



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 tradicional 13.00

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

Tartare de bife especial 15.00

Tartare di fassona piemontese di filiera certificata con tartufo nero, dressing dijone e pane carasau

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

Rosa de bife 13.00

Rosa di manzo marinato con mele arrostite, cipolla di Tropea in agrodolce e gherigli di noce

Anchoas del cantabrico 14.00

Filetti di acciughe del Mar Cantabrico lavorate a mano con frisella di grano duro e spuma di burro alle erbe

Gratin de papa 13.00

Gratin di patate con funghi porcini trifolati e straccetti di bresaola

Papada de joselito 11.00

Guancia di Patanegra Joselito Bellota su polenta croccante e miele d'acacia

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	8.00
Bacon, spinaci, aromi	8.00
Verdure, formaggio e aromi	8.00

PROVOLETAS A LA PLANCHA

Provola affumicata alla piastra

Con pomodorini secchi all'olio	7.00
Con peperoni jalapenos piccanti	7.00
Con bacon croccante	8.00

SELECCION DE QUESO

Composizione di formaggi selezionati da noi

Per una persona	9.00
Per due persone	18.00

PARA LOS NIÑOS

Per i bambini

Fideos con salsa de tomate o pesto	7.00
Pasta al pomodoro o al pesto	
Milanesitas	7.00
Cotoletta alla milanese	
Hamburguesas	7.00
Hamburger di manzo	

HAMBURGER

200 grammi del nostro manzo argentino
e non solo, servito con patatine fritte

TRANNE IL SABATO

Tradicional Hamburger, pomodoro, insalata, cetriolini, formaggio	11.00
Queso Hamburger, doppia provola affumicata, insalata	11.00
Panceta Hamburger, formaggio, bacon, insalata, pomodoro	11.00
Pollo Petto di pollo, insalata, pomodoro, formaggio	10.00
Vegetariano Hamburger di soia, insalata, pomodoro, formaggio	12.00
Valiente Hamburger, bacon, uovo, cipolla, cetriolini pomodoro, insalata, formaggio	13.00
Hispanico Hamburger, jalapenos, insalata, pomodoro, formaggio, chorizo	12.00
Especial Hamburger con patanegra (20%), insalata, pomodoro, formaggio	13.00

Extra	+ 0.50
Qualsiasi doppio hamburger tot 400gr.	+ 4.00

DE LA PARRILLA

Dalla griglia a carbone con contorno
di patate novelle al forno

Lomo buenos aires Filetto di angus argentino	24.50
Lomo gran buenos aires Filetto di angus argentino (350gr circa)	32.00
Gran lomo Filetto intero di angus argentino (1 kg. Circa per 4 persone)	98.00
Bife de chorizo Controfiletto di angus argentino	23.00
Cube roll Entrecôte	23.00
Entraña Diaframma di black angus	23.50
Vacio Bavetta	21.00
Costillas de cerdo Costine di maiale iberico patanegra	18.00
Bife de costilla Costata di manzo (500/600 gr.)	24.00
Bife de costilla Especial Fiorentina (1 kg circa)	5.50 / 100 gr.
Pluma de patanegra Battuta di carne di patanegra iberico	23.00
Lagarto Sottofiletto di maiale iberico alla griglia	19.00
Parrillada mixta de angus Grigliata mista di manzo black angus con diaframma, spuntatura e bavetta (450 gr. Circa)	25.00
Parrillada mixta de cerdo Grigliata mista con salamella, braciola E costine di maiale iberico patanegra	18.00
Cortada de entraña Tagliata di diaframma al naturale con fiocchi di sale oppure con rucola, pomodorini e grana oppure con trevisana stufata	19.00

...A LA COCINA

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

Lomo tanguero 25.50

Filetto di Angus alla spuma di noci e stracchino
con carciofi freschi trifolati

Bife de lomo 23.00

Tagliata di filetto di Angus alla crema di zucca
con castagne e melanzane sott'olio

Bife de chorizo 19.50

Tagliata di Angus argentino con rucola selvatica,
nocciole, uva sultanina e ricotta stagionata

Bife de chorizo 19.50

Tagliata di Angus argentino alla crema di taleggio,
pere e chorizo croccante

Bife de chorizo 19.50

Tagliata di Angus argentino al Malbec
con radicchio e speck croccante

Bife de cerdo 19.00

Filetto di cinta senese in salsa al mirto e prugne
con guanciale di Patanegra

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

Tortita de manzana **7.00**

Tortino caldo di mele con gelato al fior di latte

Milhojas de vanilla **7.00**

Millefoglie con vaniglia e cioccolato

Natilla **7.00**

Panna cotta soffice con coulis al mango

Helados de agua **6.00**

Coppa di sorbetto mela verde e calvados
Coppa di sorbetto al limone c/s vodka

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