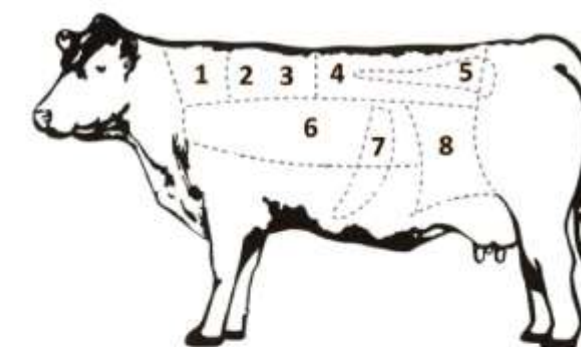


## Postres

<b>FLAN CASERO DE VANILLA CON DULCE DE LECHE</b> <i>FLAN NOSTRANO DI VANIGLIA CON DOLCE DI LATTE 1,3,7</i>	€ 8,00
<b>TORTA DE MANZANA CON HELADO DE CREMA</b> <i>TORTA DI MELE CON GELATO ALLA CREMA 1,3,7,13</i>	€ 9,00
<b>DON PEDRO</b> <i>WHISKY, GELATO DI CREMA E NOCI 3,7,13</i>	€ 9,00
<b>PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE</b> <i>CREPÈ CON RIPIENO DI DOLCE DI LATTE 1,3,7</i>	€ 8,00
<b>PANQUEQUE DE MANZANA</b> <i>CREPÈ DI MELA CARAMELLATA AL RHUM CON GELATO ALLA CREMA 1,3,7</i>	€ 8,00
<b>SORBETE DE LIMON O MANDARINA</b> <i>SORBETTO DI LIMONE O MANDARINO 7</i>	€ 7,00
<b>EL BOLSÓN</b> <i>GELATO DI LAMPONE CON FRUTTI DI BOSCO E PRALINE 1,13</i>	€ 14,00
<b>LIME PIE</b> <i>CROSTATINA CON CREMA AL LIME E MERINGA FLAMBATA 1,3,7</i>	€ 9,00
<b>BUDÍN DE PAN</b> <i>TRADIZIONALE BUDINO DI PANE CON UVETTA E MELA VERDE 1,3,7,13</i>	€ 7,00
<b>LA MORENITA</b> <i>TORTINO GLASSATO AI QUATTRO CIOCCOLATI 1,3,7</i>	€ 9,00

# 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.

Tutti i prezzi sono comprensivi di Iva.  
Il costo del coperto può variare da € 35,00 a € 45,00 cad.



## Entradas

<b>BEEF QUAGLIA</b> ROAST BEEF DI MANZO, UOVA DI QUAGLIA, ASPARAGI ALLA PIASTRA, OLIO AL TARTUFO E CRISTALLI DI SALE MALDON 1,3	€ 16,00
<b>SASHIMI GAZPACHO</b> FILETTO DI FASSONA, GAZPACHO, MOUSSE AL CORIANDOLO, TACCOLE, RAVANELLI, SEMI DI SESAMO NERI E CRISTALLI DI SALE MALDON 7,11	€ 18,00
<b>SASHIMI PORTEÑO</b> FILETTO DI FASSONA MARINATO CON SOIA, ARANCIA E SENAPE DI DIJON IN GRANI 1,6,7,9	€ 18,00
<b>SASHIMI PATO</b> FILETTO DI FASSONA CON FOIE GRAS, RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO E CRISTALLI DI SALE MALDON	€ 18,00
<b>NUESTRA PROVOLETA</b> PROVOLA FUSA IN PADELLA CON RUCOLA E POMODORINI SECCHI 1,7,10	€ 15,00
<b>REVUELTO GRAMAJO</b> UOVA STRAPAZZATE CON PATA NEGRA, FORMAGGIO, PISELLI E JULIENNE DI PATATE FRITTE 1,3,7	€ 15,00
<b>MOLLEJAS SALTEADAS</b> ANIMELLE SALTATE CON PORRI E CHARDONNAY 1,7	€ 15,00
<b>PATA NEGRA 5 JOTAS</b> PROSCIUTTO IBERICO STAGIONATO 32 MESI	€ 27,00
<b>TIRADITO DE ZUCCHINE</b> CARPACCIO DI ZUCCHINE, SESAMO BIANCO, ZENZERO, SOIA LESS SALT E OLIO CALDO DI SESAMO 11	€ 16,00
<b>CEVICHE DI AVOCADO</b> AVOCADO, CETRIOLO, POMODORI CHERRY GIALLI E ROSSI, CORIANDOLO, CIPOLLA ROSSA E JALAPEÑO	€ 18,00

## Guarniciones

<b>PURE DE CALABAZA</b> PUREA DI ZUCCA 7	€ 4,00
<b>PURE DE PAPA</b> PUREA DI PATATA 7,13	€ 4,00
<b>INSALATINA ARGENTINA</b> POMODORO, CIPOLLA E CETRIOLI	€ 4,00
<b>PAPA PLOMO</b> PATATA AL CARTOCCIO CON LE SUE SALSE: CREMA DI GORGONZOLA, PANNA ACIDA E BURRO 7	€ 6,00
<b>PAPAS FRITAS</b> PATATE FRITTE	€ 6,00
<b>ENSALADA CRIOLLA</b> LATTUGA, POMODORO E CIPOLLA	€ 6,00
<b>ENSALADA RUSA</b> PATATE, CAROTE, PISELLI, UOVO SODO E MAIONESE 3	€ 4,00
<b>ENSALADA CLÁSICA</b> RUCOLA E GRANA 7	€ 6,00
<b>ZANAHORIA Y HUEVO</b> CAROTE E UOVO SODO 3	€ 6,00
<b>ENSALADA VERDE</b> MISTICANZA DI FOGLIE VERDI	€ 6,00
<b>VERDURAS GRILLADAS</b> ZUCCHINE, MELANZANA, RADICCHIO, POMODORO E MAIS	€ 10,00

## le nostre Salse

<b>CHIMICHURRI</b> ACETO, OLIO, SALE, INFUSO DI AGLIO, PREZZEMOLO, AJI MOLIDO, ORIGANO, PAPRIKA
<b>CRIOLLA</b> ACETO, OLIO, SALE, POMODORO E CIPOLLA
<b>PROVENZALE</b> ACETO, OLIO, SALE, PREZZEMOLO ED AGLIO



## de la Parilla

<b>BIFE DE COSTILLA</b> <i>COSTATA DI BLACK ANGUS</i>	€ 80,00 <i>al kg.</i>
<b>PARILLADA EL PORTEÑO</b> <i>GRIGLIATA MISTA</i>	€ 45,00
<b>BIFE DE KOBE</b> <i>RIB EYE DI WAGYU "JAPANESE" cat. A5</i>	€ 32,00 <i>All'etto</i>
<b>TOMAHAWK</b> <i>CUBE ROLL DI BLACK ANGUS CON OSSO</i>	€ 92,00 <i>al kg.</i>
<b>CORDERO PATAGONICO</b> <i>CARRÉ D'AGNELLO ALLA GRIGLIA MARINATO ALLE ERBE</i>	€ 37,00
<b>PECHUGAS SABORIZADAS</b> <i>PETTO DI POLLO AROMATIZZATO AL LIMONE</i>	€ 17,00
<b>GALLETTO</b> <i>GALLETTO INTERO ALLA GRIGLIA</i>	€ 25,00
<b>PECHITO DE CERDO</b> <i>PUNTINE DI MAIALE CON CROSTA DI BBQ 1</i>	€ 17,00
<b>CHORIZO</b> <i>SALAMELLA 1</i>	€ 6,00
<b>MOLLEJAS</b> <i>ANIMELLE</i>	€ 15,00

## Duo de Empanadas

DUE PANZEROTTI TIPICI ARGENTINI RIPIENI AL FORNO	€ 12,00
<b>CARNE</b> <i>ROAST BEEF DI MANZO TAGLIATO AL COLTELLO 1,3</i>	
<b>POLLO</b> <i>POLLO SFILACCIATO A MANO 1</i>	
<b>VERDURA</b> <i>SPINACI, FORMAGGIO E BESCIAPELLA 1,7,13</i>	
<b>JAMÓN Y QUESO</b> <i>PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO 1,7</i>	
<b>MIX DI FUNGHI</b> <i>MIX DI FUNGHI E FORMAGGIO 1,7</i>	
<b>HUMITA</b> <i>CREMA DI MAIS E FORMAGGIO 1,7,13</i>	

## Ensaladas

<b>EL PORTEÑO</b> <i>INSALATA PORTEÑO 1,7</i>	€ 15,00
<b>CAESAR SALAD</b> <i>POLLO, LATTUGA, CROSTINI DI PANE, FORMAGGIO POMODORO E SALSA CAESAR 1,3,4,7</i>	€ 16,00
<b>CECITA</b> <i>CECI AL NATURALE, SEMI DI GIRASOLE, FETA, POMODORINI CERRY, MAIS, CHIPS DI CIPOLLA ROSSA, MELA VERDE, OLIVE NERE, PEPPERONCINO JALAPEÑO, BARBABIETOLA E SALSA DI SOIA AGRUMATA 1,6,7,10</i>	€ 16,00
<b>NACIONAL</b> <i>FILETTO DI FASSONA SFILACCIATO A MANO, RUCOLA, GERMOGLI DI SOIA, EMULSIONE DI SENAPE IN GRANI E MIELE 6,9</i>	€ 17,00



## de la Cocina

<b>TARTARE ESPECIAL</b> <i>FILETTO DI FASSONA TAGLIATO AL COLTELLO, UOVO DI QUAGLIA, TARTUFO NERO E SPEZIE 3,4</i>	€ 30,00
<b>BIFE DORREGO</b> <i>CONTROFILETTO IN PADELLA AI TRE PEPI CON PATATA RIPIENA 1,8</i>	€ 29,00
<b>TRIS DE LOMO ARGENTINO</b> <i>FILETTO DI MANZO ARGENTINO, RISTRETTO AL MALBEC, SALSA ALLO CHARDONNAY E PROFUMO DI TARTUFO, CREMA DI PANCETTA E PRUGNA 1,8</i>	€ 39,00
<b>LOMO FOIE GRASS</b> <i>FILETTO DI MANZO ARGENTINO CON FOIE GRAS, RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO E PUREA DI PATATE 1,7,13</i>	€ 43,00

## no solo Carne

<b>SALMON COLORADO</b> <i>SALMONE ALLA GRIGLIA CON AFFUMICATURA DI QUERCIA ARGENTINA E VERDURE DI STAGIONE 4</i>	€ 38,00
<b>PALTA NEGRA</b> <i>AVOCADO COTTO ALLA PLANCIA CON ASPARAGI SALTATI E POMODORO CONFIT E SEMI DI GIRASOLE 8</i>	€ 20,00
<b>ARROZ VERDULERO</b> <i>RISO BASMATI CON VERDURE DI STAGIONE E GERMOGLI DI SOIA SALTATI AL WOK 6,11</i>	€ 16,00

## de la Parilla

<b>VACIO</b> <i>BAVETTA DI BLACK ANGUS</i>	€ 29,00
<b>ASADO DE TIRA</b> <i>COSTINE DI VITELLO</i>	€ 32,00
<b>OJO DE BIFE/BIFE ANCHO</b> <i>CUBE ROLL DI BLACK ANGUS ARGENTINO</i>	€ 34,00
<b>BIFE DE CHORIZO</b> <i>CONTROFILETTO DI MANZO ARGENTINO</i>	€ 27,00
<b>ENTRAÑA</b> <i>TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS 800 GR. CA consigliata per 2 Persone</i>	€ 80,00
<b>ENTRAÑA</b> <i>TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS 350 GR. CA</i>	€ 38,00
<b>ENTRAÑA FINA</b> <i>TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS ARGENTINO 500 GR. CA</i>	€ 37,00
<b>SUPER ANCHO</b> <i>CUBE ROLL DI BLACK ANGUS ARGENTINO 700 GR. CA.</i>	€ 68,00
<b>GRAN LOMO</b> <i>FILETTO DI MANZO ARGENTINO "PREMIUM" 1500 GR. CA</i>	€ 185,00
<b>BIFE MILONGA</b> <i>COSTATA DI BLACK ANGUS CON FILETTO</i>	€ 80,00 al kg.
<b>LOMO BUENOS AIRES</b> <i>FILETTO DI MANZO ARGENTINO 300 GR.</i>	€ 37,00
<b>COSTILLAR EL PORTEÑO</b> <i>COSTINE DI VITELLO TAGLIATE LUNGO L'OSSO</i>	€ 48,00

