

## Postres

### **FLAN CASERO DE VANILLA CON DULCE DE LECHE**

FLAN NOSTRANO DI VANIGLIA CON DOLCE DI LATTE / VANILLA CRÈME CAMEL 1,3,7

### **TORTA DE MANZANA CON HELADO DE CREMA**

TORTA DI MELE CON GELATO ALLA CREMA / APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM 1,3,7,13

### **DON PEDRO**

WHISKY, GELATO DI CREMA E NOCI / WHISKY, VANILLA ICE CREAM AND NUTS 3,7,13

### **PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE**

CREPÈ CON RIPIENO DI DOLCE DI LATTE / CREPES WITH CREAM CARAMEL FILLING 1,3,7

### **PANQUEQUE DE MANZANA**

CREPÈ DI MELA CAMELLATA AL RHUM CON GELATO ALLA CREMA / CREPES WITH CARAMELISED APPLE WITH RUM AND VANILLA ICE CREAM 1,3,7

### **SORBETE DE LIMON O MANDARINA**

SORBETTO DI LIMONE O MANDARINO / LEMON OR MANDARIN SORBET 7

### **EL BOLSÓN**

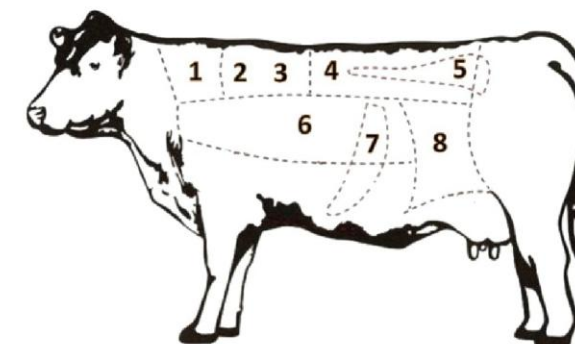
GELATO DI LAMPONE CON FRUTTI DI BOSCO E PRALINE / RASPBERRY ICE CREAM WITH WILD BERRIES AND PRALINE 1,13

### **LA MORENITA**

TORTINO GLASSATO AI QUATTRO CIOCCOLATI / FOUR LAYER CHOCOLATE CAKE 1,3,7

# el sabor de la Cocina Argentina

Empanadas e dulce de leche sono le tracce più gustose dei conquistadores spagnoli ma gli argentini di ogni origine si sentono uniti dall'asado, il piatto nazionale di carne grigliata. Occasione per stare insieme mentre la carne cuoce lentamente, accompagnato dal tipico mate, l'asado criollo diventa pretesto per il rituale di una chiacchiera di vera amicizia.



## Cortes argentinos

1 roast beef	5 lomo
2 ojo de bife	6 asado
3 bife ancho	7 entrana
4 bife angosto	8 vacio

Gentile Cliente, se soffre di ALLERGIE o INTOLLERANZE alimentari richiedi informazioni al nostro personale. Sappia comunque che per gli alimenti offerti in questo locale non è possibile escludere che abbiano subito un contatto con gli allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo disponibilità del mercato. La carne somministrata è conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004.



# Entradas

## **TIRADITO DE AJI AMARILLO**

FILETTO DI FASSONA TAGLIATO AL COLTELLO, LIME, VERDURE IN AGRODOLCE, TRITO SUDAMERICANO E SALSA ALL'AJI AMARILLO E CANCHA / KNIFE-CUTTED FASSONA FILLET, LIME SWEET AND SOUR VEGETABLES. SOUTH AMERICAN MINCED AND AJI AMARILLO CANCHA SAUCE

## **TOSTADO PORTEÑO**

PAN BRIOCHES, WAGYU, TARTUFO NERO E SALSA PORTEÑO / PAN BRIOCHE, WAGYU, BLACK TRUFFLE AND PORTEÑO SAUCE  
1,3,6,10

## **SASHIMI PORTEÑO**

FILETTO DI FASSONA MARINATO CON SOIA, ARANCIA E SENAPE DI DIJON IN GRANI / FASSONA PIEMONTESE RAW TENDERLOIN MARINATED IN SOY SAUCE, ORANGE PEEL AND DIJON MUSTARD  
1,6,7,9

## **SASHIMI PATO**

FILETTO DI FASSONA CON FOIE GRAS, RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO E CRISTALLI DI SALE MALDON / FASSONA PIEMONTESE RAW TENDERLOIN WITH FOIE GRAS, BALSAMIC VINEGAR DRESSING AND MALDON SALT

## **NUESTRA PROVOLETA**

PROVOLA FUSA IN PADELLA CON RUCOLA E POMODORI SECCHI / MELTED PROVOLONE CHEESE WITH ARUGULA AND SUN-DRIED TOMATOES 1,7,10

## **WAGYU ROLL DI MILANESA A CABALLO**

ROLL DI TARTARE DI WAGYU, UOVA DI QUAGLIA, SALSA ROSA E CHIPS DI PATATE / ROLL OF WAGYU TARTARE, QUAIL EGGS, PINK SAUCE AND POTATO CHIPS 1,3,7

## **MOLLEJAS SALTEADAS**

ANIMELLE SALTATE CON PORRI E CHARDONNAY / COW GLANDS SWEETBREADS SAUTÉED WITH LEEKS AND CHARDONNAY 1,7

## **PATA NEGRA 5 JOTAS**

PROSCIUTTO IBERICO STAGIONATO 32 MESI / PATA NEGRA: RAW SPANISH HAM – AGED 32 MONTHS

## **ROLL DI FASSONA E WAGYU**

ROLL DI WAGYU, CON FASSONA SCOTTATA, AVOCADO E TARTUFO NERO / WAGYU ROLL WITH SEARED FASSONA, AVOCADO, BLACK TRUFFLE 3,12

## **CEVICHE DI AVOCADO**

AVOCADO, CETRIOLO, POMODORI CHERRY GIALLI E ROSSI, CORIANDOLO, CIPOLLA ROSSA E JALAPEÑO / AVOCADO, CUCUMBER, RED AND YELLOW CHERRY TOMATOES, CORIANDER, RED ONION AND JALAPEÑO

# Guarniciones

## **PURE DE CALABAZA**

PUREA DI ZUCCA / PUMPKIN PUREE 7

## **PURE DE PAPA**

PUREA DI PATATA / MASHED POTATO 7,13

## **PAPA PLOMO**

PATATA AL CARTOCCIO CON LE SUE SALSE: CREMA DI GORGONZOLA, PANNA ACIDA E BURRO / WHOLE BAKED POTATO WITH YOUR CHOICE OF TOPPING: GORGONZOLA CREAM, SOUR CREAM, BUTTER 7

## **PAPAS FRITAS**

PATATE FRITTE / FRENCH FRIES

## **PAPAS FRITAS CON TRUFAS**

PATATE FRITTE CON TARTUFO / FRENCH FRIES WITH TRUFFLES

## **ENSALADA CRIOLLA**

LATTUGA, POMODORO E CIPOLLA / LETTUCE, ONIONS AND TOMATOES

## **ENSALADA RUSA**

PATATE, CAROTE, PISELLI, UOVO SODO E MAIONESE / POTATOES, CARROTS, PEAS, MAYONNAISE AND BOILED EGG 3

## **ENSALADA CLÁSICA**

RUCOLA E GRANA / ROCKET SALAD AND GRANA PADANO CHEESE 7

## **ENSALADA VERDE**

MISTICANZA DI FOGLIE VERDI / MIX OF GREEN LEAVES

## **CHOCLO GOURMET**

MAIS ARROSTITO ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLO SHISO / ROASTED CORN GRILLED WITH SHISO BUTTER

## **VERDURAS GRILLADAS**

ZUCCHINE, MELANZANA, RADICCHIO, POMODORO E MAIS / ZUCCHINI, EGG PLANT, RADISH RADICCHIO, TOMATO AND CORN



## De la Parrilla

### **BIFE MILONGA**

*COSTATA DI BLACK ANGUS CON FILETTO / RIBEYE WITH TENDERLOIN*

### **BIFE DE COSTILLA**

*COSTATA DI BLACK ANGUS CON FILETTO / BLACK ANGUS RIB EYE*

### **TOMAHAWK**

*CUBE ROLL DI BLACK ANGUS CON OSSO / BLACK ANGUS RIB EYE WITH BONE*

### **CORDERO PATAGONICO**

*CARRÉ D'AGNELLO ALLA GRIGLIA MARINATO ALLE ERBE / HERBS MARINATED LAMB RIBS GRILLED*

### **PECHUGAS SABORIZADAS**

*PETTO DI POLLO AROMATIZZATO AL LIMONE / CHICKEN BREAST WITH LEMON AND HERBS*

### **GALLETTO**

*GALLETTO INTERO ALLA GRIGLIA / GRILLED WHOLE ROOSTER*

### **CHORIZO**

*SALAMELLA / CHORIZO SAUSAGE – ONE PIECE 1*

### **MOLLEJAS**

*ANIMELLE / COW GLANDS SWEETBREADS*

## Wagyu

### **BIFE DE KOBE**

*RIB EYE DI WAGYU “JAPANESE” cat. A5 / JAPANESE KOBE BEEF*

### **TOMAHAWK DE WAGYU**

*CUBE ROLL DI WAGYU AUSTRALIANO / AUSTRALIAN WAGYU RIB EYE*

### **LOMO DE WAGYU**

*FILETTO DI WAGYU AUSTRALIANO / AUSTRALIAN WAGYU TENDERLOIN*

## Duo de Empanadas

DUE PANZEROTTI TIPICI ARGENTINI RIPIENI AL FORNO

### **CARNE**

*ROAST BEEF DI MANZO TAGLIATO AL COLTELLO / BEEF TENDERLOIN 1,3*

### **POLLO**

*POLLO SFILACCIATO A MANO / CHICKEN WITH BELL PEPPERS AND ONIONS 1*

### **VERDURA**

*SPINACI, FORMAGGIO E BESCIAPELLA / SPINACH, BECHAMEL SAUCE AND CHEESE 1,7,13*

### **JAMÓN Y QUESO**

*PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO / COOKED HAM AND MOZZARELLA CHEESE 1,7*

### **MIX DI FUNGHI**

*MIX DI FUNGHI E FORMAGGIO / MIX OF MUSHROOMS AND MOZZARELLA CHEESE 1,7*

### **HUMITA**

*CREMA DI MAIS E FORMAGGIO / CORN CREAM AND MOZZARELLA CHEESE 1,7,13*

## Ensaladas

### **EL PORTEÑO**

*INSALATA PORTEÑO / SALAD PORTEÑO 1,7*

### **CAESAR SALAD**

*POLLO, BABY GEM LATTUCE, CROSTINI DI PANE, BACON, FORMAGGIO E SALSA CAESAR / CHICKEN, LETTUCE, CROUTONS, CHEESE, TOMATO, BACON AND CAESAR DRESSING 1,3,4,7*



## De la Cocina

### TARTARE ESPECIAL

FILETTO DI FASSONA TAGLIATO AL COLTELLO, UOVO DI QUAGLIA, TARTUFO NERO E SPEZIE / KNIFE-CUT FASSONE PIEMONTESE FILLET WITH QUAIL EGGS, BLACK TRUFFLE, RED ONION, CAPERS, MUSTARD GRAIN AND ANCHOVIES 3,4

### BIFE DORREGO

CONTROFILETTO IN PADELLA AI TRE PEPI CON PATATA RIPIENA / SIRLOIN STEAK WITH PEPPERCORN SAUCE AND STUFFED CHEESE POTATO, ONION AND BACON 1,8

### TRIS DE LOMO ARGENTINO

FILETTO DI MANZO ARGENTINO, RISTRETTO AL MALBEC, SALSA ALLO CHARDONNAY E PROFUMO DI TARTUFO, CREMA DI PANCETTA E PRUGNA / THREE WAY ARGENTINIAN BLACK ANGUS FILLET WITH CHARDONNAY THYME AND TRUFFLE SAUCE, MALBEC REDUCTION WITH POTATOES JULIENNE BACON, CRUST AND PLUM 1,8

### LOMO FOIE GRAS

FILETTO DI MANZO ARGENTINO CON FOIE GRAS, RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO E PUREA DI PATATE / ARGENTINIAN BEEF FILLET WITH FOIE GRAS, BALSAMIC VINEGAR REDUCTION, SUMMER TRUFFLE AND MASHED POTATO 1,7,13

## No solo Carne

### SALMON COLORADO

SALMONE ALLA GRIGLIA CON AFFUMICATURA DI QUERCIA ARGENTINA E VERDURE DI STAGIONE / SMOKED GRILLED SALMON SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES 4

### PALTA NEGRA

AVOCADO COTTO ALLA PLANCIA CON ASPARAGI SALTATI E POMODORO CONFIT E SEMI DI GIRASOLE / ROASTED AVOCADO WITH SAUTÉED ASPARAGUS AND CHERRY TOMATOES CONFIT AND SUNFLOWER SEEDS 8

### ARROZ VERDULERO

RISO ROSSO CON VERDURE DI STAGIONE E GERMOGLI DI SOIA SALTATI AL WOK / WOK STIR-FRIED VEGETABLES AND BEAN SPROUTS WITH BASMATI RICE AND SOY SAUCE 6,11

## De la Parrilla

### COSTILLAR EL PORTEÑO

COSTONE DI BLACK ANGUS COTTO LENTAMENTE ALL'ASADOR PER 5 ORE / RIB-CUT ACROSS THE BONE

### LOMO BUENOS AIRES

FILETTO DI MANZO ARGENTINO 250 GR. / ARGENTINIAN TENDERLOIN BEEF 250 GR.

### GRAN LOMO

FILETTO DI MANZO ARGENTINO "PREMIUM" 1500 GR. CA / ARGENTINIAN TENDERLOIN WHOLE BEEF 1500 GR. CA

### BIFE DE CHORIZO

CONTROFILETTO DI MANZO ARGENTINO / ARGENTINIAN SIRLOIN

### OJO DE BIFE/BIFE ANCHO

CUBE ROLL DI BLACK ANGUS ARGENTINO / ARGENTINIAN BLACK ANGUS RIB EYE CUBE ROLL

### ASADO DE TIRA

COSTINE DI VITELLO / CALF RIBS

### VACIO

BAVETTA DI BLACK ANGUS / THIN FLANK

### ENTRAÑA FINA

TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS ARGENTINO 500 GR. CA / BLACK ANGUS INTERCOSTAL CUT 500 GR. CA

### BIG ENTRAÑADAL MONDO

TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS (CANADA, USA, AUSTRALIA) 800 GR. CA consigliata per 2 Persone / BLACK ANGUS INTERCOSTAL CUT (CANADA, USA, AUSTRALIA) 800 GR. CA recommended for 2 people

### BEEF ENTRAÑA DAL MONDO

TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS (CANADA, USA, AUSTRALIA) 350 GR. CA / BLACK ANGUS INTERCOSTAL CUT (CANADA, USA, AUSTRALIA) 350 GR. CA

