</i>		29,00
<i>Especialidad: Lechón a la cruz</i> <i>Specialità: maiale alla croce</i>		24,00

LISTA ALLERGENI 1- Glutine -2- Uova e derivati - 3- Arachidi e derivati 4- Lattosio (latte e derivati)

5- Senape e derivati - 6- Soia e prodotti a base di soia - 7- Frutta a guscio

- Il prodotto potrebbe essere congelato secondo il periodo

DE LA COCINA

Sorrentino tradicion argentina con albondiga <i>Raviolo al pomodoro e basilico con prosciutto, mozzarella, ricotta e polpette (1-2-4)</i>	16,00
Sorrentino de Patanegra <i>Raviolo di Patanegra - 100% Bellota - con burro e salvia (1-2-4)</i>	22,00
Arroz al Malbec <i>Risotto al vino rosso Malbec con provoleta e mirtilli (4)</i>	16,00
Tagliatelle con tuco de vacio desmenuzado <i>Tagliatelle al ragù di Vacio sfilacciato con cipolla, sedano, peperoni, carote, pomodoro San Marzano (1-2)</i>	18,00
Milanesa de entraña con papas fritas <i>Cotoletta di diaframma con patatine fritte (1-2-3-4-5)</i>	24,00
Lomo al lardo Iberico Patanegra <i>Filetto al lardo Iberico con cipolla fritta (1-4)</i>	30,00
Lomo a la Quilmes <i>Filetto alla birra con croccante di Bacon (1-4)</i>	29,00
Lomo de la casa <i>Filetto di manzo alla crema parmigiana, olio tartufato e Patanegra (1-4)</i>	32,00
Matambre al Roquefort* <i>Matambre con crema di zola e noci (1-3-4)</i>	28,00

LISTA ALLERGENI 1- Glutine -2- Uova e derivati - 3- Arachidi e derivati 4- Lattosio (latte e derivati)

5- Senape e derivati - 6- Soia e prodotti a base di soia - 7- Frutta a guscio

- Il prodotto potrebbe essere congelato a secondo del periodo

PESCADOS DEL MATAMBRE

<i>Tartare de Langostino Argentino*</i> <i>Tartare di gambero* argentino con mango, crostini e maionese (1-2)</i>	24,00
<i>Sfera di gambero* su salsa di soia</i> <i>Mozzarella di Aversa, gambero*, uovo di lompo e di salmone, pomodorini (1-(4-6)</i>	20,00
<i>Spaghetti al Langostino Argentino*</i> <i>Spaghetti al gambero Argentino con cipolla, pancetta, aglio, pomodorini (1-2)</i>	20,00
<i>Sorrentino de Langostino Argentino*</i> <i>Raviolo di Gambero Argentino con panna timo e pomodoro (1-2-4)</i>	18,00
<i>Arroz de Langostino Argentino con citricos*</i> <i>Risotto agli agrumi e gamberone Argentino condito con arancia e limone (1-4)</i>	16,00
<i>Arroz del Chef*</i> <i>Riso venere, mango, avocado, cipolla di Tropea, vinagrette di senape, gamberone Argentino*, maionese (5)</i>	15,00
<i>Langostino Argentino con crema al chimichurri*</i> <i>Gamberone Argentino su crema di patate al chimichurri e asparagi</i>	25,00
<i>Filet de Pescado con contorno Argentino*</i> <i>Filetto di pesce su letto di patate e agrumi con insalata di barbabietola e uova (2)</i>	24,00

LISTA ALLERGENI 1- Glutine -2- Uova e derivati - 3- Arachidi e derivati 4- Lattosio (latte e derivati)

5- Senape e derivati - 6- Soia e prodotti a base di soia - 7- Frutta a guscio

- Il prodotto potrebbe essere congelato a secondo del periodo

ACOMPANAMIENTOS:

Papas al horno <i>Patate al forno (1-3-4)</i>	5,50
Puré <i>Puré di patate (2-4)</i>	5,50
Papas fritas* <i>Patatine fritte (1-2-3-4-5-7)</i>	5,50
Ensalada mixta <i>Insalata lattughino, pomodoro e cipolla</i>	5,50
Verduras a la parrilla <i>Verdure alla griglia</i>	10,00

MENU NIÑOS:

Hamburguesa * <i>Hamburger di black angus argentino con contorno (1-3-2)</i>	16,00
Milanesa de pollo con papas fritas* <i>Cotoletta di pollo con patatine fritte (1-2-3-4-5)</i>	16,00
Churrasquito de lomo con puré <i>Filetto di lomo con purè (2-4)</i>	19,00
Pasta al pomodoro	10,00

MENU VEGETARIANO:

Omelette de verdura <i>Omelette di verdura con melanzana, peperoni, zucchine, cipolla (2)</i>	15,00
Parillada mixta vegetariana <i>Grigliata mista di tofu, soia e verdure di stagione</i>	12,00
Hamburguesa de soja con puré * <i>Hamburger di soia su letto di purè (2-4-6)</i>	14,00
Ensalada deliciosa <i>Insalata delizia</i> <i>Misticanza, mele, noci, carote, brie, olive, mais e carasau (1-3-4-7)</i>	14,00

LISTA ALLERGENI 1- Glutine -2- Uova e derivati - 3- Arachidi e derivati 4- Lattosio (latte e derivati)

5- Senape e derivati - 6- Soia e prodotti a base di soia - 7- Frutta a guscio

- Il prodotto potrebbe essere congelato a secondo del periodo