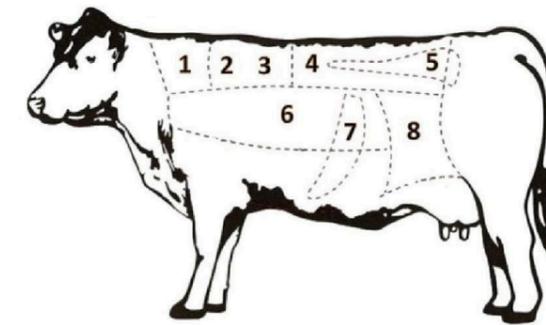


el sabor de la Cocina Argentina

Empanadas e dulce de leche sono le tracce più gustose dei conquistadores spagnoli ma gli argentini di ogni origine si sentono uniti dall'asado, il piatto nazionale di carne grigliata. Occasione per stare insieme mentre la carne cuoce lentamente, accompagnato dal tipico mate, l'asado criollo diventa pretesto per il rituale di una chiacchiera di vera amicizia.



Cortes argentinos

- | | |
|----------------|-----------|
| 1 roast beef | 5 lomo |
| 2 ojo de bife | 6 asado |
| 3 bife ancho | 7 entrana |
| 4 bife angosto | 8 vacio |

Gentile Cliente, se soffre di ALLERGIE o INTOLLERANZE alimentari richiedi informazioni al nostro personale. Sappia comunque che per gli alimenti offerti in questo locale non è possibile escludere che abbiano subito un contatto con gli allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo disponibilità del mercato. La carne somministrata è conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004.

Tutti i prezzi sono comprensivi di Iva.
Il costo del coperto è di € 5,00 cad.



Entradas

MAR Y TIERRA

PAN BRIOCHE TOSTATO CON BATTUTO DI FASSONA
PERLE DI CAVIALE E UOVA DI QUAGLIA 1,3,4,7

TIRADITO DE AJI AMARILLO

FILETTO DI FASSONA O TONNO TAGLIATO AL COLTELLO
LIME, VERDURE IN AGRODOLCE, TRITO SUDAMERICANO
E SALSA AL'AJI AMARILLO E CANCHA

SASHIMI PORTEÑO

FILETTO DI FASSONA MARINATO CON SOIA
BUCCIA D'ARANCIA E SENAPE DI DIJON IN GRANI 1,6,7,9

SASHIMI PATO

FILETTO DI FASSONA CON FOIE GRAS, RIDUZIONE DI ACETO
BALSAMICO E CRISTALLI DI SALE MALDON

MOSAICO VEG

MOSAICO DI AVOCADO, LEGGERMENTE PICCANTE CON CETRIOLI E
PROFUMO DI LIME

NUESTRA PROVOLETA

PROVOLA FUSA IN PADELLA CON BATTUTO DI SPINACI, UOVO FRITTO
FONDENTE E TARTUFO 3,7

CALDO FREDDO DI MANZO

MIDOLLO ALLA PARRILLA E BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE CON
TARTUFO ESTIVO E I SUOI CONDIMENTI 6,10

PATA NEGRA 5 JOTAS

PROSCIUTTO DI MAIALE IBERICO STAGIONATO 32 MESI 12

ANNI '70

FILETTO DI FASSONA ALLA CATALANA CON BURRATA PUGLIESE
SALSA DI POMODORINO E CROCCANTE DI KATAIFY 12

Duo de Empanadas

DUE PANZEROTTI TIPICI ARGENTINI RIPIENI AL FORNO

CARNE

ROAST BEEF DI MANZO TAGLIATO A COLTELLO 1,3

POLLO

POLLO SFILACCIATO A MANO 1

DEL GIORNO 1,3,7

EMPANADAS FRITTA CON RIPIENO DELLO CHEF



Postres

FLAN CASERO DE VANILLA CON DULCE DE LECHE

FLAN NOSTRANO DI VANIGLIA CON DOLCE DI LATTE 1,3,7

TORTA DE MANZANA CON HELADO DE CREMA

TORTA DI MELE CALDA CON GELATO ALLA CREMA 1,3,7,13

DON PEDRO

WHISKY, GELATO DI CREMA E NOCI 3,7,13

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE

CREPES CON RIPIENO DI DOLCE DI LATTE CARAMELLATA
CON GELATO AL DULCHE DE LECHE 1,3,7

PANQUEQUE DE MANZANA

CREPES DI MELA FLAMBATA AL RHUM
CON GELATO ALLA CREMA 1,3,7

SORBETE DE LIMON O MANDARINA

SORBETTO DI LIMONE O MANDARINO 7

EL BOLSÓN

GELATO DI LAMPONE CON FRUTTI DI BOSCO
E PRALINE 1,13

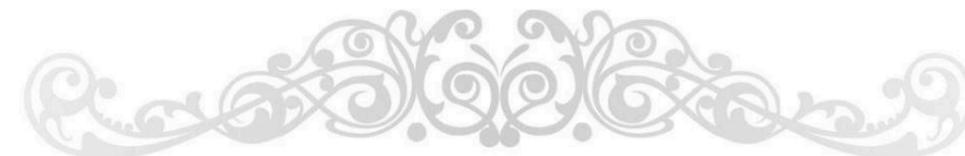
LA MORENITA

TORTINO GLASSATO AI QUATTRO CIOCCOLATI 1,3,7

CARRITO DE HELADOS

GELATO CREMOSO ARTIGIANALE E LE SUE SALSE

TIRAMISÙ AL DULCE DE LECHE



Guarniciones

PURE DE CALABAZA

PUREA DI ZUCCA 7

PURE DE PAPA

PUREA DI PATATA 7,13

INSALATINA ARGENTINA

POMODORO, CIPOLLA E CETRIOLI

PAPA PLOMO

PATATA AL CARTOCCIO CON SALSE DI:
CREMA DI GORGONZOLA, PANNA ACIDA E BURRO 7

PAPAS FRITAS

PATATE FRITTE

ENSALADA CRIOLLA

LATTUGA, POMODORO E CIPOLLA

ENSALADA RUSA

PATATE, CAROTE, PISELLI, UOVO SODO E MAIONESE 3

ENSALADA CLÁSICA

RUCOLA E GRANA 7

ENSALADA VERDE

MISTICANZA DI FOGLIE VERDI

CHOCLO GOURMET

PANNOCCHIA COTTA ALLA GRIGLIA LACCATA CON SHISO E BURRO,
SERVITA CON SALSA DI COTTURA

VERDURAS GRILLADAS

ZUCCHINE, MELANZANA, RADICCHIO, POMODORO E MAIS

le nostre Salse

CHIMICHURRI

ACETO, OLIO, SALE, INFUSO DI AGLIO, PREZZEMOLO,
AJI MOLIDO, ORIGANO, PAPRIKA

CRIOLLA

ACETO, OLIO, SALE, POMODORO E CIPOLLA

PROVENZALE

ACETO, OLIO, SALE, PREZZEMOLO ED AGLIO

De la Cocina

SPAGHETTO CACIO E PEPE, MORCILLA E CARCIOFI

SPAGHETTO ARTIGIANALE CON CACIO E PEPE
MORCILLA SPAGNOLA COTTA E CARCIOFI FRITTI

RISOTTO GOURMET

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON ANIMELLE CROCCANTI
E RIDUZIONE AL PREZZEMOLO

PACCHERO DEL MAR

PACCHERI MANTECATI CON RISTRETTO DI POLPO ARROSTO
OLIVE, CAPPERI E CHIMICHURRI MADRE RIGENERATO

TARTARE ESPECIAL

FILETTO DI FASSONA TAGLIATO AL COLTELLO
UOVO DI QUAGLIA, TARTUFO NERO E SPEZIE 3,4

TOMAHAWK DI VITELLO ALLA MILANESE

MILANESE DI VITELLO CON PURE' DI PATATE
AROMATIZZATO ALLO ZAFFERANO

TRIS DE LOMO ARGENTINO

FILETTO DI MANZO ARGENTINO, RISTRETTO AL MALBEC
SALSA ALLO CHARDONNAY E PROFUMO DI TARTUFO
CREMA DI PANCETTA E PRUGNA

BURGER PORTEÑO

HAMBURGER DI BLACK ANGUS ARGENTINO CON PATATE FRITTE

TONNO WOW

PANZANELLA DI TONNO ROSSO CON SALSA AL POMODORO E LEGUI,
LIMONE E GERMOGLI



VERDURAS SOHO

JULIENNE DI VERDURE SALTATE CON SALSA DI SOIA 6,11

PULPO A LA PARRILLA

POLPO ARROSTO, CREMA DI PATATE MANTECATA
CON PUREA DI OLIVE VERDI E NERE E CHIPS CROCCANTI



De la Parrilla

VACIO

BAVETTA DI BLACK ANGUS

ASADO DE TIRA

COSTINE DI BLACK ANGUS COME DA TRADIZIONE ARGENTINA

OJO DE BIFE/BIFE ANCHO

CUBE ROLL DI BLACK ANGUS ARGENTINO

BIFE DE CHORIZO

CONTROFILETTO DI MANZO ARGENTINO

BIG ENTRAÑA

*TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS
800 GR. CA consigliata per due persone*

ENTRAÑA DAL MONDO

*TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS
350 GR. CA CANADA, AMERICA, AUSTRALIA*

ENTRAÑA FINA

*TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS ARGENTINO
500 GR. CA*

BIFE MILONGA

COSTATA DI BLACK ANGUS CON FILETTO (AMERICA, AUSTRALIA)

LOMO BUENOS AIRES

FILETTO DI MANZO ARGENTINO 300 GR.

COSTILLAR EL PORTEÑO

*COSTINE DI VITELLO TAGLIATE LUNGO L'OSSO COTTE
LENTAMENTE AL ASADOR (4 ore)*

BIFE DE COSTILLA

COSTATA DI BLACK ANGUS (AMERICA, AUSTRALIA)

BIFE DE KOBE

RIB EYE STEAK DI WAGYU "JAPANESE" cat. A5

TOMAHAWK (DAI NATIVI AMERICANI)

CUBE ROLL DI BLACK ANGUS CON OSSO

de la Parrilla

PECHUGAS SABORIZADAS

PETTO DI POLLO AROMATIZZATO AL LIMONE

GALLETTO

GALLETTO RUSPANTE INTERO ALLA GRIGLIA

PECHITO DE CERDO

*PUNTINE DI MAIALE COTTE 8 ORE A BASSA TEMPERATURA
CON CROSTA DI BBQ FINITO ALLA PARRILLA 1*

MOLLEJAS

ANIMELLE ALLA GRIGLIA 1

CHORIZO

SALAMELLA 1

Ensaladas

LA NOSTRA CAESAR

*POLLO, BABY GEM LATTUCE, CROSTINI DI PANE, FORMAGGIO,
BACON, POMODORO E SALSA CAESAR 1,3,4,7,10*

ESTIVA

POMODORI IN VARIE CONSISTENZE CON BABY BASILICO

NIZZARDA PORTEÑO

*INSALATA ROMANA, UOVA SODE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO
CAPPERI IN FIORE E TONNO*

