

ENTRANTES

Pan de Masa Madre, alioli y aceitunas (x persona)	2,9€
Pan rústico tostado al grill	
Plato de Jamón Ibérico	22€
Jamón Ibérico bellota 50%	
Carpaccio de Ternera	12€
Cuadril de ternera Premium con escamas de sal y pimienta, parmesano rallado, limón, alcaparras y aceite de oliva	
Steak Tartar	18€
Solomillo de ternera, lima, mostaza, salsa Perrins, tomate seco, pepinillo, yema de huevo, chips de yuca y tostas de pan Cristal	
Tartar de salmón	22€
Salmón Noruego fresco marinado con sésamo, soja, jengibre, limón, crema de aguacate, cebolla roja, salsa de mango y cilantro	
Burrata de búfala	14€
Con pesto de albahaca, tomate cherry, piñones y Aceite de oliva virgen extra	
Rabas	23€
Calamar fresco nacional en harina de garbanzos y mayonesa de cilantro cítrica	
Empanadas Argentinas (x unidad)	5,9€
Caprese - Tomate, albahaca y queso fresco Carne Criolla - Ternera cortada a cuchillo, cebolla de verdeo, huevo, aceitunas Carne picante - Extra con pimientos africanos y togarashi Jamón York y Queso	
Croquetas Caseras	10€
Champiñones o Jamón (4 uds)	
Queso provoleta con pimientos	15€
Queso provolone italiano, pimientos de 3 colores al rescoldo, berros y tostas de pan Cristal	
Mix de embutidos a la brasa	12€
Chorizo criollo, morcilla, merguez de cordero y (1/c) chimichurri	
Mollejas a la brasa	18€
Mollejas de corazón, limón y sal Maldon	

VEGGIES

Burger vegetariana con patatas fritas	18€
Beyond Burger con pan brioche, tomate, lechuga, huevo, queso, cebolla caramelizada y mayonesa Kimchi con pepinillos	
Burger Vegana con patatas fritas	18€
Beyond Burger con pan brioche, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, guacamole y mayonesa Kimchi vegana con pepinillos	

PREMIUM

Entraña Nebraska - USA (100gr) Precio por pieza, mínimo 250gr - Punto o punto más	17€
Ojo de Bife Black Angus Novillo Argentino (400gr) Punto menos o punto	36€
Solomillo Black Angus Joven Argentina (250gr) Blue o punto menos	36€

DE LA CASA

Vacío Black Angus Argentina (300gr) Punto menos o punto	27€
Secreto Ibérico de Cruceta 100% Bellota (270gr) Punto más o muy hecho	26€
Asado tipo Banderita Nebraska USA (100gr) Punto más o muy hecho	9,5€
Muslo de Pollo Payes Deshuesado (400gr) Punto más o muy hecho	19€
Entrecot Black Angus Uruguay (350gr) Punto menos o punto	27€
Parrillada Argentina (P.P. mínimo 2 personas) Tira de Asado, Vacío, Muslo de pollo deshuesado, Secreto Ibérico, Chorizo Criollo y morcilla	29€

DEL MAR A LA PARRILLA

Pulpo con chimichurri (300gr)	39€
Salmón con aceite de ajo y perejil (300gr)	28€

GUARNICIONES

Ensalada de Tomate y Cebolla (x persona)	3,9€
Ensalada de Rúcula con parmesano y tomate (x persona)	6€
Espárragos al grill con parmesano	13€
Parrillada de Verduras (P.P mín. 2 personas)	7€
Boniatos al horno con aceite de oliva y romero fresco	5€
Puré de patatas	5€
Patatas fritas caseras (x persona)	3,9€

SALSAS

Salsa Pimienta	Nata, mantequilla y caldo de carne	2,9€
Salsa de Pimientos a la brasa	Pimientos rojos, miel y ajo	2€
Chimichurri		1€

POSTRES CASEROS

Affogato		7€
Café con helado artesanal de vainilla		
Don Pedro		8,5€
Whisky con helado artesanal de crema americana y nueces caramelizadas		
Panqueque		8,5€
Crepe de dulce de leche con helado de banana split y nueces caramelizadas		
Cheesecake		7,5€
Con frutos rojos y base de galleta		
Tiramisú Buenos Aires		8€
Con corazón de dulce de leche		
Brownie		8,5€
Con nueces y helado artesanal de pistacho		
Helados artesanales de bola		3€
Precio por bola		
Vainilla, Chocolate, Pistacho, Nata, Banana Split, Dulce de Leche, Limón y Fresa		

VIVE COMO QUIERAS!