



## Menú Argentino

Precio: \$55.000

### Asados y parrilla

Carnes de ganado brangus, maduradas, certificadas y corte típico argentino. Todos los platos son servidos con chimichurri argentino clásico y salsa criolla

\*Valores expresados por plato/persona.

#### “Porteño” - sencillo \$ 55.000

Entrada - 1 empanada argentina de carne (1 carne de res a elección de 250 gr.)

Chata-churrasco, punta de anca, ojo de bife

Chorizo argentino de 125 gr

Papa asada con sour cream + ensalada del chef (Lechuga romana, cebolla roja caramelizada, tomates cherry, fresas, vinagreta gourmet elaborada a la vista)

Pan francés, chimichurri argentino y salsa criolla

#### “Buenos aires” – mediano \$ 62.000

##### Entrada

1 empanada argentina de carne o pollo

1 queso para asar a la parrilla, aderezado con orégano, paprika, aceite de oliva y aceituna verde

2 carne de res a elección de 150 gr. c/u

##### Chata-churrasco, punta de anca, ojo de bife, pechuga de pollo campesina

1 chorizo argentino de 125 gr + 1 morcilla de 100 gr

Papa asada con sour cream

1 tomate al medio (Tomate partido al medio aderezado con aceite de oliva, orégano, sal y pimienta negra recién molida)

Pan francés, chimichurri argentino y salsa criolla

#### “Tango” – completo \$ 70.000

##### Entrada

# Costumbres Argentinas

---

1 empanada argentina de carne o pollo  
1 provoleta (queso provolone a la parrilla, aderezado con orégano, pimentón español, aceite de oliva y aceituna verde)  
3 carne de res a elección de 150 gr. C/u

## **Carne de res + carne de cerdo + pollo**

Chata-churrasco, punta de anca, solomito de res, ojo de bife  
Bondiola, costilla St Louis, solomito de cerdo  
Pechuga campesina  
1 chorizo argentino de 125 gr  
Papa asada con sour cream  
1 tomate al medio (Tomate partido al medio aderezado con aceite de oliva, orégano, sal y pimienta negra recién molida) o  
Ensalada del chef (Lechuga romana, cebolla roja caramelizada, tomates cherry, fresas, vinagreta gourmet elaborada a la vista)  
Pan francés, chimichurri argentino y salsa criolla

## **Monumental – especial de cerdo \$ a cotizar**

### **Entrada**

Empanada argentina de carne o pollo  
Queso asado a la parrilla, aderezado con orégano, paprika, aceite de oliva y aceituna verde

### **Chuletón de cerdo especial \$ 65.000**

Espectacular corte especial de cerdo compuesto por el hueso del costillar y el lomo o cañón con un peso aproximado por porción de 450 gr. Adobado con un rubís estilo Texas, ahumado y asado en barril lentamente por unas 3 hrs.

Ensalada del chef, papa asada  
Salsa bbq americana  
Pan francés

## **Parrillada de mariscos – precio por persona \$ a cotizar**

### **Entrada**

1 provoleta (110/125 gr de queso provolone a la parrilla, aderezado con pimentón español, aceite de oliva y aceituna verde)  
Mariscos - 2 langostino, 2 camarones jumbo, 3 pulpo baby, 50 gr. Tentáculos de calamar, 2

# Costumbres Argentinas

---

calamares, 2 mejillones

Ensalada para mariscos (Rugula, cebolla roja, huevo, tomates cherry, fresa, mango y vinagreta del chef)

Chimichurri de eneldo

1 copa de sangría española

Pan francés