

## ENTRADAS / STARTERS

<b>R</b>	<b>Empanada de Lomo cortada a cuchillo</b> <i>Tenderloin Turnover Pie. Tenderloin slices, onions, bell peppers, green olives and hard boiled eggs</i>	\$ 6.200
<b>R</b>	<b>Chorizo criollo a la parrilla</b> <i>Charcoal Grilled Argentine sausage</i>	\$ 8.500
<b>R</b>	<b>Morcilla a la parrilla</b> <i>Charcoal Grilled blood sausage</i>	\$ 7.500
	<b>Patatas Rusticas con Cheddar, panceta, tomatitos en cubo y salsa de tomate algo picante</b> <i>Rustic Cheddar Potatoes, cubed tomatoes and tomato a bit spicy sauce</i>	\$ 15.200
<b>veg</b>	<b>Mozzarella rebozada en pan rallado con salsa fileto y albahaca</b> <i>Breaded Mozzarella with tomato sauce and basil</i>	\$ 15.200
<b>R</b>	<b>Espinaca cremosa gratinada con crema y queso parmesano</b>	\$ 15.200
<b>veg</b>	<i>Creamy spinach au gratin</i>	
<b>R</b>	<b>Provoleta a la parrilla, tomate seco, albahaca y olivas negras</b>	\$ 28.000
<b>veg</b>	<i>Charcoal Grilled Provolone cheese, sun-dried tomatoes, basil and black olives</i>	
<b>R</b>	<b>Brie rebozado sobre colchón de peras asadas, rúcula, tomates cherry y reducción de aceto</b>	\$ 28.000
<b>veg</b>	<i>Breaded Brie cheese, grilled pear, arugula, cherry tomato, balsamic vinegar</i>	
	<b>Ración de chinchulines 300 gr</b> <i>Charcoal grilled Chitterlings 300 gr</i>	\$ 19.300
<b>R</b>	<b>Ración de Mollejas crocantes 250 gr</b> <i>Charcoal Grilled Sweetbreads 250 gr</i>	\$ 42.350

## ESPECIALIDADES DE PARRILLA / CHARCOAL GRILLED SPECIALTIES

<b>veg</b>	<b>Parrillada de vegetales</b> <i>Charcoal Grilled vegetables</i>	\$ 20.900
<b>R</b>	<b>Hamburguesa 100% novillo casera, cheddar, cebolla confit, huevo frito, aderezo y papas fritas</b> <i>Homemade meat burger, cheddar, caramelized onions, fried egg, cucumber dressing and french fries</i>	\$ 22.800
<b>R</b>	<b>1/4 Pollo orgánico deshuesado gratinado en quesos, arroz crocante y hojas verdes</b> <i>¼ Charcoal Grilled boneless organic chicken with creamy cheese au gratin, crunchy rice and greens</i>	\$ 26.800
<b>R</b>	<b>Bondiola Barbacoa, manzanas asadas y ensalada coleslaw</b> <i>BBO Boneless Pork Shoulder Charcoal grilled with caramelized apples and coleslaw salad</i>	\$ 33.850
<b>R</b>	<b>Ojo de Bife Carnero Macho 350 grs. Con papas rústicas y tomatitos confitados</b> <i>Rib Eye "Carnero Macho" 350 gr, rustic potatoes and caramelized cherry tomatoes</i>	\$ 47.310
<b>R</b>	<b>Lomo Malbec 300 grs. Con puré rústico, panceta, morrones asados y cebolla confitada</b> <i>Tenderloin 300gr in Malbec Sauce, rustic mashed potatoes, bacon, grilled pepper, caramelized onions</i>	\$ 48.510
<b>R</b>	<b>Salmón Rosado fresco a la Parrilla con papines andinos y vegetales salteados</b> <i>Charbroiled pink salmon. Accompanied with Andean baby potatoes and sauted vegetables</i>	\$ 47.660
<b>R</b>	<b>Parrillada Completa: 2 chorizos , morcilla, mollejas, chinchulines , bife de chorizo, ojo de bife, bondiola de cerdo y papas fritas</b> <i>Argentine Parrillada tasting: sausage, blood sausage, sweetbreads, chitterlings, new york strip, rib eye, boneless pork shoulder and french fries</i>	\$ 99.850
<b>R</b>	<b>Degustación de carnes: Ojo de bife 250gr, Bife de chorizo 250gr, Entraña 200gr, Lomo 200gr</b> <i>Meat argentine taisting: Rib Eye 250gr, New York Strip 250gr, Skirt Steak 200gr, Tenderloin 200gr</i>	\$ 114.800

## CARNES A LA PARRILLA / CHARCOAL GRILLED MEATS

	<b>1/4 Pollo orgánico deshuesado</b> <i>1/4 Grilled organic chicken</i>	\$ 17.800
<b>R</b>	<b>Brochette de Lomo con panceta, morrones, zucchini y cebolla</b> <i>Tenderloin skewer, bacon, grilled pepper, zucchini and onions</i>	\$ 39.970
<b>R</b>	<b>1/2 Bife angosto (bife de chorizo) 250 grs.</b> <i>1/2 Sirloin (New York Strip) 250 gr.</i>	\$ 27.520
<b>R</b>	<b>Bife angosto (bife de chorizo) 350 grs.</b> <i>Sirloin (New York Strip) 350 gr.</i>	\$ 35.890
<b>R</b>	<b>Gran Bife angosto (bife de chorizo) 600 grs.</b> <i>Grand Sirloin (New York Strip) 600 gr.</i>	\$ 59.810
<b>R</b>	<b>Ojo de Bife 350 grs.</b> <i>Rib Eye 350 gr</i>	\$ 41.710
<b>R</b>	<b>Gran Ojo de Bife 500 grs.</b> <i>Grand Rib Eye 500 gr</i>	\$ 61.010
<b>R</b>	<b>1/2 Entraña 300 grs. (consultar disponibilidad)</b> <i>Skirt Steak 300 gr (half portion). Check availability</i>	\$ 41.010
<b>R</b>	<b>Entraña 600 grs. Para compartir. Consultar disponibilidad /</b> <i>Skirt Steak 600 gr. (check availability)</i>	\$ 74.520
<b>R</b>	<b>Asado de tira centro del costillar corte banderita 700 grs.</b> <i>Special Selected Short Ribs 700 gr</i>	\$ 71.800

**Cubierto por persona (cover charge per person) \$2.900**

## **GUARNICIONES / SIDE DISHES**

<b>veg</b>	Papas fritas //Papas rústicas //Puré de papas //Hojas verdes //Arroz crocante //Vegetales salteados <i>French fries //rustic oven potatoes //mashed potatoes //mixed greens //crunchy rice //Sautéed vegetables</i>	\$ 8.850
<b>veg</b>	Zucchini relleno de vegetales, queso crema y queso parmesano gratinado <i>Zucchini stuffed with vegetables, cream cheese and parmesan cheese au gratin</i>	\$ 12.800
	Papa rota al horno con panceta, queso crema y queso parmesano gratinado <i>Rustic oven potatoes stuffed with cream cheese, bacon and parmesan au gratin</i>	\$ 12.950

## **PASTAS ARTESANALES / ARTISAN PASTA**

	Ñoquis de papa caseros con salsa boloñesa <i>Homemade Gnocchi accompanied meat balls and tomato sauce</i>	\$ 21.050
<b>veg</b>	Malfatti de espinaca y parmesano acompañados con crema de cherries, tomate seco y rúcula <i>Spinach and parmesan Gnocchi accompanied with cherry, sun-dried tomato and arugula cream sauce</i>	\$ 22.030
<b>R</b>	Fettuccine salteados con champignones, pollo, vino blanco, crema y mostaza dijon <i>Fettuccine sautéed in a mushroom, chicken, white wine, cream and mustard sauce</i>	\$ 24.310
<b>veg</b>	Panzotti de verdura y queso. Salteados con aceite de oliva extra virgen, tomates secos, rúcula <i>Ring-shaped pasta filled with spinach and cheese. Sautéed with olive oil, sun-dried tomatoe, arugula</i>	\$ 24.720
<b>veg</b>	Panzotti rellenos de mozzarella. Salsa filetto y hojas de albahaca fresca <i>Large ravioli filled with mozzarella cheese, accompanied with filetto sauce and fresh basil leaves</i>	\$ 24.780
<b>veg</b>	Panzotti en masa verde rellenos de calabaza y mozzarella. Suave salsa quattro quesos <i>Large ravioli filled with pumpkin and mozzarella accompanied with four cheese sauce</i>	\$ 24.840
	Canelones rellenos de carne y verdura. Salsa filetto y crema. Gratinados con parmesano <i>Cannelloni filled with meat and spinach. Filetto sauce, cream and parmesan cheese au gratin</i>	\$ 26.900
<b>R</b>	Raviolones rellenos de ternera braseada en cocción lenta 4hs. Crema de hongos de pino <i>Large ravioli filled with braised flank steak accompanied with pine mushrooms cream sauce</i>	\$ 29.750
<b>R</b>	Raviolones de salmon al nero di seppia. Crema de cebolla morada, zucchini y jengibre <i>Large ravioli filled with salmon accompanied with red onion, zucchini and ginger cream sauce</i>	\$ 29.750
<b>R</b>	Crepes rellenos con salmón. Acompañados con crema de espinacas y parmesano gratinado <i>Crêpes filled with pink salmon. Accompanied with tomatoe and spinach cream sauce.</i>	\$ 30.750
<b>R</b>	Pappardelle con crema de langostinos jumbo <i>Wide Fettuccine accompanied with homemade jumbo shrimp cream sauce</i>	\$ 30.750
<b>R</b>	Lomo a la parrilla con sorrentinos de calabaza y mozzarella con crema de mostaza en granos <i>Grilled Filet Mignon and large ravioli stuffed with pumpkin and mozzarella in a mustard cream sauce</i>	\$ 39.800

## **RISOTTOS**

<b>veg</b>	Risotto con calabaza, parmesano y sésamo <i>Pumpkin Risotto, parmesan cheese and sesame seeds</i>	\$ 22.030
<b>R</b>	Risotto del bosque con hongos de pino, champignones y chardonnay <i>Chardonnay wine pine mushroom Risotto</i>	\$ 26.040
<b>R</b>	Risotto con langostinos jumbo y vino Chardonnay <i>Chardonnay wine Shrimp Risotto</i>	\$ 31.970

## **PLATOS DE COCINA / FROM THE KITCHEN**

	Crocante de pollo al horno acompañado de vegetales salteados y salsa teriyaki de soja <i>Roasted Chicken breast coated with cereal and Cajun nuts. Sautéed vegetables and teriyaki sauce</i>	\$ 26.960
	Milanesa clásica de peceto con papas fritas <i>Beef Eyeround Clásical Schnitzel (argentine milanesa) with french fries</i>	\$ 34.030
	Adicional a la Napolitana con mozzarella, tomate y jamón <i>Additional Napolitana Style (mozzarella cheese, tomato sauce and ham)</i>	\$ 4.350

## **ENSALADAS / SALADS**

<b>veg</b>	Rúcula, tomates cherries queso parmesano <i>Arugula, cherry tomatoes and parmesan cheese</i>	\$ 19.180
<b>veg</b>	Ensalada armada a su gusto (hasta 5 variedades) <i>Customized salad (up to 5 flavors)</i>	\$ 22.970
	Ensalada Cesar con Pollo Grillado <i>Traditional Cesar Salad</i>	\$ 25.660
	Red Chicken. Pollo braseado, rúcula, queso azul, provolone, nueces, aderezo c/frutos rojos <i>Roasted chicken breast, arugula, blue cheese, provolone, caramelized nuts and berries vinagrette</i>	\$ 26.250
<b>R</b>	Queso Brie, tomate seco, rúcula, espinaca, queso azul, uvas, nueces caramelizadas y vinagreta <i>Brie cheese, sun dried tomato, arugula, spinach, blue cheese, grapes, caramlized nuts, vinagrette</i>	\$ 29.130
<b>R</b>	Salmón curado con palta, hojas verdes, nueces, parmesano, alcaparras y vinagreta de miel <i>Cured pink salmon (gravlax), avocado, mixed greens, walnuts, parmesan, capers and honey vinagrette</i>	\$ 31.910

## **MENU DE NIÑOS / KIDS MENU. (incluye bebida y helado artesanal)**

	Ñoquis con salsa de tomate y crema // Suprema de pollo con papas fritas <i>Gnocchi with tomato and cream sauce // Chicken breast schnitzel with french fries</i>	\$ 25.810
--	---	-----------

## **BEBIDAS SIN ALCOHOL / NON ALCOHOL DRINKS**

	Agua mineral / mineral water / gaseosas / soft drinks	\$ 4.900
	Limonada fresca casera con menta y jengibre / Fresh Lemonade, ginger and mint leaves	\$ 7.200
	Jugo de naranja exprimido / Freshly-squeezed orange juice	\$ 7.200