

ENTRADAS / STARTERS

R	Empanada de Lomo cortada a cuchillo	\$ 5.610
	<i>Tenderloin Turnover Pie. Tenderloin slices, onions, bell peppers, green olives and hard boiled eggs</i>	
R	Chorizo criollo a la parrilla	\$ 7.850
	<i>Charcoal Grilled Argentine sausage</i>	
R	Morcilla a la parrilla	\$ 6.840
	<i>Charcoal Grilled blood sausage</i>	
	Patatas Rusticas con Cheddar, panceta, tomatitos en cubo y salsa de tomate algo picante	\$ 13.620
	<i>Rustic Cheddar Potatoes, cubed tomatoes and tomato a bit spicy sauce</i>	
veg	Mozzarella rebozada en pan rallado con salsa fileto y albahaca	\$ 13.670
	<i>Breaded Mozzarella with tomato sauce and basil</i>	
R	Espinaca cremosa gratinada con crema y queso parmesano	\$ 13.890
veg	<i>Creamy spinach au gratin</i>	
R	Provoleta a la parrilla, tomate seco, albahaca y olivas negras	\$ 25.520
veg	<i>Charcoal Grilled Provolone cheese, sun-dried tomatoes, basil and black olives</i>	
R	Brie rebozado sobre colchón de peras asadas, rúcula, tomates cherry y reducción de aceto	\$ 25.550
veg	<i>Breaded Brie cheese, grilled pear, arugula, cherry tomato, balsamic vinegar</i>	
	Ración de chinchulines 300 gr	\$ 17.870
	<i>Charcoal grilled Chitterlings 300 gr</i>	
R	Ración de Mollejas crocantes 250 gr	\$ 39.210
	<i>Charcoal Grilled Sweetbreads 250 gr</i>	

ESPECIALIDADES DE PARRILLA / CHARCOAL GRILLED SPECIALTIES

veg	Parrillada de vegetales	\$ 17.990
	<i>Charcoal Grilled vegetables</i>	
R	Hamburguesa 100% novillo casera, cheddar, cebolla confit, huevo frito, aderezo y papas fritas	\$ 20.400
	<i>Homemade meat burger, cheddar, caramelized onions, fried egg, cucumber dressing and french fries</i>	
R	1/4 Pollo deshuesado gratinado en quesos, arroz crocante y hojas verdes	\$ 23.890
	<i>¼ Charcoal Grilled boneless chicken with creamy cheese au gratin, crunchy rice and mixed greens</i>	
R	Bondiola Barbacoa, manzanas asadas y ensalada coleslaw	\$ 31.340
	<i>BBQ Boneless Pork Shoulder Charcoal grilled with caramelized apples and coleslaw salad</i>	
R	Ojo de Bife Carnero Macho 350 grs. Con papas rústicas y tomatitos confitados	\$ 43.810
	<i>Rib Eye "Carnero Macho" 350 gr, rustic potatoes and caramelized cherry tomatoes</i>	
R	Lomo Malbec 300 grs. Con puré rústico, panceta, morrones asados y cebolla confitada	\$ 44.920
	<i>Tenderloin 300gr in Malbec Sauce, rustic mashed potatoes, bacon, grilled pepper, caramelized onions</i>	
R	Salmón Rosado fresco a la Parrilla con papines andinos y vegetales salteados	\$ 44.130
	<i>Charbroiled pink salmon. Accompanied with Andean baby potatoes and sauted vegetables</i>	
R	Parrillada Completa: 2 chorizos , morcilla, mollejas, chinchulines , bife de chorizo, ojo de bife, bondiola de cerdo y papas fritas	\$ 94.210
	<i>Argentine Parrillada tasting: sausage, blood sausage, sweetbreads, chitterlings, new york strip, rib eye, boneless pork shoulder and french fries</i>	
R	Degustación de carnes: Ojo de bife 250gr, Bife de chorizo 250gr, Entraña 200gr, Lomo 200gr	\$ 104.150
	<i>Meat argentine taisting: Rib Eye 250gr, New York Strip 250gr, Skirt Steak 200gr, Tenderloin 200gr</i>	

CARNES A LA PARRILLA / CHARCOAL GRILLED MEATS

	1/4 Pollo orgánico deshuesado	\$ 15.780
	<i>1/4 Grilled organic chicken</i>	
R	Brochette de Lomo con panceta, morrones, zucchini y cebolla	\$ 37.840
	<i>Tenderloin skewer, bacon, grilled pepper, zucchini and onions</i>	
R	1/2 Bife angosto (bife de chorizo) 250 grs.	\$ 25.480
	<i>1/2 Sirloin (New York Strip) 250 gr.</i>	
R	Bife angosto (bife de chorizo) 350 grs.	\$ 33.230
	<i>Sirloin (New York Strip) 350 gr.</i>	
R	Gran Bife angosto (bife de chorizo) 600 grs.	\$ 55.380
	<i>Grand Sirloin (New York Strip) 600 gr.</i>	
R	Ojo de Bife 350 grs.	\$ 38.620
	<i>Rib Eye 350 gr</i>	
R	Gran Ojo de Bife 500 grs.	\$ 56.490
	<i>Grand Rib Eye 500 gr</i>	
R	1/2 Entraña 300 grs. (consultar disponibilidad)	\$ 37.970
	<i>Skirt Steak 300 gr (half portion). Check availability</i>	
R	Entraña 600 grs. Para compartir. Consultar disponibilidad /	\$ 69.000
	<i>Skirt Steak 600 gr. (check availability)</i>	
R	Asado de tira centro del costillar corte banderita 700 grs.	\$ 68.190
	<i>Special Selected Short Ribs 700 gr</i>	

Cubierto por persona (cover charge per person) \$2.650

GUARNICIONES / SIDE DISHES		
veg	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 //Sauteed vegetables</i>	\$ 8.020
veg	Zucchini relleno de vegetales, queso crema y queso parmesano gratinado <i>Zucchini stuffed with vegetables, cream cheese and parmesan cheese au gratin</i>	\$ 11.240
	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>	\$ 11.680
PASTAS ARTESANALES / ARTISAN PASTA		
	Ñoquis de papa caseros con salsa boloñesa <i>Homemade Gnocchi accompanied meat balls and tomato sauce</i>	\$ 19.490
veg	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>	\$ 20.400
R	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>	\$ 22.510
veg	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>	\$ 22.890
veg	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>	\$ 22.940
veg	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>	\$ 23.000
	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>	\$ 24.990
R	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>	\$ 26.930
R	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>	\$ 27.180
R	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>	\$ 28.470
R	Pappardelle con crema de langostinos jumbo <i>Wide Fettuccine accompanied with homemade jumbo shrimp cream sauce</i>	\$ 28.610
R	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>	\$ 37.680
RISOTTOS		
veg	Risotto con calabaza, parmesano y sésamo <i>Pumpkin Risotto, parmesan cheese and sesame seeds</i>	\$ 20.400
R	Risotto del bosque con hongos de pino, champignones y chardonnay <i>Chardonnay wine pine mushroom Risotto</i>	\$ 24.110
veg	Risotto con langostinos jumbo y vino Chardonnay <i>Chardonnay wine Shrimp Risotto</i>	\$ 29.600
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>	\$ 23.570
	Milanesa clásica de peceto con papas fritas <i>Beef Eyeround Clásical Schnitzel (argentine milanesa) with french fries</i>	\$ 31.510
	Adicional a la Napolitana con mozzarella, tomate y jamón <i>Additional Napolitana Style (mozzarella cheese, tomato sauce and ham)</i>	\$ 4.030
ENSALADAS / SALADS		
veg	Rúcula, tomates cherries queso parmesano <i>Arugula, cherry tomatoes and parmesan cheese</i>	\$ 17.760
veg	Ensalada armada a su gusto (hasta 5 variedades) <i>Costumized salad (up to 5 flavors)</i>	\$ 20.340
	Ensalada Cesar con Pollo Grillado <i>Traditional Cesar Salad</i>	\$ 22.830
	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>	\$ 23.380
R	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>	\$ 26.970
veg	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>	\$ 29.550
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>	\$ 23.900
BEBIDAS SIN ALCOHOL / NON ALCOHOL DRINKS		
	Agua mineral / mineral water / gaseosas / soft drinks	\$ 4.460
	Limonada fresca casera con menta y jengibre / Fresh Lemonade, ginger and mint leaves	\$ 6.700
	Jugo de naranja exprimido / Freshly-squeezed orange juice	\$ 6.700