

MENÚ

Parrilla Argentina · Especialidades · Tradición · Pasión

ENTRANTES

Patatas bravas a la brasa	€12
<i>Patatas bravas a la brasa y luego fritas bañadas con una salsa brava casera a base de ají molido argentino.</i>	
Provoleta argentina	€14
<i>Queso provolone cocinado lentamente a la brasa.</i>	
Steak tartar de ternera gallega	€24
<i>Steak tartar clásico de ternera black angus argentina con picadillo de alcaparras, cebolla y pepinillos.</i>	
Empanadas de carne - typical argentinian	€13
Empanada de pollo	€13
Empanada caprese	€13
<i>Rellena de queso mozzarella, tomate, y albahaca</i>	
Morcilla 2 unidades	€12.9
Típico chorizo criollo - argentinian grill sausages	€11
<i>Cocinado lentamente a las brasas.</i>	
Ración de pan	€2

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

Choripán argentino	€12
<i>Tomate, lechuga, mayonesa, salsa criolla, salsa chimichurri.</i>	
Sandwich de milanesa	€20
<i>Bistec de carne empanado con queso edam en sandwich con lechuga, tomate y nuestras salsas criollas y chimichurri</i>	
Hamburguesa angus	€19.9
<i>Hamburguesa de ternera angus (200gr) a la brasa, pan de brioche, mermelada de bacon con cebolla caramelizada, queso cheddar ahumado, pepinillos y salsa especial.</i>	
Hamburguesa de pollo crujiente	€19.9
<i>Pan de hamburguesa de brioche, hamburguesa de pollo crujiente al estilo kentucky, mayonesa y chimichurri, queso cheddar ahumado, ensalada coleslaw y acompañado de patatas fritas</i>	

NUESTROS CORTES DE CARNE

Vacío	€25
<i>Jugoso y tierno, suave y marmóreo de sabor robusto.</i>	
Entraña	€25
<i>La entraña es tierna, jugosa resalta su sabor intenso.</i>	
Asado de tira	€25
<i>Jugoso y entreverado, proviene de las costillas, de sabor robusto.</i>	
Picaña	€32
<i>Picaña de ternera angus</i>	
Entrecôte	€27
<i>Proveniente de las costillas combina jugosidad, suavidad y un sabor profundo.</i>	

NUESTROS CORTES DE CARNE (cont.)

Ojo de bife	€30
<i>Corte magro y marmóreo, se destaca por su ternura excepcional.</i>	
Solomillo	€35
<i>Tierno, de textura suave y sabor delicado. Una experiencia refinada.</i>	

OTROS CORTES

Muslo de pollo deshuesado	€18
<i>Muslo de pollo deshuesado acompañado de nuestras salsas y gajos de limón</i>	
Secreto ibérico	€18
<i>Secreto ibérico acompañado de nuestras salsas.</i>	

NUESTRAS PARRILLADAS

Parrillada clásica para 1 persona (400 gr)	€33
<i>Vacio entrana tira de asado muslo de polo deshuesado chorizo morcilla </i>	
Parrillada clásica para 2 personas (1 kg)	€68
<i>Vacio entrana tira de asado muslo de polo deshuesado chorizo morcilla </i>	
Parrillada especial para 1 persona (400 gr)	€40
<i>Solomillo ojo de bife entraña tira de asado vacío secreto ibérico chorizo morcilla</i>	
Parrillada especial para 2 personas (1 kg)	€78
<i>Solomillo ojo de bife entraña tira de asado vacío secreto ibérico chorizo morcilla</i>	

LAS MILANESAS

Milanesa napolitana	€24
<i>Bistec de ternera empanado y frito recubierto de tomate natural, jamón cocido y queso gratinado al horno.</i>	
Milanesa 4 quesos	€24
Milanesa USA (milanesa gringa)	€24
<i>Milanesas de ternera empanada y crujiente untada con mermelada de bacon , queso cheddar ahumado, queso edam , salsa barbacoa , tomate a rodajas, cebolla roja, salsa criolla y chimichurri</i>	
Milanesa de peperoni	€24
<i>Clásica milanesa crocante, cubierta con rodajas de peperoni levemente picante y gratinada con queso fundido. Ideal para quienes buscan un toque más intenso y sabroso</i>	
Milanesa de pimientos asados y jamón	€24
<i>Milanesa de ternera ligeramente empanada y crujiente con salsa pomodoro, queso edam , jamón dulce y pimientos rojos asados</i>	
Milanesa clásica	€22
<i>Bistec de ternera empanado y frito acompañado con trozos de limón.</i>	

ENSALADAS

Ensalada de la huerta	€9
<i>Tomate, lechuga, cebolla encurtida zanahoria y vinagreta casera.</i>	
Ensalada especial asado central	€12
<i>Rucúla, lechuga, nueces, queso de cabra caramelizado con azúcar moreno, uvas pasas tostadas, confitura de higos de temporada y nuestra vinagreta casera.</i>	
Ensalada de burrata	€16
<i>Burrata cremosa sobre un mézclum de lechugas mixtas aderezadas con vinagreta de mostaza y miel, gajos de tomate cherry, y pesto cremoso de albahaca.</i>	
Ensalada cesar con pollo a la brasa	€16
<i>Mezclum de lechugas aderezadas con salsa César, crostones de pan, tomates cherrys, pollo jugoso a la brasa y queso parmesano</i>	

ACOMPAÑANTES

Arroz blanco	€6
Patatas fritas	€6
Verduras al grill	€6
Patatas a la crema	€6
<i>Patatas envueltas en una salsa cremosa con queso parmesano y mozzarella</i>	
Ensalada coleslaw	€7
<i>Ensalada hecha a base de col lombarda, col blanca y zanahoria con una vinagreta dulce y cítrica de mayonesa</i>	

POSTRES

Chocotorta	€12
<i>Torta hecha a base de queso mascarpone con dulce de leche , galletas de chocolate remojadas en café y sirope de chocolate</i>	
Panqueques rellenos de dulce de leche	€12
Brownie de chocolate	€12
<i>Servido con helado de vainilla , nata montada y dulce de leche</i>	
Flan clásico	€8
<i>Servido con dulce de leche y nata montada</i>	
Duo de helados	€7
<i>Dos bolas de helados a escoger helado de chocolate/ helado de vainilla / helado de stracciatella</i>	
Alfajor clásico argentino	€6

REFRESCOS

Agua sin gas	€3.5
Agua con gas	€3.5
Fanta naranja	€3.5

CAFETERÍA

Expresso	€1.2
<i>Medida pequeña y justa de café negro</i>	
Café largo	€1.4
Café cortado	€1.5
<i>80% café y 20% leche</i>	
Carajillo	€1.8
<i>Medida pequeña de café con whisky o algún licor.</i>	
Moment tea - menta poleo	€1.8
Moment tea - manzanilla	€1.8
Moment tea - te negro chai	€1.8
Moment tea - infusión digestiva	€1.8
Moment tea - infusión frutas del bosque	€1.8

VINOS TINTOS

La anita malbec	€45
<i>Ideal para acompañar carnes asada, al horno o guisadas, pollo, empanadas picantes.</i>	
Piattelli malbec 2022	€40
<i>Vino audaz y distinguido de color rubio oscuro. Tanino moderado de acidez media y un toque de especias de panadería</i>	

VINOS TINTOS (cont.)

Viablanca red blend	€30
<i>Presenta un rojo cereza con matices bordo muy agradable. Final en boca persistente y balanceado</i>	
Batuta	€20
828 rioja	€20
Casa gil aminci	€25

VINOS BLANCOS

Rimat clamor D.O. costers del segre (botella)	€20
Legaris 2023 rueda	€30
Viña pomal blanco rioja	€25
Intramurs blanco	€25

VINOS ROSADOS

828	€16
------------------	------------

VINOS ESPUMANTES

Copa cava	€6
Lambrusco	€17

SANGRÍAS

Sangría de vino tinto (copa)	€7
Sangría de cava (copa)	€8

CERVEZAS

Jarra de cerveza (medio litro)	€7
Caña	€4
Copa de clara	€4
Mahou 0,0	€3.6
Corona	€4
Alhambra botella	€3.6