

SUGERENCIAS / SUGGESTIONS

	Porción individual	Para 2 personas
<b>BURRATA</b>		
EN COLCHON DE RUCULA, TOMATES CHERRY Y JAMÓN CRUDO		
<i>BURRATA WITH ARRUGULA, CHERRY TOMATOES AND PROSCIUTTO</i>		\$52.000
<hr/>		
<b>AMERICAN RIBS</b>		
COSTILLITAS DE CERDO GLASEADAS SERVIDAS CON PAPAS REJILLA Y COLE SLAW		
<i>BARBECUE RIBS WITH WAFFLE FRIES AND COLE SLAW</i>		\$42.000
<b>ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g)</b>		
<i>SPECIAL CREOLE BEEF SHORT RIBS</i>		\$97.000
<b>PARRILLADA PIEGARI (para 2 a 3 personas)</b>		
CARNES ASADAS, ACHURAS, EMPANADAS, ENSALADAS Y PAPAS FRITAS		
<i>ASSORTED VARIETY MEATS, TURNOVERS, SALADS AND FRENCH FRIES</i>		\$197.000
<b>COSTILLAS DE CORDERO PATAGÓNICO</b>		
<i>PATAGONIAN LAMB CHOPS</i>		\$88.000
<b>PARRILLADA DE VERDURAS (para 2 a 3 personas)</b>		
PORTOBELLO, CEBOLLA, MORRONES, ZUCCHINI, BERENJENA, ESPARRAGOS, CHOCLO, ZANAHORIA Y CALABAZA		
<i>GRILLED BARBACUED VEGETABLES</i>		\$38.000
<b>DEGUSTACIÓN DE CORTES</b>		
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>		\$174.000
<hr/>		
<b>OJO DE BIFE KOSHER (370g)</b>		\$74.000
<b>BIFE DE CHORIZO KOSHER (370g)</b>		\$74.000
<b>1/4 POLLO KOSHER</b>		\$38.000
<b>1/2 POLLO KOSHER</b>		\$69.000

ENTRADAS FRÍAS / COLD APPETIZERS

	Porción individual	Para 2 personas
<p><b>MOZZARELLA CAPRESE</b>                      MOZZARELLA, TOMATE, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVA  <i>MOZZARELLA, TOMATOES, BASIL AND OLIVE OIL</i> .....</p>	\$30.000	\$42.000
<p><b>VARIEDAD DE BRUSCHETTAS</b>                      JAMÓN CRUDO, MOZZARELLA DE BÚFALA, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENA SICILIANA  <i>PROSCIUTTO, BUFALA MOZZARELLA, SMOKED SALMON AND SICILIAN STYLE EGGPLANT</i> .....</p>	\$35.000	\$50.000
<p><b>CARPACCIO DE LOMO</b>                      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> .....</p>	\$45.000	\$56.000
<p><b>JAMÓN CRUDO NACIONAL</b>                      JAMÓN CRUDO NACIONAL  <i>ARGENTINE HAM</i> .....</p>	\$29.000	\$55.000
<p><b>JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO)</b>                      JAMÓN CRUDO  <i>ITALIAN HAM</i> .....</p>	\$51.000	\$95.000
<p><b>BERENJENAS A LA SICILIANA</b>                       ROASTED BELL PEPPERS, ONIONS AND EGGPLANT .....</p>	\$15.000	\$20.000
<p><b>JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA</b>                      ANTIPASTO DE JAMÓN CRUDO, MOZZARELLA, TOMATES SECOS Y OLIVAS  <i>PROSCIUTTO, MOZZARELLA, SUNDRIED TOMATOES AND OLIVES STARTERS</i> .....</p>		\$59.000
<p><b>ANTIPASTO</b>                      VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES  <i>ASSORTED ITALIAN COLD CUTS, CHEESE AND VEGETABLES TO SHARE</i> .....</p>	\$48.000	\$73.000

— ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS —

	Porción individual	Para 2 personas
<p><b>PROVOLETA PIEGARI</b> CON TOMATES SECOS <i>GRILLED PROVOLONE CHEESE SLICE WITH SUNDRIED TOMATOES</i> .....</p>	\$23.000	
<p><b>HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA</b>  HONGOS PORTOBELLO ASADOS CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO <i>GRILLED PORTOBELLO MUSHROOMS WITH BALSAMIC SYRUP</i> .....</p>	\$18.000	\$27.000
<p><b>EMPANADAS CASERAS</b> 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> .....</p>	\$7.000	
<p><b>RABAS A LA ROMANA</b> AROS DE CALAMAR FRITOS A LA ROMANA <i>FRIED BATTARED CALAMARI</i> .....</p>	\$42.000	\$55.000
<p><b>BUÑUELOS DE ESPINACA</b> <i>SPINACH FRITTERS</i> .....</p>	\$15.000	\$20.000
<p><b>BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA</b>  LIBRES DE GLUTEN - APTO CELÍACOS <i>GRILLED SPINACH FRITTERS - GLUTEN FREE</i> .....</p>	\$14.000	\$19.000
<p><b>BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA</b>  LIBRES DE GLUTEN - APTO CELÍACOS <i>GRILLED PUMPKING FRITTERS - GLUTEN FREE</i> .....</p>	\$14.000	\$19.000

ENSALADAS / SALADS

	Porción individual	Para 2 personas
<b>CÉSAR CON LANGOSTINOS</b> <i>PRAWNS CAESAR SALAD</i> .....	\$27.000	\$38.000
<b>CÉSAR CON POLLO</b> JAMÓN CRUDO, MOZZARELLA DE BÚFALA, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENA SICILIANA <i>CHICKEN CAESAR SALAD</i> .....	\$23.000	\$30.000
<b>CÉSAR</b> LECHUGAS MIXTAS, ADEREZO CÉSAR, CRUTONES DE PAN DE CAMPO, ANCHOAS Y QUESO PARMESANO <i>MIXED LETTUCE, CAESAR DRESSING, COUNTRY BREAD CROUTONS, ANCHOVIES AND PARMESAN CHEESE</i> .....	\$19.000	\$26.000
<b>ENSALADA VERDE</b>  MIX DE HOJAS VERDES <i>MIXED GREENS</i> .....	\$16.000	\$19.000
<b>COLE SLAW</b> ZANAHORIA, REPOLLO COLORADO Y BLANCO CON ADEREZO ESPECIAL <i>CARROT, RED AND WHITE CABBAGE WITH SPECIAL DRESSING</i> .....	\$16.000	
<b>RECOVA</b> ESPINACA FRESCA, PALTA, TOMATES, QUESO DE CABRA Y REDUCCIÓN DE ACETO BALSÁMICO <i>FRESH SPINACH, AVOCADO, TOMATOES, GOAT CHEESE, AND BALSAMIC REDUCTION</i> .....	\$23.000	\$30.000
<b>ROMANA</b> RÚCULA Y QUESO PARMESANO <i>ARUGULA AND PARMESAN CHEESE</i> .....	\$20.000	\$26.000
<b>ENSALADA COBB CON POLLO GRILLADO</b> POLLO GRILLADO, CHOCLO, HUEVO DURO, LECHUGA, PANCETA AHUMADA, CEBOLLA MORADA, PALTA, TOMATE CHERRY <i>GRILLED CHICKEN, CORN, HARD-BOILED EGG, LETTUCE, SMOKED BACON, RED ONION, AVOCADO, AND CHERRY TOMATOES</i> .....	\$29.000	
<b>PACÍFICO CON SALMÓN GRILLADO</b> SALMÓN GRILLADO, HUEVO POCHÉ, RÚCULA, QUESO PARMESANO Y TOMATES CHERRY <i>GRILLED SALMON, POACHED EGG, ARUGULA, PARMESAN CHEESE, AND CHERRY TOMATOES</i> .....	\$39.000	
<b>CAPRESE</b> TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA PIMIENTA NEGRA Y ACEITE DE OLIVA <i>TOMATOES, BOCCONCINI MOZZARELLA, BASIL, BLACK PEPPER, AND OLIVE OIL</i> .....	\$23.000	\$30.000
<b>NÓRDICA</b> ESPINACA, RICOTA, CEBOLLA MORADA, SALMÓN AHUMADO, SEMILLAS DE SÉSAMO Y VINAGRETA DE MOSTAZA <i>SPINACH, RICOTTA, RED ONION, SMOKED SALMON, SESAME SEEDS, AND MUSTARD VINAIGRETTE</i> .....	\$36.000	
<b>TRADICIONAL</b> (PARA ARMAR A GUSTO) .....	\$19.000	\$26.000
<b>ESPECIAL</b> CON PALMITOS, ACEITUNAS, QUESO DE CABRA, ESPÁRRAGOS, POLLO, ATÚN, CHAMPIÑÓN <i>PROSCIUTTO, MOZZARELLA, SUNDRIED TOMATOES AND OLIVES STARTERS</i> .....	\$22.000	\$36.000

**PARRILLA AL CARBÓN / CHARCOAL GRILL**

**ACHURAS / ENTRAILS**

	Porción individual	Para 2 personas
<b>CHORIZO CASERO</b> <i>PORK AND BEEF SAUSAGE</i> .....	\$8.000	
<b>CHORIZO AL PAN</b> <i>SAUSAGE ON BREAD</i> .....	\$10.000	
<b>MORCILLA</b> <i>TRADITIONAL BLACK SAUSAGE</i> .....	\$8.000	
<b>MOLLEJAS</b> <i>HEART SWEETBREADS</i> .....	\$38.000	\$62.000
<b>CHINCHULINES TIERNIZADOS</b> <i>GRILLED TRIP INTESTINES</i> .....	\$16.000	\$20.000
<b>RIÑONCITOS AL GUSTO</b> PARRILLA, PROVENZAL O AL VINO BLANCO <i>YOUR CHOICE: GRILLED KIDNEYS, PROVENCALE OR WINE SAUCE</i> .....	\$16.000	\$20.000
<b>SELECCIÓN DE ACHURAS</b> MOLLEJAS, RIÑONCITOS, CHINCHULINES, CHORIZO, MORCILLA Y SALCHICHA PARRILLERA <i>GRILL STARTERS SELECTION TO SHARE: SWEETBREADS, KIDNEYS, VEAL INTESTINES, BLACK AND PORK SAUSAGE</i> .....		\$63.000

**VACUNO PREMIER / PREMIER BEEF**

<b>BIFE DE CHORIZO PREMIER (400g)</b> <i>BONELESS RIB STEAK (NEW YORK STEAK)</i> .....	\$71.000
<b>OJO DE BIFE PREMIER (400g)</b> <i>RIB EYE STEAK</i> .....	\$71.000

**PARRILLA AL CARBÓN / CHARCOAL GRILL**

**VACUNO / BEEF**

	Porción individual	Para 2 personas
<b>BIFE DE CHORIZO (400g)</b> <i>NEW YORK STEAK</i> .....	\$51.000	
<b>OJO DE BIFE (400g)</b> <i>RIB EYE STEAK</i> .....	\$53.000	
<b>BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g)</b> <i>T-BONE STEAK</i> .....	\$101.000	
<b>BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g)</b> <i>T-BONE STEAK</i> .....	\$67.000	
<b>MEDALLÓN DE LOMO (300g)</b> <i>FILET MIGNON</i> .....	\$59.000	
<b>BIFE DE LOMO (600g)</b> <i>FILET MIGNON</i> .....	\$91.000	
<b>OJO DE BIFE AUSTRALIANO</b> <i>AUSTRALIAN RIB EYE STEAK</i> .....	\$110.000	
<b>ASADO DE TIRA BANDERITA</b> <i>BEEF SHORT RIBS "BANDERITA"</i> .....	\$54.000	\$81.000
<b>BABY BEEF (500g/1100g)</b> <i>DOUBLE SIZE RIB BONELESS STEAK</i> .....	\$63.000	\$97.000
<b>PICAÑA / PUNTA DE S (400g)</b> <i>RUMP CAP</i> .....	\$45.000	
<b>COSTILLAS PIEGARI (800g)</b> <i>RIB EYE WITH BONE</i> .....	\$73.000	
<b>VACÍO ESPECIAL (650g)</b> <i>FLANK STEAK</i> .....	\$73.000	
<b>BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA</b> <i>BEEF TENDERLOIN, VEGETABLES AND BACON SKEWER</i> .....	\$73.000	

**KOBE / BEEF**

<b>BIFE DE CHORIZ (370g)</b> <i>NEW YORK STEAK</i> .....	\$242.000
<b>OJO DE BIFE (370g)</b> <i>RIB EYE STEAK</i> .....	\$242.000

**PARRILLA AL CARBÓN / CHARCOAL GRILL**

**POLLO / CHICKEN**

	Porción individual	Para 2 personas
<b>POLLO CON GUARNICIÓN</b>		
<i>CHICKEN WITH SIDE ORDER</i>		
1/4 DE POLLO CON GUARNICIÓN .....	\$33.000	
1/2 DE POLLO CON GUARNICIÓN .....	\$56.000	
<b>BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLA</b>		
<i>PECHUGA DE POLLO, CEBOLLA, MORRÓN Y PANCETA</i>		
<i>CHICKEN BREAST, ONION, BELL PEPPER &amp; BACON</i> .....	\$36.000	

**CORTES DE CERDO / PORK**

<b>CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA</b>		
<i>PORK RACK WITH HOMEMADE BBQ SAUCE</i> .....		
	\$42.000	
<b>BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA</b>		
<i>PORK TENDERLOIN BROCHETTE WITH PRUNES AND BACON</i> .....		
	\$48.000	
<b>MATAMBRITO DE CERDO</b>		
<i>PORK FLANK STEAK</i> .....		
	\$44.000	

**PESCADO / FISH**

<b>PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS</b>		
<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> .....		
	\$126.000	\$235.000
<b>FILET DE PACU</b>		
<i>CON GUARNICIÓN</i>		
<i>PACÚ FILLET WITH SIDE ORDER</i> .....	\$54.000	\$99.000
<b>SALMÓN ROSADO</b>		
<i>CON GUARNICIÓN</i>		
<i>PINK SALMON WITH SIDE ORDER</i> .....	\$76.000	\$1210.000
<b>BROCHETTE DE SALMÓN CON PAPAS REJILLA</b>		
<i>SALMÓN, CEBOLLA, MORRÓN</i>		
<i>SALMON BROCHETTE WITH WAFFLE FRIES</i> .....	\$73.000	

**OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS / OTHERS**

<b>DEGUSTACIÓN DE CORTES</b>		
<i>FINO DE BIFE, FINO DE OJO DE BIFE, 1/2 ASADO BANDERITA, COSTILLAS CORDERO PATAGONICO, 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> .....		
	\$174.000	

# PIEGARI CARNES

## PASTA ARTESANAL / HANDMADE PASTA

	Porción individual	Para 2 personas
<b>CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO BÁSICO</b>		
FINA PASTA CASERA CON SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA		
<i>HOMEMADE FINE PASTA WITH TOMATO AND BASIL SAUCE</i> .....	\$42.000	\$60.000
<b>RAVIOLES DE CORDERO</b>		
RELLENOS DE CORDERO CON CREMA DE HONGOS		
<i>LAMB-FILLED PASTA WITH MUSHROOM CREAM SAUCE</i> .....	\$51.000	\$70.000
<b>SORRENTINOS A LA FRANCESA</b>		
RAVIOLONES RELLENOS DE JAMÓN Y MOZZARELLA GRATINADOS CON SALSA BECHAMEL, JAMÓN Y PARMESANO		
<i>LARGE RAVIOLI FILLED WITH HAM AND MOZZARELLA, GRATINÉED WITH BÉCHAMEL SAUCE, HAM, AND PARMESAN CHEESE</i> .....	\$51.000	\$71.000
<b>RAVIOLES A LA SCROFFA</b>		
RELLENOS DE ESPINACA Y RICOTA. GRATINADOS CON SALSA POMODORO, CREMA Y PARMESANO		
<i>SPINACH AND RICOTTA RAVIOLI, GRATINÉED WITH POMODORO SAUCE, CREAM, AND PARMESAN CHEESE</i> .....	\$50.000	\$66.000
<b>PASTA CON BRÓCOLI AGLIO E OLIO</b>		
PASTA SECA DE SÉMOLA SALTEADO CON OLIVA, AJO, ALBAHACA, NUECES Y BRÓCOLI		
<i>SEMOLINA DRY PASTA SAUTÉED WITH OLIVE OIL, GARLIC, BASIL, WALNUTS, AND BROCCOLI</i> .....	\$51.000	\$73.000



## PASTA APTO CELIACOS / GLUTEN FREE PASTA

<b>FETUCCINI POMODORO</b>		
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> .....	\$42.000	\$60.000
<b>ÑOQUIS DE PAPA</b>		
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> .....	\$41.000	\$59.000



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



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

## RISOTTOS

<b>RISOTTO PRIMAVERA</b>		
BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS		
<i>SAFFRON RICE WITH SELECTED VEGETABLES</i> .....	\$45.000	\$74.000
<b>RISOTTO FUNGHI PORCINI</b>		
RISOTTO CON HONGOS IMPORTADOS CON ACEITE DE TRUFFA		
<i>SAFFRON RICE WITH IMPORTED ITALIAN PORCINI</i> .....	\$56.000	\$92.000

CONSULTAR OPCIONES DE RISSOTTO PRIMAVERA Y FUNGHI VEGANOS



VEGAN RISOTTO PRIMAVERA AND FUNGHI UPON REQUEST

**COCINA / OTHER SPECIALITIES**

	Porción individual	Para 2 personas
<b>MILANESAS DE LOMO CON GUARNICIÓN</b> <i>BREADED SLICED TENDERLOIN WITH SIDE ORDER</i> .....	\$47.000	\$67.000
<b>MILANESAS NAPOLITANAS CON CUERDAS DE GUITARRA</b> <i>NAPOLITAN-STYLE SIRLOIN WITH GUITAR STRINGS APASTA</i> .....	\$55.000	\$80.000
<b>SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN</b> <i>BREADED CHICKEN BREAST WITH SIDE ORDER</i> .....	\$39.000	\$55.000

**GUARNICIONES Y VEGETALES /  
SIDE ORDERS AND VEGETABLES**

<b>MORRONES A LAS BRASAS</b> <i>ROASTED RED PEPPERS</i> .....	\$13.000	\$22.000
<b>PAPAS A LA CREMA</b> <i>POTATO GRATIN WITH CREAM AND PARMESAN CHEESES</i> .....	\$14.000	
<b>VEGETALES A LAS BRASAS</b> <i>ASSORTED GRILLED VEGETABLES</i> .....	\$16.000	\$20.000
<b>PAPAS AL PLOMO RELLENAS</b> <i>BAKED POTATOES STUFFED WITH CREAM CHEESE, GREEN ONION AND PARMESAN CHEESE</i> .....	\$15.000	
<b>ESPINACAS AL GUSTO</b> AGLIO OLIO O A LA CREMA <i>CHOICE OF SPINACH: SAUTÉED WITH GARLIC AND OLIVE OIL OR WITH CREAM</i> .....	\$17.000	\$28.000
<b>PURÉ</b> DE PAPAS, BATATAS Y/O CALABAZA <i>MASHED POTATOES, SWEET POTATOES AND/OR PUMPKIN</i> .....	\$15.000	
<b>PAPAS FRITAS REJILLA</b> <i>FRENCH GAUFRETTE FRIES</i> .....	\$14.000	\$16.000
<b>PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN</b> <i>TRADITIONAL FRENCH FRIES/SWEET POTATO FRIES</i> .....	\$14.000	\$16.000
<b>PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS</b> <i>SPANISH-STYLE FRIES</i> .....	\$14.000	\$16.000
<b>BRÓCOLI AL GUSTO</b> AGLIO OLIO, A LA PARMESANA O AL NATURAL <i>BROCCOLI WITH GARLIC AND OLIVE OIL, OR BAKED WITH PARMESAN CHEESE, OR STEAMED</i> .....	\$17.000	\$29.000
<b>PAPAS FRITAS CON ACEITE DE TRUFA</b> PAPAS FRITAS CONDIMENTADAS CON HIERVAS, QUESO PARMESANO Y ACEITE DE TRUFA BLANCA <i>WITH SPICES, PARMESAN CHEESE AND TRUFFLE OIL</i> .....	\$39.000	

**SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE**

\$5.800

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS  
(PRICES EXPRESSED IN ARGENTINEAN PESOS)