

SUGERENCIAS / SUGGESTIONS

	Porción individual	Para 2 personas
BURRATA EN COLCHON DE RUCULA, TOMATES CHERRY Y JAMÓN CRUDO <i>BURRATA WITH ARRUGULA, CHERRY TOMATOES AND PROSCIUTTO</i>		\$46.000
AMERICAN RIBS COSTILLITAS DE CERDO GLASEADAS SERVIDAS CON PAPAS REJILLA Y COLE SLAW <i>BARBECUE RIBS WITH WAFFLE FRIES AND COLE SLAW</i>		\$38.000
ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g) <i>SPECIAL CREOLE BEEF SHORT RIBS</i>		\$92.000
CEJA DE OJO DE BIFE CON PAPAS REJILLA <i>RIB CAP WITH WAFFLE FRIES</i>		\$74.000
COLITA DE CUADRIL AHUMADA CON PAPAS RUSTICAS Y PAPAS A DOS TIEMPOS (para compartir) <i>SMOKED TAIL OF RUMP WITH RUSTIC POTATOES AND PREMIUM FRENCH FRIES TO SHARE</i>		\$95.000
PARRILLADA PIEGARI (para 2 a 3 personas) CARNES ASADAS, ACHURRAS, EMPANADAS, ENSALADAS Y PAPAS FRITAS <i>ASSORTED VARIETY MEATS, TURNOVERS, SALADS AND FRENCH FRIES</i>		\$178.000
COSTILLAS DE CORDERO PATAGÓNICO <i>PATAGONIAN LAMB CHOPS</i>		\$79.000
PARRILLADA DE VERDURAS (para 2 a 3 personas) PORTOBELLO, CEBOLLA, MORRONES, ZUCCHINI, BERENJENA, ESPARRAGOS, CHOCLO, ZANAHORIA Y CALABAZA <i>GRILLED BARBACUED VEGETABLES</i>		\$34.000
DEGUSTACIÓN DE CORTES FINO DE BIFE, FINO DE OJO DE BIFE, 1/2 ASADO BANDERITA, 1/2 MATAMBRITO DE CERDO, COSTILLAS CORDERO PATAGONICO Y ENSALADA O PAPAS FRITAS <i>SELECTED CUTS OF MEATS</i>		\$157.000
OJO DE BIFE KOSHER (370g)		\$66.000
BIFE DE CHORIZO KOSHER (370g)		\$66.000
1/4 POLLO KOSHER		\$34.000
1/2 POLLO KOSHER		\$61.000

ENTRADAS FRÍAS / COLD APPETIZERS

	Porción individual	Para 2 personas
MOZZARELLA CAPRESE MOZZARELLA, TOMATE, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVA <i>MOZZARELLA, TOMATOES, BASIL AND OLIVE OIL</i>	\$26.000	\$38.000
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS JAMÓN CRUDO, MOZZARELLA DE BÚFALA, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENA SICILIANA <i>PROSCIUTTO, BUFALA MOZZARELLA, SMOKED SALMON AND SICILIAN STYLE EGGPLANT</i>	\$33.000	\$47.000
CARPACCIO DE LOMO FINAS LÁMINAS DE LOMO DE NOVILLITO MARINADAS EN JUGO DE LIMÓN CON RÚCULA Y BERENJENA SICILIANA <i>TENDERLOIN BEEF SLICES MARINATED IN LEMON JUICE WITH ARUGULA, CAPERS AND PARMESAN</i>	\$42.000	\$53.000
JAMÓN CRUDO NACIONAL JAMÓN CRUDO NACIONAL <i>ARGENTINE HAM</i>	\$25.000	\$49.000
JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO) JAMÓN CRUDO <i>ITALIAN HAM</i>	\$45.000	\$85.000
BERENJENAS A LA SICILIANA  <i>ROASTED BELL PEPPERS, ONIONS AND EGGPLANT</i>	\$13.000	\$18.000
JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA ANTIPASTO DE JAMÓN CRUDO, MOZZARELLA, TOMATES SECOS Y OLIVAS <i>PROSCIUTTO, MOZZARELLA, SUNDRIED TOMATOES AND OLIVES STARTERS</i>	\$53.000	
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES <i>ASSORTED ITALIAN COLD CUTS, CHEESE AND VEGETABLES TO SHARE</i>	\$42.000	\$65.000

ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS

	Porción individual	Para 2 personas
PROVOLETA PIEGARI CON TOMATES SECOS <i>GRILLED PROVOLONE CHEESE SLICE WITH SUNDRIED TOMATOES</i>	\$20.000	
HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA HONGOS PORTOBELLO ASADOS CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO <i>GRILLED PORTOBELLO MUSHROOMS WITH BALSAMIC SYRUP</i>	\$16.000	\$23.000
EMPANADAS CASERAS CARNE CORTADA A CUCHILLO, CORDERO, CAPRESE, QUESO Y CEBOLLA O JAMÓN Y QUESO <i>MEAT, LAMB, CAPRESE, ONION AND CHEESE, OR HAM AND CHEESE ARGENTINE EMPANADAS</i>	\$5.000	
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR FRITOS A LA ROMANA <i>FRIED BATTARED CALAMARI</i>	\$38.000	\$49.000
BUÑUELOS DE ESPINACA <i>SPINACH FRITTERS</i>	\$13.000	\$18.000
BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA LIBRES DE GLUTEN - APTO CELÍACOS <i>GRILLED SPINACH FRITTERS - GLUTEN FREE</i>	\$12.000	\$17.000
BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA LIBRES DE GLUTEN - APTO CELÍACOS <i>GRILLED PUMPKIN FRITTERS - GLUTEN FREE</i>	\$12.000	\$17.000

ENSALADAS / SALADS

	Porción individual	Para 2 personas
CÉSAR CON LANGOSTINOS PRAWNS CAESAR SALAD	\$23.000	\$34.000
CÉSAR CON POLLO JAMÓN CRUDO, MOZZARELLA DE BÚFALA, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENA SICILIANA CHICKEN CAESAR SALAD.....	\$20.000	\$26.000
CÉSAR LECHUGAS MIXTAS, ADEREZO CÉSAR, CRUTONES DE PAN DE CAMPO, ANCHOAS Y QUESO PARMESANO MIXED LETTUCE, CAESAR DRESSING, COUNTRY BREAD CROUTONS, ANCHOVIES AND PARMESAN CHEESE	\$17.000	\$22.000
ENSALADA VERDE  MIX DE HOJAS VERDES MIXED GREENS.....	\$14.000	\$17.000
COLE SLAW ZANAHORIA, REPOLLO COLORADO Y BLANCO CON ADEREZO ESPECIAL CARROT, RED AND WHITE CABBAGE WITH SPECIAL DRESSING	\$14.000	
RECOVA ESPINACA FRESCA, PALTA, TOMATES, QUESO DE CABRA Y REDUCCIÓN DE ACETO BALSÁMICO FRESH SPINACH, AVOCADO, TOMATOES, GOAT CHEESE, AND BALSAMIC REDUCTION	\$20.000	\$26.000
ROMANA RÚCULA Y QUESO PARMESANO ARUGULA AND PARMESAN CHEESE.....	\$18.000	\$22.000
ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO POLLO GRILLADO, CHOCLO, HUEVO DURO, LECHUGA, PANCETA AHUMADA, CEBOLLA MORADA, PALTA, TOMATE CHERRY GRILLED CHICKEN, CORN, HARD-BOILED EGG, LETTUCE, SMOKED BACON, RED ONION, AVOCADO, AND CHERRY TOMATOES	\$25.000	
PACÍFICO CON SALMÓN GRILLADO SALMÓN GRILLADO, HUEVO POCHÉ, RÚCULA, QUESO PARMESANO Y TOMATES CHERRY GRILLED SALMON, POACHED EGG, ARUGULA, PARMESAN CHEESE, AND CHERRY TOMATOES	\$35.000	
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA PIMIENTA NEGRA Y ACEITE DE OLIVA TOMATOES, BOCCONCINI MOZZARELLA, BASIL, BLACK PEPPER, AND OLIVE OIL	\$20.000	\$25.000
NÓRDICA ESPINACA, RICOTA, CEBOLLA MORADA, SALMÓN AHUMADO, SEMILLAS DE SÉSAMO Y VINAGRETA DE MOSTAZA SPINACH, RICOTTA, RED ONION, SMOKED SALMON, SESAME SEEDS, AND MUSTARD VINAIGRETTE.....	\$32.000	
TRADICIONAL (PARA ARMAR A GUSTO)	\$17.000	\$22.000
ESPECIAL CON PALMITOS, ACEITUNAS, QUESO DE CABRA, ESPÁRRAGOS, POLLO, ATÚN, CHAMPIÑÓN PROSCIUTTO, MOZZARELLA, SUNDRIED TOMATOES AND OLIVES STARTERS.....	\$19.000	\$32.000

PARRILLA AL CARBÓN / CHARCOAL GRILL

ACHURAS / ENTRAILS

	Porción individual	Para 2 personas
CHORIZO CASERO <i>PORK AND BEEF SAUSAGE</i>	\$6.000	
CHORIZO AL PAN <i>SAUSAGE ON BREAD</i>	\$8.000	
MORCILLA <i>TRADITIONAL BLACK SAUSAGE</i>	\$6.000	
MOLLEJAS <i>HEART SWEETBREADS</i>	\$34.000	\$56.000
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>GRILLED TRIP INTESTINES</i>	\$14.000	\$18.000
RIÑONCITOS AL GUSTO PARRILLA, PROVENZAL O AL VINO BLANCO <i>YOUR CHOICE: GRILLED KIDNEYS, PROVENCALE OR WINE SAUCE</i>	\$14.000	\$18.000
SELECCIÓN DE ACHURAS MOLLEJAS, RIÑONCITOS, CHINCHULINES, CHORIZO, MORCILLA Y SALCHICHA PARRILLERA <i>GRILL STARTERS SELECTION TO SHARE: SWEETBREADS, KIDNEYS, VEAL INTESTINES, BLACK AND PORK SAUSAGE</i>		\$57.000

VACUNO PREMIER / PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400g) <i>BONELESS RIB STEAK (NEW YORK STEAK)</i>	\$63.000
OJO DE BIFE PREMIER (400g) <i>RIB EYE STEAK</i>	\$63.000

PARRILLA AL CARBÓN / CHARCOAL GRILL

VACUNO / BEEF

	Porción individual	Para 2 personas
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>NEW YORK STEAK</i>	\$45.000	
OJO DE BIFE (400g) <i>RIB EYE STEAK</i>	\$47.000	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-BONE STEAK</i>	\$91.000	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-BONE STEAK</i>	\$60.000	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>FILET MIGNON</i>	\$49.000	
BIFE DE LOMO (600g) <i>FILET MIGNON</i>	\$81.000	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>AUSTRALIAN RIB EYE STEAK</i>	\$99.000	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>BEEF SHORT RIBS "BANDERITA"</i>	\$48.000	\$73.000
BABY BEEF (500g/1100g) <i>DOUBLE SIZE RIB BONELESS STEAK</i>	\$57.000	\$87.000
PICAÑA / PUNTA DE S (400g) <i>RUMP CAP</i>	\$40.000	
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>RIB EYE WITH BONE</i>	\$65.000	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>FLANK STEAK</i>	\$65.000	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>BEEF TENDERLOIN, VEGETABLES AND BACON SKEWER</i>	\$65.000	

KOBE / BEEF

BIFE DE CHORIZ (370g) <i>NEW YORK STEAK</i>	\$219.000
OJO DE BIFE (370g) <i>RIB EYE STEAK</i>	\$219.000

PIEGARI CARNES

PARRILLA AL CARBÓN / CHARCOAL GRILL

POLLO / CHICKEN

	Porción individual	Para 2 personas
POLLO CON GUARNICIÓN		
<i>CHICKEN WITH SIDE ORDER</i>		
1/4 DE POLLO CON GUARNICIÓN	\$29.000	
1/2 DE POLLO CON GUARNICIÓN	\$50.000	
BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLA		
<i>PECHUGA DE POLLO, CEBOLLA, MORRÓN Y PANCETA</i>		
<i>CHICKEN BREAST, ONION, BELL PEPPER & BACON</i>	\$32.000	

CORTES DE CERDO / PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA		
<i>PORK RACK WITH HOMEMADE BBQ SAUCE</i>		
	\$38.000	
BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA		
<i>PORK TENDERLOIN BROCHETTE WITH PRUNES AND BACON</i>		
	\$42.000	
MATAMBRITO DE CERDO		
<i>PORK FLANK STEAK</i>		
	\$39.000	

PESCADO / FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS		
<i>SALMÓN, LANGOSTINOS, PULPO ESPAÑOL, CALAMARETTES, LABADEJO, RABAS, PAPAS AL NATURAL, CEBOLLA Y MORRONES ASADOS</i>		
<i>PREMIUM FISH BBQ (SALMON, PRAWNS, SPANISH OCTOPUS, BABY SQUID, HADDOCK, SQUID RINGS, NATURAL POTATOES, ONION, AND ROASTED BELL PEPPERS)</i>		
	\$120.000	\$223.000
FILET DE PACU		
<i>CON GUARNICIÓN</i>		
<i>PACÚ FILLET WITH SIDE ORDER</i>	\$48.000	\$89.000
SALMÓN ROSADO		
<i>CON GUARNICIÓN</i>		
<i>PINK SALMON WITH SIDE ORDER</i>	\$72.000	\$114.000
BROCHETTE DE SALMÓN CON PAPAS REJILLA		
<i>SALMÓN, CEBOLLA, MORRÓN</i>		
<i>SALMON BROCHETTE WITH WAFFLE FRIES</i>	\$69.000	

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS / OTHERS

DEGUSTACIÓN DE CORTES		
<i>FINO DE BIFE, FINO DE OJO DE BIFE, 1/2 ASADO BANDERITA, 1/2 MATAMBRITO DE CERDO Y ENSALADA O PAPAS FRITAS</i>		
<i>TASTING OF SELECTED CUTS OF MEAT (TENDERLOIN, RIB EYE STEAK, 1/2 "BANDERITA" RIB TOAST 1/2 PORK MATAMBRE)</i>		
	\$157.000	

PASTA ARTESANAL / HANDMADE PASTA

	Porción individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BASÍLICO		
FINA PASTA CASERA CON SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA		
<i>HOMEMADE FINE PASTA WITH TOMATO AND BASIL SAUCE</i>	\$38.000	\$54.000
RAVIOLES DE CORDERO		
RELLENOS DE CORDERO CON CREMA DE HONGOS		
<i>LAMB-FILLED PASTA WITH MUSHROOM CREAM SAUCE</i>	\$45.000	\$62.000
SORRENTINOS A LA FRANCESA		
RAVIOLONES RELLENOS DE JAMÓN Y MOZZARELLA GRATINADOS		
CON SALSA BECHAMEL, JAMÓN Y PARMESANO		
<i>LARGE RAVIOLI FILLED WITH HAM AND MOZZARELLA, GRATINÉD WITH BÉCHAMEL SAUCE, HAM, AND PARMESAN CHEESE</i>	\$45.000	\$63.000
RAVIOLES A LA SCROFFA		
RELLENOS DE ESPINACA Y RICOTA. GRATINADOS CON SALSA POMODORO, CREMA Y PARMESANO		
<i>SPINACH AND RICOTTA RAVIOLI, GRATINÉD WITH POMODORO SAUCE, CREAM, AND PARMESAN CHEESE</i>	\$44.000	\$59.000
PASTA CON BRÓCOLI AGLIO E OLIO		
PASTA SECA DE SÉMOLA SALTEADO CON OLIVA, AJO, ALBAHACA, NUECES Y BRÓCOLI		
<i>SEMOLINA DRY PASTA SAUTÉD WITH OLIVE OIL, GARLIC, BASIL, WALNUTS, AND BROCCOLI</i>	\$45.000	\$65.000



PASTA APTO CELIACOS / GLUTEN FREE PASTA

FETUCCINI POMODORO		
FETUCCINI ARTESANALES SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELIACOS		
<i>HANDCRAFTED GLUTEN-FREE FETTUCCINE WITH POMODORO SAUCE (SUITABLE FOR CELIACS)</i>	\$38.000	\$54.000
ÑOQUIS DE PAPA		
ÑOQUIS DE PAPA SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADO DE SALSA POMODORO APTO CELIACOS		
<i>HANDCRAFTED GLUTEN-FREE POTATO GNOCCHI WITH POMODORO SAUCE (SUITABLE FOR CELIACS)</i>	\$37.000	\$53.000



SOLICITAR PANERA LIBRE DE GLUTEN
CONSULTAR POR MÁS OPCIONES APTAS PARA CELIACOS



REQUEST GLUTEN-FREE BREAD BASKET
MORE GLUTEN FREE OPTIONS UPON REQUEST

RISOTTOS

RISOTTO PRIMAVERA		
BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS		
<i>SAFFRON RICE WITH SELECTED VEGETABLES</i>	\$40.000	\$66.000
RISOTTO FUNGHI PORCINI		
RISOTTO CON HONGOS IMPORTADOS CON ACEITE DE TRUFFA		
<i>SAFFRON RICE WITH IMPORTED ITALIAN PORCINI</i>	\$50.000	\$82.000

CONSULTAR OPCIONES DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS



VEGAN RISOTTO PRIMAVERA AND FUNGHI UPON REQUEST

COCINA / OTHER SPECIALITIES

	Porción individual	Para 2 personas
MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN <i>BREADED SLICED TENDERLOIN WITH SIDE ORDER</i>	\$41.000	\$60.000
MILANESAS NAPOLITANAS CON CUERDAS DE GUITARRA <i>NAPOLITAN-STYLE SIRLOIN WITH GUITAR STRINGS APASTA</i>	\$49.000	\$72.000
SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN <i>BREADED CHICKEN BREAST WITH SIDE ORDER</i>	\$35.000	\$49.000

GUARNICIONES Y VEGETALES / SIDE ORDERS AND VEGETABLES

MORRONES A LAS BRASAS <i>ROASTED RED PEPPERS</i>	\$11.000	\$19.000
PAPAS A LA CREMA <i>POTATO GRATIN WITH CREAM AND PARMESAN CHEESES</i>	\$12.000	
VEGETALES A LAS BRASAS <i>ASSORTED GRILLED VEGETABLES</i>	\$14.000	\$18.000
PAPAS AL PLOMO RELLENAS <i>BAKED POTATOES STUFFED WITH CREAM CHEESE, GREEN ONION AND PARMESAN CHEESE</i>	\$14.000	
ESPINACAS AL GUSTO <i>AGLIO OLIO O A LA CREMA</i> <i>CHOICE OF SPINACH: SAUTÉED WITH GARLIC AND OLIVE OIL OR WITH CREAM</i>	\$15.000	\$24.000
PURÉ <i>DE PAPAS, BATATAS Y/O CALABAZA</i> <i>MASHED POTATOES, SWEET POTATOES AND/OR PUMPKIN</i>	\$13.000	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>FRENCH GAUFRETTE FRIES</i>	\$12.000	\$14.000
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN <i>TRADITIONAL FRENCH FRIES/SWEET POTATO FRIES</i>	\$12.000	\$14.000
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS <i>SPANISH-STYLE FRIES</i>	\$12.000	\$14.000
BRÓCOLI AL GUSTO <i>AGLIO OLIO, A LA PARMESANA O AL NATURAL</i> <i>BROCCOLI WITH GARLIC AND OLIVE OIL, OR BAKED WITH PARMESAN CHEESE, OR STEAMED</i>	\$15.000	\$25.000
PAPAS FRITAS CON ACEITE DE TRUFA <i>PAPAS FRITAS CONDIMENTADAS CON HIEVAS, QUESO PARMESANO Y ACEITE DE TRUFA BLANCA</i> <i>WITH SPICES, PARMESAN CHEESE AND TRUFFLE OIL</i>	\$35.000	

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE

\$5.500

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS

(PRICES EXPRESSED IN ARGENTINEAN PESOS)