

PARA EMPEZAR

Empanada de carne cortada a cuchillo 7

Empanada de fugazzetta queso y cebolla 7

Empanada humita maíz, bechamel y queso 7

 Mollejas de corazón de ternera 24

Morcilla argentina 8

Chorizo Argentino 8

Provoleta a la parrilla 12

Steak tartar solomillo angus cortada a cuchillo, pimientos 25

ENSALADAS

 Mixta argentina mix de lechugas, tomate cherry, cebolla, y vinagreta 14

Rúcula con lascas de parmesano reggiano 14

Tomates de temporada con aceite temprano 14

Burrata con duraznos flambeados, cherrys dulces y pesto 18

VERDURAS ASADAS

 Parrillada de verduras 26

Alcachofas a la parrilla 19

Puerro y cebolla a las brasas 7

Boniato al rescoldo 7

Maíz a la parrilla 7

Tomate a las brasas 7

NUESTRA COCINA

Pollo deshuesado marinado a la brasa 28

Milanesa de ternera 29

 Milanesa napolitana 34

Lomo de salmón a la parrilla 29

Corvina a la parrilla 32

Pulpo parrillero ahumado con parmentier de chimichurri 36

Langostino Austral a las brasas 18

PARRILLA

Carnes Argentinas - Aberdeen Angus

Pieza mínima recomendada 500GR

	ENTERO	1/2
Bife de chorizo	600GR / 70	300GR / 38
 Ojo de bife	700GR / 85	350GR / 44
 Vacío medialuna wagyu	400GR / 68	
Solomillo	250GR / 38	
Entraña black angus americana	300GR/49	

Carnes maduras

-  Lomo sin hueso 25 a 35 días de maduración 1KG / 125
-  Chuletón Rubia Gallega 35 días de maduración 1KG / 120
- T-bone pieza 35 días de maduración 1KG / 90

Asador de cruz – cocción lenta

- Vacío entero 400GR / 38
- Asado de tira de ternera 500GR / 42
- Degustación Asador (asado de tira, vacío y chorizo) 48

GUARNICIONES

- Patatas fritas 7
- Puré de patata ahumado 8
- Patatas a las brasas con mahonesa de albahaca y ajo negro 8

POSTRES

-  Flan de mascarpone 10
- Pavlova 10
-  Panqueque rellenos de dulce de leche 10
- Coulant de chocolate 12
- Helados Artesanales 7