

Nuestra mesa de antipasto *Cold entrées, cheeses and cold cuts*

Todos nuestros productos fueron seleccionados entre lo mejor que ofrece el mar y el campo, y elaborados artesanalmente.

All our ingredients have been chosen from the finest available and have been prepared in a homestyle way

Plato grande	<i>Large dish</i>	\$	3.800
Plato chico	<i>Small dish</i>	\$	2.800

Entradas *Entrées*

Carpaccio de res	<i>Tenderloin carpaccio</i>	\$	3.500
Carpaccio del mar	<i>Seafood carpaccio</i>	\$	3.500
Empanadas fritas	<i>Stuffed pastry with a choice of fillings</i>			
Carne	<i>Meat</i>	\$	1.600
Camarón y queso	<i>Shrimp and cheese</i>	\$	1.900
Espinaca y queso	<i>Spinach and chesse</i>	\$	1.600
Provoleta a la parrilla	<i>Grilled provolone cheese</i>	\$	3.800
Tartar de salmón y guacamole	<i>Salmon tartar with guacamole</i>	\$	4.500
Mollejas de cordero a la provenzal	<i>Lamb Sweetbreads Provence</i>	\$	5.300
Langostinos Grillados (2 unidades)	<i>Grilled Shrimps (2 units)</i>	\$	4.000
Sopas caseras	<i>Homemade Soups</i>	\$	2.500

Embutidos y achuras *Sausages and inners*

Chorizo	<i>Argentinian sausage</i>	\$	1.600
Morcilla	<i>Black creole sausage</i>	\$	1.600
Mollejas de ternera	<i>Barbecued veal sweetbreads</i>	\$	3.500
Selección de achuras	<i>Assorted inners</i>	\$	3.100

Parrilla *Grill*

Punto de cocción Grill point

Bleu (crudo por dentro)	•• Bleu rare (Bleu, all the way through)
Muy jugoso (rojo intenso)	•• Rare (Cool center, bright red throughout)
Jugoso (rosado por dentro)	•• Medium rare (Warm center, red throughout)
A punto (casi cocido)	•• Medium (Warm, pink center)
Asado (bien cocido)	•• Well done (Hot, fully cooked throughout)

Carnes rojas Beef

Bife ancho	<i>Cube Roll steak (boneless)</i>	\$ 10.800
Bife angosto	<i>Strip Loin</i>	\$ 10.300
Ojo de bife	<i>Rib-eye (Delmonico)</i>	\$ 11.500
Entrecot	<i>Rib steak</i>	\$ 11.000
Tira de asado	<i>Shorts Ribs</i>	\$ 9.200
Tira de asado Especial	<i>Special Shorts Ribs</i>	\$ 11.200
Colita de cuadril	<i>Rump Skirt</i>	\$ 8.800
Tapa de cuadril	<i>Silverside End</i>	\$ 8.800
Bife de cuadril	<i>Round</i>	\$ 8.800
Entraña	<i>Thin skirt</i>	\$ 8.800
Bife de lomo	<i>Tenderloin</i>	\$ 11.800
Emince de lomo	<i>Emince Tenderloin</i>	\$ 9.200
Medallón de lomo	<i>Tenderloin (Filet Mignon)</i>	\$ 12.000
Paillard de lomo	<i>Paillard Tenderloin</i>	\$ 9.500
Vacío	<i>Thin steak</i>	\$ 8.800
Petit beef		\$ 8.800
Lomo para 4 personas (30 minutos)		\$ 44.000
<i>Tenderloin —Serves 4— (30 minutes)</i>		
Tapa de cuadril para 3 personas (30 minutos)		\$ 27.000
<i>Silverside's End —Serves 3— (30 minutes)</i>		
Colita de cuadril para 3 personas (30 minutos)		\$ 25.000
<i>Rump Skirt —Serves 3— (30 minutes)</i>		

Otras carnes a las brasas Other grilled meats

Costillar de cordero magallánico (pieza central) \$ 18.500
Center Magallean lamb ribs

Pierna de cordero al corte \$ 8.800
Lamb leg cut

1/2 pollo orgánico deshuesado \$ 8.800
Boneless free-range chicken (1/2)

Pechuguitas de pollo grilladas con dos purés \$ 7.500
Grilled chicken breasts, with two purees

Brochetas Brochettes

De lomo *Tenderloin* \$ 10.000

Pescados a las brasas Grilled fish

Salmón *Salmon* \$ 8.500
Pesca del día *Daily catch* \$ 9.000

Wagyu - Sujeto a disponibilidad
Wagyu - Subject to availability



Asado de Tira *Short ribs* \$ 14.000
Bife Angosto *Strip loin* \$ 18.000
Entraña *Thin skirt* \$ 14.000
Vacio *Thin stake* \$ 14.000

Cocina *Our cuisine*

Ojo de bife de Angus pampeano, reducción de malbec, sobre polenta
horneada y jamón serrano \$ 12.800
Rib-eye steak, malbec sauce, baked polenta and serrano ham

Tournedos de lomo a las tres pimientas, papas rústicas provenzal.....\$ 13.000
Tournedos tenderloin with pepper sauce

Chateaubriand de lomo con salsa Bearnaise, papas baston\$ 13.000
Tenderloin Chateaubriand with Bearnaise sauce, french potatoes

Carré de cordero sobre queso de cabra a la menta y salsa de Portobello.....\$ 19.700
Lamb ribs on mint flavoured goat cheese with Portobello mushrooms sauce

Panzotti de calabaza en salsa crema de puerros\$ 7.800
Pumpkin Panzotti with cream leeks sauce

Sorrentino de jaiba en jugo de camarón\$ 8.500
Crab sorrentino in shrimp sauce

Salmón con salsa pomarola y albahaca sobre verduras salteadas.....\$ 9.000
Salmon with tomatoes sauce and basil in sauted vegetables

Trucha rellena en salsa de eneldo, mil hojas de papa y espinaca
gratinada\$ 8.500
Stuffed trout with dill sauce, leafs potatoes and spinachs

1/2 Pollo orgánico al ajillo y pimentón español, papas salteadas.....\$ 9.500
Free-range chicken in garlic sauce, spanish redpepper and potatoes

Milanesas de lomo con dos purés\$ 8.500
Thinly cut, breaded tenderloin steak with two purées

Ensaladas Especiales *Special Salads*

Ensalada tibia de mollejas de cordero, endivias, rúcula y champignon\$ 5.900
Warm lamb sweetbreads salad, endives, arugula and mushrooms

Ensalada de pepino, pimiento grillado, tomate, olivas, anchoas, cebolla, queso de cabra y aderezo de albahaca\$ 4.300
Cucumber , grilled pepeers, tomato, olives, anchovies, onion, goat cheese Salad and basil dressing

Ensalada de pollo, lechuga, croutones, tocino, queso parmesano, anchoas, alcacarras y aderezo Cesar\$ 4.300
Cesar Salad, chicken, lettuce, croutons, bacon, parmesano cheese, anchovies, capers and Cesar dressing

Ensalada tibia de pulpo al chimichurri y miel con hojas verdes y hortalizas\$ 4.600
Warm octopus salad with chimichurri-honey dressing, green leafs and steamed vegetables

Ensaladas para combinar *Salads*

Cualquier combinación\$ 2.900
Berro, lechugas varias, rúcula, betarragas, zanahoria, choclo, porotos verdes, tomate, cebolla, arvejas *Watercress, various lettuce, arugula, beetroot, carrot, sweet corn, green beans, tomato, onion, sweat peas*

Combinación con endibias\$ 3.600
Endives and any combination of the above

Combinación con palta o palmitos\$ 3.500
Avocados or palm and any combination of the above

Endibias *Endives*\$ 3.900

Guarniciones *Side dishes*

Grillata de verduras	<i>Assorted grilled vegetables.....</i>	\$ 2.900
Hortalizas al vapor	<i>Steamed vegetables.....</i>	\$ 2.400
Pimientos grillados	<i>Grilled peppers.....</i>	\$ 2.600
Espinacas a la crema	<i>Creamed spinach</i>	\$ 2.900
Choclo a la crema	<i>Creamed sweet corn</i>	\$ 3.000
Papas a la crema	<i>Creamed potatoes</i>	\$ 3.000
Papa al rescoldo con mantequilla de hierbas	<i>Charbroiled potato.....</i>	\$ 2.600
Puré de papa, zapallo, manzana	<i>Purées: potato, apple, pumpkin.....</i>	\$ 2.500
Puré de palta	<i>Avocado purée.....</i>	\$ 3.300
Papas fritas	<i>french fries.....</i>	\$ 2.700
Papas fritas españolas, hilo, noisette, rejilla y bastón	<i>.....</i>	\$ 2.900
<i>Chips, shoe-string, noisette and waffle potatoes</i>		
Champignones salteados	<i>Sauted mushrooms</i>	\$ 3.300

Postres *Deserts*

Panqueque de manzana	<i>Apple pancake</i>	\$ 2.500
Panqueque de dulce de leche	<i>Milk jam pancake</i>	\$ 2.500
Flan casero	<i>Homemade custard.....</i>	\$ 2.800
Torta de chocolate Benjamín con salsa de chocolate	<i>.....</i>	\$ 3.400
<i>Chocolate cake with chocolate sauce</i>		
Brownie y helado de almendra con salsa inglesa	<i>.....</i>	\$ 3.300
<i>Almond brownie and ice-cream with vanilla sauce</i>		
Torta helada de lúcuma con salsa roja y chocolate amargo	<i>.....</i>	\$ 2.900
<i>Cold lúcuma cake with red sauce and bitter chocolate</i>		
Semilíquido gateau de chocolate, salsa de pistacho	<i>.....</i>	\$ 3.900
<i>Chocolate cake with semi-liquid centre, pistachio cream</i>		
Helados y sorbetes artesanales	<i>Homemade Ice creams and sherbets</i>	\$ 2.500
Plato de frutas de la estación	<i>Assortment of fresh fruit</i>	\$ 2.500
Apple Pie con helado de crema	<i>Apple pie with ice-cream.....</i>	\$ 2.600
Sorbete de champagna y espuma de limón	<i>.....</i>	\$ 3.000
<i>Champagne sherbet and lemon mousse</i>		
Mousse de dos chocolates sobre suave salsa de menta	<i>.....</i>	\$ 3.200
<i>Two chocolate mousse with soft mint sauce</i>		
Parfait de naranja en suave salsa cítrica con un toque de Grand Marnier	<i>....\$</i>	2.900
<i>Orange parfait with a smooth citric sauce and a taste of Grand Marnier</i>		
Merengue italiano, helado de sambayón en tulipa y frutos rojos	<i>.....\$</i>	3.200
<i>Italian Meringue, sabayón ice-cream and blackberries</i>		