

ENTRADAS CALIENTES

	Porción individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	\$12.000	\$19.000
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENO DE MOZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	\$19.000	\$27.000
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	\$19.000	\$27.000
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$19.000	\$27.000
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	\$47.000	\$59.000
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADOS Y FRITOS	\$40.000	\$52.000
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	\$101.000	\$174.000
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	\$52.000	\$72.000
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	\$46.000	\$68.000
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	\$32.000	\$46.000
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	\$35.000	\$50.000
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	\$19.000	\$28.000
PULPO GRILLADO TENTÁCULOS DE PULPO AL GRILL CON PAPAS AL LIMÓN		\$173.000

ENTRADAS FRÍAS

	Porción individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINA DE JAMÓN CRUDO		\$49.000
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	\$35.000	\$50.000
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	\$28.000	\$40.000
BOQUERONES AL NATURAL	\$31.000	\$42.000
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES (PARA 3/4 PERSONAS)	\$45.000	\$69.000

ENSALADAS

ROMANA RÚCULA Y PARMESANO	\$19.000	\$24.000
CEASAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$25.000	\$36.000
CEASAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$21.000	\$28.000
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA	\$20.000	\$27.000
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA Y QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO	\$21.000	\$28.000
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATÚN O POLLO Y QUESO DE CABRA	\$20.000	\$35.000

PASTAS ARTESANALES

	Porción individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	\$40.000	\$57.000
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	\$40.000	\$57.000
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	\$67.000	\$84.000
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	\$47.000	\$62.000
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA	\$48.000	\$66.000
GNOCCHI A LA GORGONZOLA ÑOQUIS CON CREMA Y ESPINACA Y QUESO GORGONZOLA	\$38.000	\$54.000
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	\$48.000	\$67.000
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	\$48.000	\$67.000
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	\$48.000	\$67.000
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	\$48.000	\$67.000
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	\$140.000	\$223.000
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RAVIOLES DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	\$46.000	\$69.000
DEGUSTACION DE PASTAS PIEGARI SU ELECCIÓN DE 3 CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI - FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO CAPELETIS VALDOSTANA - RAVIOLES DE BURRATA - RAVIOLES DE SALMÓN - FETTUCCINES BOLOGNESE		\$71.000
PAPARDELLE AL FUNGHI PORCINI PASTA CASERA CON ACEITE DE TRUFFA Y PORCINI	\$48.000	\$69.000
PAPPARDELLE AL TARTUFFO E RICOTTA PASTA RELLENA DE RICOTTA, TRUFA BLANCA CON PESTO DE RUCULA ALBAHACA Y PISTACHO	\$48.000	

PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS

	Porción individual	Para 2 personas
FETTUCINE POMODORO Y BASILICO FETTUCINES ARTESANALES SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADOS DE Salsa Pomodoro Apto Celíaco	\$40.000	\$57.000
GNOCCHI POMODORO Y BASILICO GNOCCHI DE PAPA SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADOS DE Salsa Pomodoro Apto Celíaco	\$39.000	\$56.000

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



PASTAS SECAS

De Cecco

SPAGHETTI VONGOLE BIANCO OLIVA, AJO, PEPERONCINO, SAL, PIMIENTA, VINO, FUMET DE PESCADO Y CALDO	\$40.000	\$65.000
PENNE RIGATE AMATRICIANA CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA	\$39.000	\$56.000
LINGUINE NERO DI SEPPIA CON CHIPIRONES LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE	\$57.000	\$79.000
PAPPADELLE AL PESTO CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO.	\$46.000	\$60.000
SPAGHETTI CACIO E PEPE SPAGHETTIS SALTEADOS CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA	\$42.000	\$59.000
PASTA CON BRÓCOLI AGLIO E OLIO PASTA DE SÉMOLA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA, AJO, ALBAHACA, NUEZ Y BRÓCOLI	\$48.000	\$69.000
CAPELLINI AL TUCCO CASERO PASTA ITALIANA ACOMPAÑADA DE SALSA CASERA A BASE DE TOMATE, APIO, ALBAHACA Y CEBOLLA	\$37.000	\$54.000
SPAGHETTI AL FRUTTI DI MARE SPAGHETTI CON FRUTOS DE MAR	\$74.000	\$97.000

CONSULTAR MÁS OPCIONES VEGANAS



RISOTTO

	Porción individual	Para 2 personas
RISOTTO AL PORCINI RISOTTO CON HONGOS IMPORTADOS CON ACEITE DE TRUFFA	\$53.000	\$87.000
RISOTTO A LA VALENCIANA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	\$42.000	\$70.000
RISOTTO CON MARISCOS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	\$78.000	\$111.000
RISOTTO PRIMAVERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	\$42.000	\$70.000
RISOTTO MILANESA CON OSOBUCCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO	\$53.000	\$87.000
RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES SALTEADOS CON MORRÓN Y CEBOLLA	\$53.000	\$87.000
RISOTTO CON RAGÚ DE CORDERO Y AZAFRÁN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	\$53.000	\$87.000
RISOTTO FUNGHI RISOTTO CON HONGOS PORTOBELLO	\$42.000	\$70.000

CONSULTAR MÁS OPCIONES VEGANAS



CARNES

LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA FILLET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA	\$54.000	\$89.000
LOMO A LA CASTAÑA CON PURÉ DE BATATA FILLET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS	\$54.000	\$89.000
MILANESA HORACIO MILANESA DE LOMO CON RÚCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY	\$41.000	\$63.000
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	\$52.000	\$76.000

PESCADOS / MARISCOS



	Porción individual	Para 2 personas
LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL	\$47.000	\$78.000
ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	\$55.000	\$84.000
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	\$76.000	\$120.000
SALMÓN ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	\$79.000	\$132.000
MERLUZA NEGRA (500G) MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA		\$159.000

AVES

POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$32.000	\$54.000
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$32.000	\$54.000
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	\$32.000	\$54.000
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	\$32.000	\$54.000

PIZZAS

PIZZA DE MASA ESTILO ITALIANO

MARGARITA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO Y ALBAHACA.....\$44.000

NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE.....\$50.000

FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO.....\$50.000

RÚCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO.....\$53.000

BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO\$74.000

VEGETALES ASADOS

MOZARELLA FLOR DI LATTE Y VEGETALES ASADOS (MORRÓN, CEBOLLA, CALABAZA, BRÓCOLI, ZUCCHINI, BERENJENA Y TOMATE CHERRY).....\$47.000

POLLO A LAS BRASAS

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, POLLO A LAS BRASAS, HONGOS, PORTOBELLO SALTEADOS.....\$57.000

MORADA

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO.....\$57.000

AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS.....\$57.000

EXTRAS

VERDEO, RÚCULA, HUEVO, CHOCLO, CEBOLLA, JAMÓN CRUDO, MORRONES, ESPINACA\$12.000

EXTRAS ESPECIALES

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATÚN\$19.000

SERVICIO DE MESA

\$5.500

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS

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>		\$49.000
AMERICAN RIBS COSTILLITAS DE CERDO GLASEADAS SERVIDAS CON PAPAS REJILLA Y COLE SLAW <i>BARBECUE RIBS WITH WAFFLE FRIES AND COLE SLAW</i>		\$40.000
ASADO CRIOLLO ESPECIAL (900g) <i>SPECIAL CREOLE BEEF SHORT RIBS</i>		\$97.000
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>		\$100.000
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>		\$187.000
COSTILLAS DE CORDERO PATAGÓNICO <i>PATAGONIAN LAMB CHOPS</i>		\$83.000
PARRILLADA DE VERDURAS (para 2 a 3 personas) PORTOBELLO, CEBOLLA, MORRONES, ZUCCHINI, BERENJENA, ESPARRAGOS, CHOCLO, ZANAHORIA Y CALABAZA <i>GRILLED BARBACUED VEGETABLES</i>		\$36.000
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>		\$165.000
OJO DE BIFE KOSHER (370g)		\$70.000
BIFE DE CHORIZO KOSHER (370g)		\$70.000
1/4 POLLO KOSHER		\$36.000
1/2 POLLO KOSHER		\$65.000

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>	\$28.000	\$40.000
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS JAMÓN CRUDO, MOZZARELLA DE BÚFALA, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENA SICILIANA <i>PROSCIUTTO, BUFALA MOZZARELLA, SMOKED SALMON AND SICILIAN STYLE EGGPLANT</i>	\$35.000	\$50.000
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>	\$45.000	\$56.000
JAMÓN CRUDO NACIONAL JAMÓN CRUDO NACIONAL <i>ARGENTINE HAM</i>	\$27.000	\$52.000
JAMÓN CRUDO DI PARMA (ITALIANO) JAMÓN CRUDO <i>ITALIAN HAM</i>	\$48.000	\$90.000
BERENJENAS A LA SICILIANA  <i>ROASTED BELL PEPPERS, ONIONS AND EGGPLANT</i>	\$14.000	\$19.000
JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA ANTIPASTO DE JAMÓN CRUDO, MOZZARELLA, TOMATES SECOS Y OLIVAS <i>PROSCIUTTO, MOZZARELLA, SUNDRIED TOMATOES AND OLIVES STARTERS</i>	\$56.000	
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES <i>ASSORTED ITALIAN COLD CUTS, CHEESE AND VEGETABLES TO SHARE</i>	\$45.000	\$69.000

ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS

	Porción individual	Para 2 personas
PROVOLETA PIEGARI CON TOMATES SECOS <i>GRILLED PROVOLONE CHEESE SLICE WITH SUNDRIED TOMATOES</i>	\$21.000	
HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA HONGOS PORTOBELLO ASADOS CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO <i>GRILLED PORTOBELLO MUSHROOMS WITH BALSAMIC SYRUP</i>	\$17.000	\$25.000
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>	\$6.000	
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR FRITOS A LA ROMANA <i>FRIED BATTARED CALAMARI</i>	\$40.000	\$52.000
BUÑUELOS DE ESPINACA <i>SPINACH FRITTERS</i>	\$14.000	\$19.000
BUÑUELOS DE ESPINACA A LA PLANCHA LIBRES DE GLUTEN - APTO CELÍACOS <i>GRILLED SPINACH FRITTERS - GLUTEN FREE</i>	\$13.000	\$18.000
BUÑUELOS DE CALABAZA A LA PLANCHA LIBRES DE GLUTEN - APTO CELÍACOS <i>GRILLED PUMPKIN FRITTERS - GLUTEN FREE</i>	\$13.000	\$18.000

ENSALADAS / SALADS

	Porción individual	Para 2 personas
CÉSAR CON LANGOSTINOS PRAWNS CAESAR SALAD	\$25.000	\$36.000
CÉSAR CON POLLO LECHUGAS MIXTAS, ADEREZO CÉSAR, CRUTONES, ANCHOAS, QUESO PARMESANO Y POLLO CHICKEN CAESAR SALAD.....	\$21.000	\$28.000
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	\$18.000	\$24.000
ENSALADA VERDE  MIX DE HOJAS VERDES MIXED GREENS.....	\$15.000	\$18.000
COLE SLAW ZANAHORIA, REPOLLO COLORADO Y BLANCO CON ADEREZO ESPECIAL CARROT, RED AND WHITE CABBAGE WITH SPECIAL DRESSING	\$15.000	
RECOVA ESPINACA FRESCA, PALTA, TOMATES, QUESO DE CABRA Y REDUCCIÓN DE ACETO BALSÁMICO FRESH SPINACH, AVOCADO, TOMATOES, GOAT CHEESE, AND BALSAMIC REDUCTION	\$21.000	\$28.000
ROMANA RÚCULA Y QUESO PARMESANO ARUGULA AND PARMESAN CHEESE.....	\$19.000	\$24.000
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	\$27.000	
PACÍFICO CON SALMÓN GRILLADO SALMÓN GRILLADO, HUEVO POCHÉ, RÚCULA, QUESO PARMESANO Y TOMATES CHERRY GRILLED SALMON, POACHED EGG, ARUGULA, PARMESAN CHEESE, AND CHERRY TOMATOES	\$37.000	
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA PIMIENTA NEGRA Y ACEITE DE OLIVA TOMATOES, BOCCONCINI MOZZARELLA, BASIL, BLACK PEPPER, AND OLIVE OIL	\$21.000	\$28.000
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.....	\$34.000	
TRADICIONAL (PARA ARMAR A GUSTO)	\$18.000	\$24.000
ESPECIAL CON PALMITOS, ACEITUNAS, QUESO DE CABRA, ESPÁRRAGOS, POLLO, ATÚN, CHAMPIÑÓN PROSCIUTTO, MOZZARELLA, SUNDRIED TOMATOES AND OLIVES STARTERS.....	\$20.000	\$34.000

PARRILLA AL CARBÓN / CHARCOAL GRILL

ACHURAS / ENTRAILS

	Porción individual	Para 2 personas
CHORIZO CASERO <i>PORK AND BEEF SAUSAGE</i>	\$7.000	
CHORIZO AL PAN <i>SAUSAGE ON BREAD</i>	\$9.000	
MORCILLA <i>TRADITIONAL BLACK SAUSAGE</i>	\$7.000	
MOLLEJAS <i>HEART SWEETBREADS</i>	\$36.000	\$59.000
CHINCHULINES TIERNIZADOS <i>GRILLED TRIP INTESTINES</i>	\$15.000	\$19.000
RIÑONCITOS AL GUSTO PARRILLA, PROVENZAL O AL VINO BLANCO <i>YOUR CHOICE: GRILLED KIDNEYS, PROVENCALE OR WINE SAUCE</i>	\$15.000	\$19.000
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>		\$60.000

VACUNO PREMIER / PREMIER BEEF

BIFE DE CHORIZO PREMIER (400g) <i>BONELESS RIB STEAK (NEW YORK STEAK)</i>	\$67.000
OJO DE BIFE PREMIER (400g) <i>RIB EYE STEAK</i>	\$67.000

PARRILLA AL CARBÓN / CHARCOAL GRILL

VACUNO / BEEF

	Porción individual	Para 2 personas
BIFE DE CHORIZO (400g) <i>NEW YORK STEAK</i>	\$48.000	
OJO DE BIFE (400g) <i>RIB EYE STEAK</i>	\$50.000	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (900g) <i>T-BONE STEAK</i>	\$96.000	
BIFE DE COSTILLA CON LOMO (400g) <i>T-BONE STEAK</i>	\$63.000	
MEDALLÓN DE LOMO (300g) <i>FILET MIGNON</i>	\$52.000	
BIFE DE LOMO (600g) <i>FILET MIGNON</i>	\$86.000	
OJO DE BIFE AUSTRALIANO <i>AUSTRALIAN RIB EYE STEAK</i>	\$104.000	
ASADO DE TIRA BANDERITA <i>BEEF SHORT RIBS "BANDERITA"</i>	\$51.000	\$77.000
BABY BEEF (500g/1100g) <i>DOUBLE SIZE RIB BONELESS STEAK</i>	\$60.000	\$92.000
PICAÑA / PUNTA DE S (400g) <i>RUMP CAP</i>	\$42.000	
COSTILLAS PIEGARI (800g) <i>RIB EYE WITH BONE</i>	\$69.000	
VACÍO ESPECIAL (650g) <i>FLANK STEAK</i>	\$69.000	
BROCHETTE DE LOMO CON PAPAS REJILLA <i>BEEF TENDERLOIN, VEGETABLES AND BACON SKEWER</i>	\$69.000	

KOBE / BEEF

BIFE DE CHORIZ (370g) <i>NEW YORK STEAK</i>	\$230.000
OJO DE BIFE (370g) <i>RIB EYE STEAK</i>	\$230.000

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	\$31.000	
1/2 DE POLLO CON GUARNICIÓN	\$53.000	
BROCHETTE DE POLLO CON PAPAS REJILLA PECHUGA DE POLLO, CEBOLLA, MORRÓN Y PANCETA <i>CHICKEN BREAST, ONION, BELL PEPPER & BACON</i>	\$34.000	

CORTES DE CERDO / PORK

CARRÉ DE CERDO CON SALSA BBQ CASERA <i>PORK RACK WITH HOMEMADE BBQ SAUCE</i>	\$40.000	
BROCHETTE DE SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y PANCETA <i>PORK TENDERLOIN BROCHETTE WITH PRUNES AND BACON</i>	\$45.000	
MATAMBRITO DE CERDO <i>PORK FLANK STEAK</i>	\$41.000	

PESCADO / FISH

PARRILLADA ESPECIAL DE PESCADOS SALMÓN, LANGOSTINOS, PULPO ESPAÑOL, CALAMARETTES, LABADEJO, RABAS, PAPAS AL NATURAL, CEBOLLA Y MORRONES ASADOS <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
FILET DE PACU CON GUARNICIÓN <i>PACÚ FILLET WITH SIDE ORDER</i>	\$51.000	\$94.000
SALMÓN ROSADO CON GUARNICIÓN <i>PINK SALMON WITH SIDE ORDER</i>	\$76.000	\$120.000
BROCHETTE DE SALMÓN CON PAPAS REJILLA SALMÓN, CEBOLLA, MORRÓN <i>SALMON BROCHETTE WITH WAFFLE FRIES</i>	\$73.000	

OTRAS CARNES, AVES Y PESCADOS / OTHERS

DEGUSTACIÓN DE CORTES FINO DE BIFE, FINO DE OJO DE BIFE, 1/2 ASADO BANDERITA, 1/2 MATAMBRITO DE CERDO Y ENSALADA O PAPAS FRITAS <i>TASTING OF SELECTED CUTS OF MEAT (TENDERLOIN, RIB EYE STEAK, 1/2 "BANDERITA" RIB TOAST 1/2 PORK MATAMBRE)</i>	\$165.000	
--	-----------	--

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>	\$40.000	\$57.000
RAVIOLES DE CORDERO		
RELLENOS DE CORDERO CON CREMA DE HONGOS		
<i>LAMB-FILLED PASTA WITH MUSHROOM CREAM SAUCE</i>	\$48.000	\$66.000
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>	\$48.000	\$67.000
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>	\$47.000	\$62.000
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>	\$48.000	\$69.000



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>	\$40.000	\$57.000
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>	\$39.000	\$56.000



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>	\$42.000	\$70.000
RISOTTO FUNGHI PORCINI		
RISOTTO CON HONGOS IMPORTADOS CON ACEITE DE TRUFFA		
<i>SAFFRON RICE WITH IMPORTED ITALIAN PORCINI</i>	\$53.000	\$87.000

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>	\$44.000	\$63.000
MILANESAS NAPOLITANAS CON CUERDAS DE GUITARRA <i>NAPOLITAN-STYLE SIRLOIN WITH GUITAR STRINGS APASTA</i>	\$52.000	\$76.000
SUPREMAS DE POLLO CON GUARNICIÓN <i>BREADED CHICKEN BREAST WITH SIDE ORDER</i>	\$37.000	\$52.000

GUARNICIONES Y VEGETALES / SIDE ORDERS AND VEGETABLES

MORRONES A LAS BRASAS <i>ROASTED RED PEPPERS</i>	\$12.000	\$20.000
PAPAS A LA CREMA <i>POTATO GRATIN WITH CREAM AND PARMESAN CHEESES</i>	\$13.000	
VEGETALES A LAS BRASAS <i>ASSORTED GRILLED VEGETABLES</i>	\$15.000	\$19.000
PAPAS AL PLOMO RELLENAS <i>BAKED POTATOES STUFFED WITH CREAM CHEESE, GREEN ONION AND PARMESAN CHEESE</i>	\$15.000	
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>	\$16.000	\$26.000
PURÉ <i>DE PAPAS, BATATAS Y/O CALABAZA</i> <i>MASHED POTATOES, SWEET POTATOES AND/OR PUMPKIN</i>	\$14.000	
PAPAS FRITAS REJILLA <i>FRENCH GAUFRETTE FRIES</i>	\$13.000	\$15.000
PAPAS/BATATAS FRITAS BASTÓN <i>TRADITIONAL FRENCH FRIES/SWEET POTATO FRIES</i>	\$13.000	\$15.000
PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS <i>SPANISH-STYLE FRIES</i>	\$13.000	\$15.000
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>	\$16.000	\$27.000
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>	\$37.000	

SERVICIO DE MESA / TABLE SERVICE

\$5.500

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS

(PRICES EXPRESSED IN ARGENTINEAN PESOS)