

---

# HORA FELIZ

## APERITIVI

---



### SPRITZ

6€

Aperol o Campari | Prosecco | Selz



### SANGRIA

5€

Vino | Frutta | Chiodi di garofano



### PROSECCO

4.5€

Prosecco di Valdobbiadene



### CUBA LIBRE

9€

Havana 7 | Cola



### GIN TONIC LEMON

10€

Gin Mare | Tanquery | Hendrick's | Bombay | Tonica o Lemon



### CAIPIRINHA

8€

Lime o Maracujà | Cachaca | Zucchero grezzo

---

---

# ENTRADAS

## ANTIPASTI

---

<b>BOMBETTE ISPANICHE</b>   1   7	15€
Involtini di capocollo iberico, guanciale di Patanegra e provola affumicata, gratinati	
<b>PASTELLE DE BERENJENA</b>   7	12€
Torretta di melanzana violetta con stracciatella di bufala pugliese pomodori confit e Grana Padano a scaglie	
<b>FLAN DE ACHICORIA</b>   3   7	13€
Flan di cicorino al cuore di casera con crema di zucca e chorizzillo iberico	
<b>TERRINA DE CALABAZA</b>   7	13€
Terrina alla crema di zucca con straccetti di bufala, polenta taragna croccante e guanciale di patanegra	
<b>ANCHOAS DEL CANTABRICO</b>   1   7	14€
Filetti di acciughe del mar Cantabrico, pane carasau e burro aromatizzato alle erbe	
<b>GRAN PATANEGRA</b>   1	39.5€
Gran Patanegra con crostini di pane di Altamura, pesto di pomodorini secchi	
<b>JAMON PATANEGRA</b>   1	25€
Prosciutto iberico "Bellota" stagionato 36 mesi con crostini di pane di Altamura e pesto di pomodorini secchi, olio evo e origano di Pantelleria	
<b>JAMON SERRANO E BOLITA DE MASAS FRITAS</b>   1   7	17€
Prosciutto iberico stagionato 18 mesi con gnocco fritto e burrata	
<b>MIXTO IBERICO</b>	19€
Jamon Serrano, lardo di Patanegra, salame salchichon e salame chorizo	
<b>DEGUSTACION DE ENTRADAS</b>   1   3   7	32€ per 2 persone
Jamon Serrano, provola affumicata, empanadas	48€ PER 3 persone

---

# EMPANADAS

## PANZEROTTI TRADIZIONALI ARGENTINI RIPIENI

---

<b>CON CARNE DI MANZO, VERDURE E AROMI</b>   1   3	14€
<b>CON SPINACI E BRIE</b>   1   3   7	10€
<b>CON POLLO, VERDURE E AROMI</b>   1   3	12€
<b>CON PROSCIUTTO COTTO E SCAMORZA</b>   1   3   7	12€

---

# LOS CRUDOS

## TARTARE E SASHIMI DI FASSONA PIEMONTESE DI FILIERA CERTIFICATA

---

<b>SASHIMI CON EL HUESO</b>   1   7	21€
Sashimi di filetto con midollo e il suo osso grigliato, con panure croccante	
<b>SASHIMI ESPECIAL</b>   1   3   6	18€
Sashimi di filetto con maionese al wasabi, dressing di soia e fiocchi di sale Maldon	
<b>TARTARE DE BIFE TRADICIONAL</b>   1   3   11	18€
Con uovo, capperi, cipolla rossa di Tropea, senape, salsa worcestershire e sale Maldon	
<b>TARTARE DE REMOLACHA</b>   9	17€
Con filangè di carote, barbabietola rossa, dressing al basilico e pinoli tostati	
<b>TARTARE DE PUERRO</b>   7   9	17€
Con julienne di porro croccante, crema al mascarpone e zola con noci tostate	
<b>TARTARE MOJTO</b>	17€
Con avocado, olive taggiasche e dressing al mojto	
<b>TARTARE DE PISTACHO</b>   7   9	17€
Con stracciatella di burratina pugliese e pistacchio tostato	
<b>TARTARE D'INVIERNO</b>   1   7   9	17€
Con zucchine alla scapece, mousse alla robiola e cialda croccante alle noci	
<b>TARTARE PORCINI*</b>   7	21€
Con funghi porcini freschi, Grana Padano a scaglie e dressing al basilico	

\*A seconda della disponibilità del mercato

---

# PROVOLETAS

## PROVOLA AFFUMICATA ALLA PIASTRA

---

<b>CON ORIGANO</b>   7	10€
<b>CON POMODORINI SECCHI ALL'OLIO</b>   7	12€
<b>CON PEPERONI JALAPEÑOS PICCANTI</b>   7	12€
<b>CON BACON CROCCANTE</b>   7	12€
<b>CON CHORIZO</b>   7	12€
<b>CON PORCINI TRIFOLATI</b>   7	15€

---

# TAPAS

(SABATO ESCLUSO)

---

- MINI TARTARE** | 1 | 7 | 9 8€  
Tartare di Fassona piemontese di filiera certificata con zucchine alla scapece, mousse alla robiola e cialda croccante alle noci
- CROQUETAS DE JAMON** | 1 | 3 | 7 7€  
Crocchette di patate con Patanegra iberico stagionato 36 mesi
- BOLITAS DE MASAS FRITAS** | 1 4€  
Cestino di gnocco fritto
- JALAPEÑOS RELLENOS CON QUESO** | 1 | 3 | 7 8€  
Jalapeños ripieni al formaggio
- ALBÒNDIGAS DE ANGUS** | 1 | 3 | 7 8€  
Polpettine di Angus su letto di misticanza
- 

# HAMBURGUESA & PAPAS

220GR TRITA ANGUS ARGENTINO E PATATE

(SABATO ESCLUSO)

---

- EL MEJOR** | 1 | 7 | 9 | 12 18€  
Pane morbido ai cereali, trita di angus, con crema mascarpone e zola, radicchio grigliato e speck ai mirtilli croccante
- 

# PRIMI PIATTI

---

- PASTA DE SOL** | 1 | 7 13€  
Paccheri con crema di melanzane, pomodoro fresco, rucola e ricotta stagionata
- TAGLIOLINI PORCINI** | 1 | 3 | 7 19€  
Tagliolini all'uovo pasta fresca con porcini
- PASTA Y ANGUS** | 1 | 8 15€  
Tortiglioni con ragù di Angus

# PINCHO DE PICANHA ARGENTINA



**CONSIDERATO  
IL TAGLIO PIÙ  
APPREZZATO  
AL MONDO  
LA PICANHA  
ARGENTINA HA  
UN SAPORE  
UNICO**

**NON POTRAI PIÙ  
FARNE A MENO!**

---

# DE LA PARRILLA

DALLA GRIGLIA A CARBONE  
CON PATATE NOVELLE AL FORNO

---

## SELECCIÓN ESPECIAL

**PINCHO DE PICANHA ARGENTINA** 27€

Spiedone picanha di Angus argentino

**NEW YORK STRIP STEAK DI ANGUS** 25€

Controfiletto di Angus argentino

**TOMAHAWK** 1kg circa 5.9€/100gr.

Cube roll con osso lungo

## SELECCIÓN MUCHO MAS

DA PASCOLI SELEZIONATI DA NOI

**LOMO ESPECIAL** 25€

Filetto di manzo selezione Mucho Mas

**BIFE DE COSTILLA ESPECIAL** 1kg circa 6.5€/100gr.

Fiorentina

**BIFE DE COSTILLA** 500/600 gr. 28€

Costata

**COSTILLAS DE CERDO IBERICO** 22€

Costine di maiale iberico Patanegra

**PECHUGA DE POLLO CON SABOR** 16€

Tagliata di petto di pollo con aromi e misticanza

---

## SELECCIÓN ARGENTINA

<b>SUPER ANCHO</b>		26€
Cube roll di Black Angus argentino		
<b>ASADO DE TIRA</b>		23€
Costine di manzo Black Angus		
<b>LOMO BUENOS AIRES</b>		29€
Filetto di Black Angus argentino		
<b>LOMO GRAN BUENOS AIRES</b>	300 gr.	35€
Filetto di Black Angus argentino		
<b>GRAN LOMO</b>	1kg circa per 4 persone	115€
Filetto intero di Black Angus argentino		
<b>ENTRAÑA</b>		29.5€
Diaframma di manzo Black Angus argentino		
<b>GRAN ENTRAÑA</b>	350 gr.	34.5€
Diaframma di manzo Black Angus argentino		
<b>PARRILLADA MIXTA DE ANGUS</b>		35€
Grigliata mista di manzo Black Angus con diaframma, spuntatura, bavetta e asado		
<b>VACIO</b>		25€
Bavetta		

---

## ...A LA COCINA

CON SALSE E PATATE NOVELLE AL FORNO

---

<b>LOMO TANGUERO</b>   7		31€
Filetto di manzo alla spuma di patate rosse con carciofi freschi trifolati e filangè di speck ai mirtilli		
<b>BIFE DE LOMO</b>   7		29.5€
Tagliata di filetto con crema al curry, mele renette, peperone croccante e crumble di chorizzillo		
<b>CORTADA DE MENDOZA</b>   7		26€
Tagliata di Angus alla fonduta di puzzone di Moena, funghi porcini trifolati e cipolla caramellata		
<b>CORTADA PORTEÑA</b>   7   9		26€
Tagliata di Angus al pesto di radicchio e stracchino con guanciale di Patanegra e nocciole tostate		
<b>CORTADA DE CORDOBA</b>   7		26€
Tagliata di angus con rucola selvatica, pomodorini confit, olive taggiasche, scaglie di grana padano		

---

# GUARNICIONES

## CONTORNI

---

<b>RADICHETA</b>   7	6€
Ruola, pomodorini e scaglie di grana	
<b>VERDURA A LA PARRILLA</b>	6€
Verdure alla griglia	
<b>ENSALADA ESPECIAL</b>   7   9	6€
Insalata di songino, ricotta salata e mandorle salate	
<b>CHOCLO PARRILLERO</b>	6€
Pannocchia alla griglia	
<b>PAPA AL PLOMO</b>   7	6€
Patate al cartoccio con panna acida oppure con lardo di Patanegra	

---

# PARA LOS NIÑOS

## PER I BAMBINI

---

<b>FIDEOS CON SALSA DE TOMATE O PESTO</b>   1	7€
Pasta al pomodoro o al pesto	
<b>MILANESITAS</b>   1   3	7€
Cotoletta alla milanese	
<b>HAMBURGUESAS</b>	7€
Burger di manzo con o senza pane	
<b>BIFE DE LOMO</b>	7€
Battuta di manzo	



---

# POSTRES

## DOLCI

---

<b>TIRAMISÙ PORTENO</b>   1   3   7 Tiramisù artigianale al dolce di latte	6.5€
<b>SORBETE DE BRAULIO</b>   1   7   9 Spoon artigianale al Braulio con caramello e biscotto artigianale alle nocciole delle Langhe, farina di kamut e cannella	7.5€
<b>FLAN CASERO</b>   3   7 Crema caramel con dolce di latte e caramello al Legui	6€
<b>CORAZON CALIENTE</b>   7   3 Tortino cuore morbido di cioccolato con gelato al fiordilatte	8€
<b>CREPES</b>   1   7 Crepe al cuore di crema alla nocciola, dolce di latte caldo e gelato alla crema	7€
<b>TARTATIN</b>   1   3 Tartatin di mele con gelato alla cannella	6.5€
<b>HELADOS DE AGUA</b>   1 Sorbetto al cucchiaio alla mela verde / ai limoni di Sicilia / mango	5€
alla mela verde e Calvados / ai limoni di Sicilia con vodka / mango e rum	6€

---

---

# DRINK

## BEVANDE

---

<b>ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 0,75CL</b>	3€
<b>CAFFÈ</b>	1.5€
<b>CAFFÈ DEC/CORRETTO/DOPPIO</b>	2€
<b>SOFT DRINK</b>	3.5€
Coca, coca zero, tonica, lemonsoda, aranciata amara/dolce	
<b>SANGRIA</b>	5€
<b>CARAFFA DI SANGRIA</b>	23€
<b>BIRRA PICCOLA</b>	4€
<b>BIRRA MEDIA</b>	6€
<b>QUILMES</b>	5€
<b>BIRRE ARTIGIANALI</b>	6€
<b>AMARI ITALIANI</b>	5€
<b>LIQUORI ITALIANI</b>	5€
<b>GRAPPE</b>	da 5 a 6€
<b>LEGUI</b>	4€
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.	

---

## LISTA ALLERGENI

1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latticini  
8. Sedano - 9. Frutta a guscio - 10. Lupini - 11. Senape - 12. Sesamo - 13. Anidrite Solforosa e Solfiti - 14. Molluschi

**COPERTO 3.5€**

---

A seconda della stagione alcuni prodotti potrebbero essere scongelati.

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

---