

ANTIPASTI

Pane a lievitazione naturale, aioli e olive (x persona) Pane rustico tostato alla griglia	2,9€
Prosciutto Iberico Prosciutto Iberico stagionato della Dehesa de Extremadura DOP	22€
Carpaccio di Manzo Controfiletto di manzo marinato con erbe e pepe, parmigiano, limone, capperi e olio d'oliva	12€
Steak Tartare Filetto argentino Black Angus, lime, senape, salsa Worcestershire, tuorlo d'uovo e pane tostato	18€
Tartare di Salmone Salmone fresco norvegese, avocado, scalogno, zenzero e lime	22€
Burrata di Bufala Con olio al basilico, rucola e pomodoro	14€
Calamari Impanati Calamari freschi nazionali in farina di ceci, chips di yuca e maionese al coriandolo	23€
Empanadas Argentine (x unità) Caprese - Pomodoro, basilico e formaggio fresco Carne - Manzo tagliato al coltello, cipollotto, uovo, olive Carne Piccante - Extra con peperoncini africani e togarashi Prosciutto cotto e formaggio	5,9€
Crocchette Fatte in Casa Funghi o prosciutto (4 unità)	10€
Formaggio Provolone con pepe Formaggio provolone italiano, peperoni tricolore alla brace e pane tostato	15€
Mix di Salsicce alla Griglia Salsiccia criolla, sanguinaccio, merguez di agnello e rigaglie di cuore (1/1), chimichurri	12€
Rigaglie di Pollo alla Griglia Rigaglie di cuore, limone e sale Maldon	18€

VEGETARIANI

Burger Vegetariano con Patatine Fritte Beyond Burger con pane brioche, pomodoro, lattuga, uovo, formaggio, cipolla caramellata e maionese kimchi con cetriolini	18€
Burger Vegano con Patatine Fritte Beyond Burger con pane brioche, pomodoro, lattuga, cipolla caramellata e maionese vegana al kimchi con cetriolini	18€

PREMIUM

Hanger Steak Black Angus Selezione Nazionale - USA (100gr) Prezzo per pezzo - minimo 250 gr - Media cottura o ben cotta	17€
Ribeye Black Angus Argentino (400gr) Cottura media o al sangue	36€
Controfiletto Black Angus (250gr) Al sangue o media cottura	36€

SPECIALITÀ DELLA CASA

Flap Steak Black Angus - Argentina (300gr) Cottura media o al sangue	27€
Secreto Iberico 100% Bellota (270gr) Cottura media o ben cotta	26€
Costine di Manzo Stile Banderitas - Nebraska - USA (100gr) Cottura media o ben cotta	9,5€
Coscia di Pollo Payés disossata (400gr) Cottura media o ben cotta	19€
Entrecôte Black Angus - Uruguay (350gr) Cottura media o al sangue	27€
Mix Argentino (Minimo due persone - x persona) Costine stile Flanken, flank steak, coscia di pollo disossata, secreto iberico, chorizo criollo e sanguinaccio - (da al sangue a media cottura)	29€

DAL MARE ALLA GRIGLIA

Polpo con chimichurri (300gr)	39€
Salmone con olio all'aglio e prezzemolo (300gr)	28€

CONTORNI

Insalata di Pomodoro e Cipolla (x persona)	3,9€
Insalata di Rucola con parmigiano e pomodoro (x persona)	6€
Asparagi alla Griglia con parmigiano e salsa all'aglio	13€
Verdure alla Griglia (x persona - minimo due persone)	7€
Patata Dolce al Forno con olio d'oliva e rosmarino fresco	5€
Purè di Patate	5€
Patatine Fritte (x persona)	3,9€

SALSE

Salsa al Pepe	Panna, burro e brodo di carne	2,9€
Salsa di Peperoni alla Griglia	Peperoni rossi, miele e aglio	2€
Chimichurri		1€

DOLCI FATTI IN CASA

Affogato		7€
Caffè con gelato artigianale alla vaniglia		
Don Pedro		8,5€
Whisky con gelato artigianale alla crema e frutta secca caramellata		
Panqueque		8,5€
Crêpe con salsa al caramello e gelato banana split		
Cheesecake		7,5€
Con frutti rossi e base di biscotto		
Tiramisú "Buenos Aires"		8€
Con cuore di salsa al caramello		
Brownie		8,5€
Con noci e gelato artigianale al pistacchio		
Gelati Artigianali a Pallina	Prezzo per pallina	3€
Vaniglia, Cioccolato, Pistacchio, Crema, Banana Split, Salsa al Caramello, Limone, Fragola		

VIVE COMO QUIERAS!