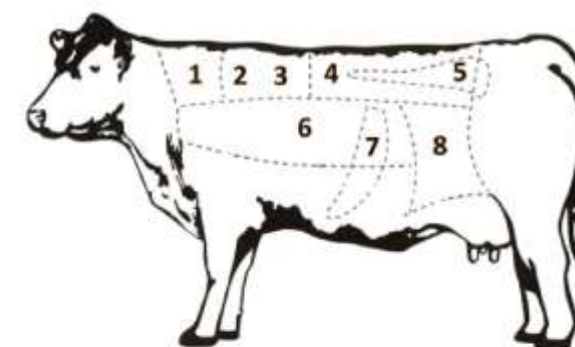


Postres

FLAN CASERO DE VANILLA CON DULCE DE LECHE <i>FLAN NOSTRANO DI VANIGLIA CON DOLCE DI LATTE 1,3,7</i>	€ 8,00
TORTA DE MANZANA CON HELADO DE CREMA <i>TORTA DI MELE CON GELATO ALLA CREMA 1,3,7,13</i>	€ 9,00
DON PEDRO <i>WHISKY, GELATO DI CREMA E NOCI 3,7,13</i>	€ 9,00
PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE <i>CREPÈ CON RIPIENO DI DOLCE DI LATTE 1,3,7</i>	€ 8,00
PANQUEQUE DE MANZANA <i>CREPÈ DI MELA CARAMELLATA AL RHUM CON GELATO ALLA CREMA 1,3,7</i>	€ 8,00
SORBETE DE LIMON O MANDARINA <i>SORBETTO DI LIMONE O MANDARINO 7</i>	€ 7,00
EL BOLSÓN <i>GELATO DI LAMPONE CON FRUTTI DI BOSCO E PRALINE 1,13</i>	€ 14,00
LIME PIE <i>CROSTATINA CON CREMA AL LIME E MERINGA FLAMBATA 1,3,7</i>	€ 9,00
BUDÍN DE PAN <i>TRADIZIONALE BUDINO DI PANE CON UVETTA E MELA VERDE 1,3,7,13</i>	€ 7,00
LA MORENITA <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 è di € 5,00 cad.



Entradas

BEEF OLIVA ROAST BEEF DI MANZO, MISTICANZA, PANE CARASAU, PESTO DI OLIVE E POMODORO, RIDUZIONE AL MARSALA, PANNA ACIDA, POMODORINI E CRISTALLI DI SALE MALDON 1,7	€ 15,00
BEEF QUAGLIA ROAST BEEF DI MANZO, UOVA DI QUAGLIA, ASPARAGI ALLA PIASTRA, OLIO AL TARTUFO E CRISTALLI DI SALE MALDON 1,3	€ 16,00
BEEF MALBEC ROAST BEEF DI MANZO, RIDUZIONE AL MALBEC, CETRIOLI, ARANCIA, SALSA TZATZIKI, OLIVE TAGGIASCHE E CRISTALLI DI SALE MALDON 1,7,8	€ 17,00
SASHIMI GAZPACHO FILETTO DI FASSONA, GAZPACHO MOUSSE AL CORIANDOLO, TACCOLE, RAVANELLI, SEMI DI SESAMO NERI E CRISTALLI DI SALE MALDON 7,11	€ 18,00
SASHIMI PORTEÑO FILETTO DI FASSONA MARINATO CON SOIA, ARANCIA E SENAPE DI DIJON IN GRANI 1,6,7,9	€ 18,00
SASHIMI PATO FILETTO DI FASSONA CON FOIE GRAS, RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO E CRISTALLI DI SALE MALDON	€ 18,00
LENGUA A LA VINAGRETA LINGUA MARINATA IN ACETO CON AROMI	€ 14,00
NUESTRA PROVOLETA PROVOLA FUSA IN PADELLA CON RUCOLA E POMODORINI SECCHI 1,7,10	€ 15,00
REVUELTO GRAMAJO UOVA STRAPAZZATE CON PATA NEGRA, FORMAGGIO, PISELLI E JULIENNE DI PATATE FRITTE 1,3,7	€ 15,00
MOLLEJAS SALTEADAS ANIMELLE SALTATE CON PORRI E CHARDONNAY 1,7	€ 15,00
PATA NEGRA 5 JOTAS PROSCIUTTO IBERICO STAGIONATO 32 MESI	€ 27,00
TIRADITO DE ZUCCHINE CARPACCIO DI ZUCCHINE, SESAMO BIANCO, ZENZERO, SOIA LESS SALT E OLIO CALDO DI SESAMO 11	€ 16,00
CEVICHE DI AVOCADO AVOCADO, CETRIOLO, POMODORI CHERRY GIALLI E ROSSI, CORIANDOLO, CIPOLLA ROSSA E JALAPEÑO	€ 18,00

Guarniciones

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

le nostre Salse

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



de la Parilla

BIFE DE COSTILLA COSTATA DI BLACK ANGUS	€ 80,00 al kg.
PARILLADA EL PORTEÑO GRIGLIATA MISTA	€ 45,00
BIFE DE KOBE RIB EYE DI WAGYU "JAPANESE" cat. A5	€ 32,00 All'etto
TOMAHAWK CUBE ROLL DI BLACK ANGUS CON OSSO	€ 92,00 al kg.
CORDERO PATAGONICO CARRÈ D'AGNELLO ALLA GRIGLIA MARINATO ALLE ERBE	€ 37,00
PECHUGAS SABORIZADAS PETTO DI POLLO AROMATIZZATO AL LIMONE	€ 17,00
GALLETTO GALLETTO INTERO ALLA GRIGLIA	€ 25,00
PECHITO DE CERDO PUNTINE DI MAIALE CON CROSTA DI BBQ 1	€ 17,00
CHORIZO SALAMELLA 1	€ 6,00
RIÑONES ROGNONI	€ 13,00
MOLLEJAS ANIMELLE	€ 15,00

Duo de Empanadas

DUE PANZEROTTI TIPICI ARGENTINI RIPIENI AL FORNO € 12,00

CARNE
ROAST BEEF DI MANZO TAGLIATO AL COLTELLO 1,3

POLLO
POLLO SFILACCIATO A MANO 1

VERDURA
SPINACI, FORMAGGIO E BESCIAPELLA 1,7,13

JAMÓN Y QUESO
PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO 1,7

MIX DI FUNGHI
MIX DI FUNGHI E FORMAGGIO 1,7

HUMITA
CREMA DI MAIS E FORMAGGIO 1,7,13

Ensaladas

EL PORTEÑO € 15,00
INSALATA PORTEÑO 1,7

CAESAR SALAD € 16,00
POLLO, LATTUGA, CROSTINI DI PANE, FORMAGGIO
POMODORO E SALSA CAESAR 1,3,4,7

CECITA € 16,00
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

NACIONAL € 17,00
FILETTO DI FASSONA SFILACCIATO A MANO,
RUCOLA, GERMOGLI DI SOIA, EMULSIONE DI SENAPE
IN GRANI E MIELE 6,9



de la Cocina

TARTARE ESPECIAL <i>FILETTO DI FASSONA TAGLIATO AL COLTELLO, UOVO DI QUAGLIA, TARTUFO NERO E SPEZIE 3,4</i>	€ 30,00
BIFE DORREGO <i>CONTROFILETTO IN PADELLA AI TRE PEPI CON PATATA RIPIENA 1,8</i>	€ 29,00
TRIS DE LOMO ARGENTINO <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
LOMO FOIE GRASS <i>FILETTO DI MANZO ARGENTINO CON FOIE GRAS, RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO E PUREA DI PATATE 1,7,13</i>	€ 43,00
BURGER PORTEÑO <i>HAMBURGER DI MANZO ARGENTINO CON PATATE FRITTE</i>	€ 16,00

no solo Carne

SALMON COLORADO <i>SALMONE ALLA GRIGLIA CON AFFUMICATURA DI QUERCIA ARGENTINA E VERDURE DI STAGIONE 4</i>	€ 38,00
PALTA NEGRA <i>AVOCADO COTTO ALLA PLANCIA CON ASPARAGI SALTATI E POMODORO CONFIT E SEMI DI GIRASOLE 8</i>	€ 20,00
VERDURAS SOHO <i>JULIENNE DI VERDURE SALTATA CON SALSA DI SOIA 6,11</i>	€ 15,00
ARROZ VERDULERO <i>RISO BASMATI CON VERDURE DI STAGIONE E GERMOGLI DI SOIA SALTATI AL WOK 6,11</i>	€ 16,00
FIDEOS CON TUCO / MANTECA <i>PENNETTE AL POMODORO / AL BURRO</i>	€ 12,00

de la Parilla

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

