

ACOMPañAMIENTOS:

Papas al horno <i>Patate al forno (4)</i>	5,00
Puré mixto <i>Mix di purè (2-4)</i>	5,00
Papas fritas <i>Patatine fritte (3)</i>	5,00
Ensalada mixta <i>Insalata mista - lattughino, pomodoro e cipolla</i>	5,00
Verduras a la parrilla <i>Verdure alla griglia</i>	9,00

MENU NIÑOS:

Hamburguesa <i>Hamburger di black angus argentino con contorno (1-2)</i>	12,00
Milanesa de pollo con contorno <i>Cotoletta di pollo con contorno (1-2-3-4-5)</i>	12,00
Churrasquito de lomo con puré <i>Filetto di lomo con purè (2-4)</i>	12,00

MENU VEGETARIANO:

Omelette de verdura <i>Omelette di verdura con melanzana, peperoni, zucchini, cipolla (2)</i>	12,00
Zapallitos rellenos <i>Zucchini ripiene gratinate con cipolla, pomodoro, melanzane e parmigiano (4-2)</i>	10,00
Hamburguesa de soja con puré mixto <i>Hamburger di soia su letto di purè misto patata dolce, viola e gialla (2-4-6)</i>	12,00
Ensalada deliciosa <i>Insalata delizia lattughino, formaggio brie, funghi porcini e noci (4-7)</i>	10,00

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

ENTRADAS

FRIOS:

Jamón Ibérico Pata Negra <i>Prosciutto crudo Iberico Pata Negra</i>	24,00
Jamón de pato <i>Prosciutto d'anatra affumicato</i>	25,00
Jamón Nacional 24 meses <i>Prosciutto crudo nazionale stagionato 24 mesi (1)</i>	12,00
Cecina de León <i>Carne bovina affumicata stagionata 36 mesi</i>	18,00
Carpaccio de lomo argentino <i>Carpaccio di filetto black angus argentino</i>	22,00
Tartare de lomo <i>Battuta al coltello di filetto di fassona piemontese</i>	20,00

CALIENTES:

Mollejas a la parrilla <i>Animelle alla griglia (4)</i>	12,00
Chorizo criollo argentino (dos unidades) <i>Salamella (1)</i>	7,00
Morcilla (dos unidades) <i>Varietà insaccati di maiale con spezie (1)</i>	7,00
Matrimonio: chorizo y morcilla <i>Salamella e Morcilla (1)</i>	7,00
Provoleta Tradizional <i>Provola alla griglia e spezie (1-4)</i>	11,00
Provoleta, tomate y albahaca <i>Provola, pomodoro e basilico (1-4)</i>	12,00
Provoleta Matambre <i>Provola, prosciutto crudo, olive nere ed aglio (1-4)</i>	15,00

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

FRITOS:

<i>Empanadas de Carne (dos unidades)</i>	10,00
<i>Fagottini ripieni di manzo e spezie 2 pz.(1-2-3)</i> (Carne, cipolla, uovo sodo, paprika e olive verdi)	
<i>Empanadas de Pollo (dos unidades)</i>	10,00
<i>Fagottini ripieni di pollo e spezie 2 pz.(1-2-3)</i> (Pollo, cipolla, uovo sodo, peperoni)	
<i>Empanadas de Verdura (dos unidades)</i>	10,00
<i>Fagottini ripieni di spinaci 2 pz. (1-2-3-4)</i> (Spinaci, besciamella, formaggio, ricotta e spezie)	
<i>Empanadas de panceta (dos unidades)</i>	10,00
<i>Fagottini ripieno di pancetta e spezie 2 pz.(1-3-4-7)</i> (Pancetta, cipolla, mozzarella, uva passa)	

DE LA COCINA:

<i>Lomo a la Wellington</i>	28,00
<i>Filetto alla Wellington servito con purè di patate</i> (ripieno di castagne, funghi e salsa di ribes (1-4-7)	
<i>Lomo a la pimienta</i>	25,00
<i>Filetto al pepe verde (1-4)</i> (filetto con salsa al pepe verde)	
<i>Milanesa de entraña con contorno</i>	20,00
<i>Cotoletta di diaframma con contorno (1-2-3-4-5)</i>	
<i>Matambre a las hierbas con salsa de Fernet</i>	28,00
<i>Matambre condito alle erbe con salsa di Fernet e miele</i>	
<i>Matambre a la pizza</i>	29,00
<i>Matambre, salsa pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella, olive, origano (1-4)</i>	

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

PARRILLA

Matambre <i>Sottile di Matambre</i>		22,00
Asado de Tira <i>Costine di vitello black angus</i>		25,00
Vacío <i>Bavetta di black angus argentino</i>		27,00
Bife de chorizo <i>Controfiletto di black angus argentino</i>		26,00
Ojo de Bife <i>Entrecôte di black angus argentino</i>		27,00
Lomo <i>Filetto di black angus argentino</i>		29,00
Lomo entero (1,200 gr. circa) <i>Filetto di black angus argentino</i>	<i>all'etto</i>	8,50
Entraña <i>Diaframma di black angus</i>		33,00
Corazón de Cuadril <i>Spinacino di black angus argentino</i>		22,00
Picanha <i>Codone di black angus argentino</i>		25,00
T Bone (600 gr. circa) <i>Costata di lombo corto black angus</i>	<i>all'etto</i>	6,50
Tomahawk (850 gr. circa) <i>Cube roll di manzo black angus</i>	<i>all'etto</i>	6,50
Fiorentina (1.100 gr. circa) <i>Bistecca fiorentina</i>	<i>all'etto</i>	6,00
Costillar cocinado de manera especial <i>Costine quattro ossa</i>		22,00
Especialidad: Lechón a la cruz <i>Specialità : maiale alla croce</i>		16,00
Especialidad: costillar a la cruz <i>Specialità : costine di manzo alla croce</i>		25,00
Ojo de bife de Wagyu (200 gr.circa) <i>Entrecôte di Wagyu</i>	<i>all'etto</i>	60,00

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

POSTRES:

<i>Tortino de chocolate</i>	8,00
<i>Tortino al cioccolato (1-2-4)</i>	
<i>Tiramisù de la casa</i>	7,00
<i>Tiramisù della casa (1-2-4)</i>	
<i>Panqueque de dulce de leche</i>	7,00
<i>Crêpe ripiena di dulce de leche argentino (1-2-4)</i>	
<i>Frutillas al mascarpone</i>	7,00
<i>Fragole con salsa di fragole e sorbetto al mascarpone (4-7)</i>	
<i>Flan mixto</i>	7,00
<i>Crème caramel con dulce de leche e panna (2-4)</i>	
<i>Helado de dulce de leche</i>	8,00
<i>Gelato al dulce de leche con croccante di noce e caramello (4-7)</i>	
<i>Helado mixto</i>	6,00
<i>Gelato misto (4)</i>	
<i>Fruta de estación</i>	7,00
<i>Frutta di stagione</i>	
<i>Dulce especialidad de la casa</i>	9,00
<i>Dolce specialità della casa</i>	
<i>Alfajor blanco o negro y cono con corazón de dulce de leche cubierto de chocolate (1-2-4-7)</i>	7,00
<i>Cheesecake (1-4-7)</i>	7,00

CAFETERÍA:

<i>Caffè</i>	2,00
<i>Caffè decaffeinato</i>	2,00
<i>Caffè corretto</i>	2,50
<i>Caffè al Ginseng</i>	2,00
<i>Caffè d'Orzo</i>	2,00

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

DISTILLATI

LIQUORI

Bus Armagnac Domain De Baraillon 7,00

Di Saronno 6,00

St Germain 6,00

RUM

El Dorado 12 Y 7,00

El Pasador XO 8,00

Kraken 6,00

Ron Alegro XO 8,00

Pyrat XO 7,00

Santa Teresa 1796 7,00

Zacapa 23 Y 8,00

Zacapa Ed Negra 8,00

Zacapa XO 10,00

Demerara 12 Y 7,00

GRAPPE

Prime uve bianche 5,00

Prime uve nere 5,00

Grappa Roner Gold Barricata 5,00

Grappa Sarpa di Poli 5,00

Grappa Po' di Poli secca 5,00

WHISKY



<i>Bowmore 10 Y</i>	7,00
<i>Bowmore 15 Y</i>	8,00
<i>Bowmore 18 Y</i>	10,00
<i>Bulleit Bourbon</i>	7,00
<i>Bulleit Rye</i>	7,00
<i>Caol Ila 12 Y</i>	7,00
<i>Ileach Cask Strength</i>	7,00
<i>Ileach Full Proof</i>	7,00
<i>Jack Daniels</i>	7,00
<i>Jack Honey</i>	7,00
<i>Jack Single Barrel Proof</i>	7,00
<i>Johnnie Walker Blu</i>	15,00
<i>Lagavulin</i>	8,00
<i>Laphroaig 10 Y</i>	7,00
<i>Maker's Mark Bourbon</i>	7,00
<i>Mecallan 12 Y Double Cask</i>	8,00
<i>Nikka From The Barrel</i>	7,00
<i>Nikka Grain</i>	8,00
<i>Oban 14 Y</i>	8,00
<i>Talisker Skye</i>	8,00
<i>Woodford Reserve</i>	7,00

AMARI ARGENTINI

<i>Liquor al Dulce de Leche</i>	4,00
<i>Legui</i>	4,00
<i>Passito Don David Torrontes</i>	4,00
<i>Liquor de Yerba Mate</i>	4,00

AMARI CLASSICI

<i>Amaro del Capo</i>	4,00
<i>Anima Nera</i>	4,00
<i>Averna</i>	4,00
<i>Baileys</i>	4,00
<i>Braulio</i>	4,00
<i>Braulio riserva</i>	4,00
<i>Fernet Branca</i>	4,00
<i>Fernet Branca Menta</i>	4,00
<i>Hierbas</i>	4,00
<i>Jägermeister</i>	4,00
<i>Limoncello</i>	4,00
<i>Mirto Zedda Piras</i>	4,00
<i>Montenegro</i>	4,00
<i>Ramazotti</i>	4,00
<i>Sambuca</i>	4,00