



**1. PALOMITA**

**2. ENTRAÑA**

**3. FALDA**

**4. TAPA DE ASADO**

**5. LOMO**

**6. TAPA DE CUADRIL**

**7. COLITA**

**8. BOLA DE LOMO**

**9. BIFE DE VACIO**

Tutti i piatti potrebbero contenere tracce di allergeni  
 Richiedere al personale di sala l'elenco dettagliato  
 come da art. 44 del reg.eu. 1169/11

# ENTRADAS

---

## Antipasti

### **Tartare de bife**

Tartare di fassona piemontese di filiera certificata con fichi freschi, rucola selvatica, cipolle borretane e cialda al parmigiano **13.00**

Tartare di fassona piemontese di filiera certificata con uovo, capperi, cipolla rossa di Tropea, senape, worcestershire sauce, sale maldon **13.00**

### **Sashimi de bife** **13.00**

Sashimi di filetto di fassona piemontese con maionese al wasabi, soia less salt e sale in fiocchi di Bali

### **Sashimi de bife classico** **13.00**

Sashimi di filetto di fassona piemontese con olio extravergine d'oliva del Frantoio Cassese e fiocchi di sale maldon

### **Bife rosado** **13.00**

Controfiletto argentino cottura al rosa in crosta di pepe verde con misticanza, julienne di sedano croccante, mele renette e scaglie di toma piemontese

### **Anchoas del cantabrico** **14.00**

Filetti di acciughe del Mar Cantabrico lavorate a mano con stracciatella di bufalina e crostini di pan brioche

### **Enrollado de queso** **12.00**

Rotolino di provola affumicata e jamon serrano con zucchine, asparagi e pomodoro piccadilly confit

### **Tortillita de ortigas** **10.00**

Frittatina alle ortiche selvatiche, vellutata al casera e striscioline di bresaola croccante

### **Papada de joselito** **10.00**

Guancia di Patanegra Joselito Bellota su crostini di pane caldo

### **Jamon patanegra** **19.50**

Prosciutto iberico "bellota" invecchiato 36 mesi

### **Mixto iberico** **15.00**

Prosciutto patanegra affumicato e cotto alla brace, jamon serrano lardo di patanegra, salame salchichon, salame chorizo

### **Jamon serrano** **12.00**

Prosciutto iberico stagionato 18 mesi

### **Degustacion de entradas**

Jamon serrano, provola affumicata, empanadas

per 2 persone **24.00**

per 3 persone **36.00**

### **Ensalada gaucha**

Insalata di soncino, mele, finocchi, pomodorini pachino, feta greca e speck

piccola **9.00**

grande **12.00**

# EMPANADAS

---

**Panzerotti tradizionali argentini  
ripeni e cotti al forno**

|                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| Carne di manzo, verdure, aromi | <b>8.00</b> |
| Bacon, spinaci, aromi          | <b>8.00</b> |
| Verdure, formaggio e aromi     | <b>8.00</b> |

# PROVOLETAS A LA PLANCHA

---

**Provola affumicata alla piastra**

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| Con pomodorini secchi all'olio  | <b>7.00</b> |
| Con peperoni jalapenos piccanti | <b>7.00</b> |
| Con bacon croccante             | <b>8.00</b> |

# SELECCION DE QUESO

---

**Composizione di formaggi selezionati da noi**

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| Per una persona | <b>9.00</b>  |
| Per due persone | <b>18.00</b> |

# PARA LOS NIÑOS

---

**Per i bambini**

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Fideos con salsa<br/>de tomate o pesto</b><br>Pasta al pomodoro o al pesto | <b>7.00</b> |
| <b>Milanesitas</b><br>Cotoletta alla milanese                                 | <b>7.00</b> |
| <b>Hamburguesas</b><br>Hamburger di manzo                                     | <b>7.00</b> |

# DE LA PARRILLA

---

Dalla griglia a carbone con contorno  
di patate novelle al forno

**Lomo buenos aires** 24.50  
Filetto di angus argentino

**Lomo gran buenos aires** 32.00  
Filetto di angus argentino (350gr circa)

**Gran lomo** 98.00  
Filetto intero di angus argentino  
(1 kg. Circa per 4 persone)

**Bife de chorizo** 23.00  
Controfiletto di angus argentino

**Cube roll** 22.50  
Entrecôte

**Entraña** 23.50  
Diaframma di black angus

**Vacio** 21.00  
Bavetta

**Costillas de cerdo** 18.00  
Costine di maiale iberico patanegra

**Bife de costilla** 24.00  
Costata di manzo (500/600 gr.)

**Bife de costilla Especial** 5.50 / 100 gr.  
Fiorentina (1 kg circa)

**Pluma de patanegra** 23.00  
Battuta di carne di patanegra iberico

**Parrillada mixta de angus** 24.50  
Grigliata mista di manzo black angus con diaframma,  
spuntatura e bavetta (450 gr. Circa)

**Parrillada mixta de cerdo** 18.00  
Grigliata mista con salamella, braciola  
E costine di maiale iberico patanegra

# ...A LA COCINA

---

Dalla griglia a carbone con salse e contorno di patate novelle al forno

**Lomo tanguero** 24.50

Filetto di angus alla spuma di melanzane violette, stracciatella di bufalina e basilico

**Bife de lomo** 22.00

Tagliata di filetto di angus su crema di senape antica, lardo di Patanegra e pepe di Sichuan

**Bife de chorizo**

Tagliata di angus argentino con muosse di caprino, pesto di nocciole e friggitelli 19.00

Tagliata di angus argentino con spinacino fresco, pomodorini pachino, pinoli tostati e scaglie di grana 19.00

Tagliata di angus argentino con crema di zucchine e crumble di mirtilli e noci 20.00

**Bife de cerdo** 18.00

Tagliata di cinta senese con riduzione al Malbec, fichi freschi e speck croccante

**Gallo** 15.00

Galletto amburghese disossato alle erbe fini

**Pecho de pollo** 14.00

Petto di pollo con erbe alla griglia

## GUARNICIONES

---

### Contorni

**Radicheta** 4.00

Rucola, pomodorini e scaglie di grana

**Verdura a la parrilla** 4.00

Verdura alla griglia

**Ensalada especial** 4.00

Insalata di soncino, ricotta salata e mandorle tostate

**Choclo parrillero** 4.00

Pannocchia alla griglia

**Papa al plomo** 4.00

Patata al cartoccio con panna acida oppure con lardo di colonnata

# POSTRES

---

## Dolci

- Flan Casero** **7.00**  
Flan casero con dolce di latte, crema al legumi e caramello
- Semifrio de maracuja** **7.00**  
Semifreddo al frutto della passione con cioccolato bianco e meringa
- Mousse de chocolate** **7.00**  
Mousse al cioccolato fondente 70% con tartare di fragole e menta
- Cheesecake** **8.00**  
Cheesecake al lime con gelato al cocco e granita al mojito
- Milhojas de vanilla** **7.00**  
Millefoglie con vaniglia e cioccolato
- Natila** **7.00**  
Panna cotta soffice con coulis al mango
- Helados de agua** **7.00**  
Coppa di sorbetto mela verde e calvados  
Coppa di sorbetto al limone c/s vodka

## Mucho Mas consiglia:

### **Don David Torrontés Cosecha Tardía (Bodega El Esteco)**

Cafayate, Valles Calchaquies (Salta). 12.5 %  
Vino bianco dolce, invecchiato per 12 mesi in rovere americano nuovo. Aromi floreali di rosa e gelsomino, combinati con note di miele e uva passa. Note di liquirizia, dolci e morbide, arricchite dall'uva passa.

**calice 5.00 - bottiglia 26.00**

# DRINKS

---

## Bevande

**Norda elegance 0,75** 2.50

**Caffè** 1.50

**Caffè dec/corretto/doppio** 2.00

**Soft drink** 3.50

Coca, coca zero, tonica, lemonsoda,  
aranciata amara, aranciata dolce

**Sangria** 4.50

**Caraffa di sangria** 19.00

**Birra piccola** 3.50

**Birra media** 5.00

**Quilmes** 5.00

**Birre artigianali** 6.00

**Amari italiani** 4.00

**Liquori italiani** 5.00

**Grappe** da 4.00 a 6.00

**Legui** 4.00

29.9 %. Liquore tipico della provincia di san juan,  
estratto dalla canna da zucchero, a base di erbe  
Aromatiche. Si beve liscio o con ghiaccio.

**Coperto** 3.00

A secondo della stagione alcuni prodotti potrebbero  
essere decongelati