

Tasting Porteño

ENTRÉE PORTEÑO
ASSAGGIO DI BENVENUTO PORTEÑO

TRILOGIA DI ENTRADAS
SELEZIONE DI TRE ENTRADAS DAL NOSTRO MENU

LASCIATI CONSIGLIARE PER UN PERCORSO OTTIMALE

De la Parrilla
3 tagli a scelta

VACIO
BAVETTA DI BLACK ANGUS

BIFE DE CHORIZO
CONTROFILETTO DI MANZO ARGENTINO

ENTRAÑA
TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS

ASADO DE TIRA
COSTINE DI BLACK ANGUS

Guarniciones

TRIS DI CHIPS CAMOTE, VIOLA E CLASSICA

Postres

SCEGLI UN DOLCE DAL NOSTRO MENU

Entradas


CARCIOFO GIUDEA
CARCIOFO FRITTO

NUESTRA PROVOLETA
PROVOLONE AL FORNO CON POMODORINO SAN MARZANO
CIPOLLOTTO ARROSTO E ORIGANO 7

MOLLEJAS SALTEADAS
ANIMELLE SALTATE CON CHUTNEY DI PORRI,
CHARDONNAY E CREMA DI LATTE 1,7

TIRADITO DE ZUCCHINE 
CARPACCIO DI ZUCCHINE, SESAMO BIANCO, ZENZERO,
SOIA LESS SALE E OLIO CALDO DI SESAMO 6,11

CAPRESE GOURMET
POMODORINI GIALLI E ROSSI, BURRATA,
BASILICO, OLIO E CRUMBLE DI PANE 1,7

CEVICHE DI AVOCADO 
AVOCADO CON SALSA AGRUMATA, CETRIOLO, POMODORI CHERRY
CORIANDOLO, CIPOLLA ROSSA E JALAPEÑO 6

SASHIMI PATO
FILETTO DI FASSONA CON FOIE GRAS, RIDUZIONE DI
ACETO BALSAMICO E CRISTALLI DI SALE MALDON

SASHIMI PORTEÑO
FILETTO DI FASSONA MARINATO CON SALSA DI SOIA,
BUCCIA D'ARANCIA E SENAPE DI DIJON IN GRANI 1,3,6,7,9


PATA NEGRA 5 JOTAS
PROSCIUTTO IBERICO STAGIONATO 32 MESI

De Argentina A Italia

FUSILLONI ALLA PUTTANESCA
BATTUTO DI OLIVE, CAPPERI, ACCIUGHE, SALSA POMODORO,
JALAPEÑO, CORIANDOLO, PREZZEMOLO E PROFUMO DI AGLIO 1,4

RISOTTO GOURMET (QUASI ALLA MILANESE)
RISOTTO ALLO ZAFFERANO MANTECATO
CON BATTUTO DI ANIMELLE 7

SPAGHETTI DI STAGIONE
CREMA DI ZUCCHINE CON FIORI DI ZUCCA,
BASILICO, PINOLI, OLIO E CORIANDOLO 1,7

ARROZ VERDULERO 
RISO ROSSO SALTATO AL WOK CON MELANZANE,
ZUCCHINE, PEPERONI, PORRO, TACCOLE, SOIA,
OLIO DI SESAMO E SEMI DI SESAMO 6,11

TAGLIATELLA CON RAGÙ DI ENTRAÑA
PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RAGÙ DI ENTRAÑA
ED OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA ARGENTINO 1,3,7



Principales

BURGER PORTEÑO

HAMBURGER DI MANZO ARGENTINO CON PATATE FRITTE

BIFE GOURMET

BIFE DE CHORIZO, BURRO AL CHIMICHURRI,
PATATA RUSTICA E ROSMARINO 7

NUESTRA TARTARE

FILETTO DI FASSONA CON I SUOI CONDIMENTI,
CAPPERI, CIPOLLA ROSSA, ACCIUGHE, SENAPE,
TABASCO E SALSA WORCHESTER 4,9,7

SALMON COLORADO

SALMONE ALLA GRIGLIA CON AFFUMICATURA DI
QUERCIA ARGENTINA E VERDURE DI STAGIONE 4

TRIS DE LOMO ARGENTINO

FILETTO DI MANZO ARGENTINO CON LE TRE SALSE,
RISTRETTO AL MALBEC, SALSA ALLO CHARDONNAY E
PROFUMO DI TARTUFO, CREMA DI PANCETTA E PRUGNA 1,7,8

LOMO FOIE GRAS

FILETTO DI MANZO ARGENTINO CON FOIE GRAS,
RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO E PUREA DI PATATE 1,7,13

de la Parrilla

CHORIZO

SALAMELLA 1

PECHUGAS SABORIZADAS

PETTO DI POLLO AROMATIZZATO AL LIMONE

PECHITO DE CERDO

PUNTINE DI MAIALE COTTE 6 ORE A BASSA TEMPERATURA
CON CROSTA DI BBQ 1

GALLETTO

GALLETTO BORGOGNA* INTERO ALLA GRIGLIA

BIFE DE CHORIZO

CONTROFILETTO DI MANZO ARGENTINO

VACIO

BAVETTA DI BLACK ANGUS

ASADO DE TIRA

COSTINE DI BLACK ANGUS

*LA DISPONIBILITÀ PUÒ VARIARE A SECONDA DEL MERCATO



de la Parrilla

OJO DE BIFE/BIFE ANCHO

CUBE ROLL DI BLACK ANGUS ARGENTINO

ENTRAÑA FINA

TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS ARGENTINO
500 GR. CA

ENTRAÑA DAL MONDO

TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS
CANADA / AMERICA / AUSTRALIA 350 GR. CA

ENTRAÑA DAL MONDO

TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS
800 GR. CA consigliata per due persone

LOMO BUENOS AIRES

FILETTO DI MANZO ARGENTINO 250 GR.

BIFE DE KOBE

RIB EYE DI WAGYU "JAPANESE" cat. A5

COSTILLAR EL PORTEÑO (4 ORE)

COSTOLA DI BLACK ANGUS COTTA LENTAMENTE ALL'ASADOR

BIFE MILONGA

COSTATA DI BLACK ANGUS CON FILETTO

BIFE DE COSTILLA

COSTATA DI BLACK ANGUS

TOMAHAWK (DAI NATIVI AMERICANI)

CUBE ROLL DI BLACK ANGUS CON OSSO



Duo de Empanadas

DUE PANZEROTTI TIPICI ARGENTINI RIPIENI AL FORNO

GOURMET

SECONDO FANTASIA DELLO CHEF

CARNE

ROAST BEEF DI MANZO TAGLIATO AL COLTELLO 1,3

POLLO

POLLO SFILACCIATO A MANO 1,3

VERDURA

SPINACI, FORMAGGIO E BESCIAPELLA 1,3,7,13

JAMON Y QUESO

PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO 1,3,7

HUMITA

CREMA DI MAIS E FORMAGGIO 1,3,7,13

Ensaladas

CAESAR SALAD

POLLO, LATTUGA, ERBE FRESCHE, PANE,
UOVO, PARMIGIANO, SALSA CAESAR E MAIS 1,3,4,7

CECITA

CECI AL NATURALE, SEMI DI GIRASOLE, FETA,
POMODORINI CHERRY, MAIS, CHIPS DI CIPOLLA ROSSA,
MELA VERDE, OLIVE NERE, PEPPERONCINO JALAPEÑO,
BARBABIETOLA E SALSA DI SOIA AGRUMATA 1,6,7,10

Guarniciones

PURE DE CALABAZA

PUREA DI ZUCCA 7

PURE DE PAPA

PUREA DI PATATA 7,13

INSALATINA ARGENTINA

POMODORO, CIPOLLA E CETRIOLI

ENSALADA RUSA

PATATE, CAROTE, PISELLI, UOVO SODO
E MAIONESE 3

PAPA PLOMO

PATATA AL CARTOCCIO CON LE SUE SALSE:
CREMA DI GORGONZOLA, PANNA ACIDA E BURRO 7

PAPAS FRITAS

PATATE FRITTE

ENSALADA CRIOLLA

LATTUGA, POMODORO E CIPOLLA

ENSALADA CLÁSICA

RUCOLA E GRANA 7

ZANAHORIA Y HUEVO

CAROTE E UOVO SODO 3

ENSALADA VERDE

MISTICANZA DI FOGLIE VERDI

VERDURAS GRILLADAS

ZUCCHINE, MELANZANA, RADICCHIO,
POMODORO E MAIS

CHIMICHURRI

ACETO, OLIO, SALE, INFUSO DI AGLIO, PREZZEMOLO,
AJI MOLIDO, ORIGANO, PAPRIKA

CRIOLLA

ACETO, OLIO, SALE, POMODORO E CIPOLLA

PROVENZALE

ACETO, OLIO, SALE, PREZZEMOLO ED AGLIO



Postres

TIRAMISU AL DULCE DE LECHE

MASCARPONE, SAVOIARDI INZUPPATI NEL CAFFÈ ZUCCHERATO,
CON UOVA, PANNA E DULCE DE LECHE 1,3,7

SORBETE DE LIMON O MANDARINA

SORBETTO DI LIMONE O MANDARINO 7

FLAN CASERO DE VANILLA CON DULCE DE LECHE

FLAN NOSTRANO DI VANIGLIA CON DULCE DE LECHE 1,3,7

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE

CREPÈ CON RIPIENO DI DULCE DE LECHE 1,3,7

PANQUEQUE DE MANZANA

CREPÈ DI MELA CARAMELLATA AL RHUM
CON GELATO ALLA CREMA 1,3,7

MIL HOJAS DE MANZANA

MELE ROSSE COTTE, SERVITE CON SALSA AL CARMELLO SALATO,
GELATO ALLA VANIGLIA E NOCI CARAMELLATE 7

DON PEDRO

GELATO DI CREMA AFFOGATO NEL WHISKY CON NOCI 3,7,13

LA MORENITA

TORTINO GLASSATO AI QUATTRO CIOCCOLATI 1,3,7

EL BOLSÓN

GELATO DI LAMPONE CON FRUTTI DI BOSCO E PRALINE 1,13

