

## Platos Especial

### **TAGLIATELLA CON RAGÙ DI ENTRAÑA (ALLA CACCIATORA)**

TAGLIATELLE DI PASTA ALL'UOVO CON RAGÙ DI ENTRAÑA  
ED OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA ARGENTINO 1,3,7,12

### **RISOTTO GOURMET**

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON ANIMELLE CROCCANTI  
RIPASSATE NEL BURRO E LIMONE, RIDUZIONE DI PREZZEMOLO 7,9

### **PACCHERO DELLA REINA**

PACCHERI CON RAGU DI FARAONA, E TARTUFO NERO  
1,7,9,12

## Entradas

### **GRAN PLATEAU PORTEÑO**

DEGUSTAZIONE DI TUTTI I NOSTRI CRUDI DI CARNE 1,3,5,7,10

### **CEVICHE**

FILETTO DI FASSONA, LIME, CIPOLLA ROSSA MARINATA, POMODORO,  
JALAPEÑO, CORIANDOLO E CRISTALLI DI SALE MALDON 6,7

### **SASHIMI PORTEÑO**

FILETTO DI FASSONA MARINATO CON SOIA,  
ARANCIA E SENAPE DI DIJON IN GRANI 1,6,7,9

### **SASHIMI PATO**

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

### **TIRADITO DE ZUCCHINE**

CARPACCIO DI ZUCCHINE, SESAMO BIANCO, ZENZERO,  
SALSA DI SOIA AL NATURALE E OLIO CALDO DI SESAMO 6,11

### **TARTARE DI POMODORO AFFUMICATO**

POMODORO, CAPPERI, SENAPE IN GRANI,  
LIMONE E GERMOGLI, CON O SENZA ACCIUGHE 10

### **NUESTRA PROVOLETA**

PROVOLA FUSA IN PADELLA ISPIRAZIONE DELLO CHEF 7

### **CALDO FREDDO DI MANZO**

MIDOLLO ALLA PARRILLA E BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE 6,10

### **PATA NEGRA 5 JOTAS**

PROSCIUTTO IBERICO STAGIONATO 32 MESI 12

### **TOSTADO PORTEÑO**

PAN BRIOECHE, WAGYU, TARTUFO NERO E SALSA PORTEÑO 1,3,6,10

## Guarniciones

### **PURE DE CALABAZA**

PUREA DI ZUCCA 7

### **PURE DE PAPA**

PUREA DI PATATA 7,13

### **INSALATINA ARGENTINA**

POMODORO, CIPOLLA E CETRIOLI

### **PAPA PLOMO**

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

### **PAPAS FRITAS**

PATATE FRITTE

### **ENSALADA CRIOLLA**

LATTUGA, POMODORO E CIPOLLA

### **ENSALADA RUSA**

PATATE, CAROTE, PISELLI, UOVO SODO E MAIONESE 3

### **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

### **ANCORA CHOCLO**

PANNOCCHIE CON BURRO AL LIME E CHUTNEY DI CIPOLLA ROSSA,  
PEPERONCINO E FONDUTA DI PARMIGIANO

## 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 Cocina

### **TARTARE ESPECIAL**

FILETTO DI FASSONA TAGLIATO A COLTELLO,  
UOVO DI QUAGLIA, TARTUFO NERO E SPEZIE 3,4

### **UNA STRANA MILANESA ALLA NAPOLETANA**

MANZO IMPANATO ALLA MILANESE, RIPIENO DI PROSCIUTTO E  
PROVOLETTA CON SALSA PIZZAIOLA

### **TRIS DE LOMO ARGENTINO**

FILETTO DI MANZO ARGENTINO, RISTRETTO AL MALBEC,  
SALSA ALLO CHARDONNAY E PROFUMO DI TARTUFO,  
CREMA DI PANCETTA E PRUGNA 1,8

### **LOMO "ROSSINI"**

FILETTO DI MANZO ARGENTINO, FOIE GRAS, SPINACI SALTATI,  
RISTRETTO DI CARNE E TARTUFO NERO

### **STRACOTTO DI GUANCIA DI MANZO**

STRACOTTO DI GUANCIA DI MANZO ED IL SUO FONDO,  
PUREA DI PATATE E FINFERLI SALTATI

### **BURGER PORTEÑO**

HAMBURGER DI MANZO ARGENTINO CON PATATE FRITTE

## no solo Carne

### **SALMONE PORTEÑO**

SALMONE ALLA PLANCIA SU SALSA DI PEPERONI BRUCIATI  
E VERDURE CROCCANTI PROFUMATE ALLO ZENZERO

### **VERDURAS SOHO**

JULIENNE DI VERDURE SALTATA CON SALSA DI SOIA 6,11

### **POKE GOURMET**

RISO NERO, FASSONA, EDAMAME, MAIONESE AL CETRIOLO,  
DUO DI POMODORINI, ZENZERO MARINATO E GUACAMOLE

## de la Parrilla

### **VACIO**

BAVETTA DI BLACK ANGUS

### **ASADO DE TIRA**

COSTINE DI VITELLO

### **OJO DE BIFE/BIFE ANCHO**

CUBE ROLL DI BLACK ANGUS ARGENTINO

### **BIFE DE CHORIZO**

CONTROFILETTO DI MANZO ARGENTINO

### **BEEF ENTRAÑA**

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

### **BEEF ENTRAÑA**

TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS  
350 GR. CA

### **ENTRAÑA FINA**

TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS ARGENTINO  
500 GR. CA

### **BIFE MILONGA**

COSTATA DI BLACK ANGUS CON FILETTO

### **LOMO BUENOS AIRES**

FILETTO DI MANZO ARGENTINO 300 GR.

### **COSTILLAR EL PORTEÑO**

COSTINE DI VITELLO TAGLIATE LUNGO L'OSSO

### **BIFE DE COSTILLA**

COSTATA DI BLACK ANGUS



## de la Parrilla

### **BIFE DE KOBE**

*RIB EYE STEAK DI WAGYU "JAPANESE" cat. A5*

### **TOMAHAWK**

*CUBE ROLL DI BLACK ANGUS CON OSSO*

### **PECHUGAS SABORIZADAS**

*PETTO DI POLLO AROMATIZZATO AL LIMONE*

### **GALLETTO**

*GALLETTO INTERO ALLA GRIGLIA*

### **PECHITO DE CERDO**

*PUNTINE DI MAIALE CON CROSTA DI BBQ 1*

### **CHORIZO**

*SALAMELLA 1*

## Duo de Empanadas

DUE PANZEROTTI TIPICI ARGENTINI RIPIENI AL FORNO

### **CARNE**

*ROAST BEEF DI MANZO TAGLIATO A 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*

### **DEL GIORNO 1,3,7**

## Ensaladas

### **LA NOSTRA CAESAR**

*POLLO, LATTUGA, CROSTINI DI PANE, FORMAGGIO,  
BACON, POMODORO E SALSA CAESAR 1,3,4,7,10*

### **CECITA**

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



## Postres

**FLAN CASERO DE VANILLA CON DULCE DE LECHE**  
*FLAN NOSTRANO DI VANIGLIA CON DOLCE DI LATTE* 1,3,7

**TORTA DE MANZANA CON HELADO DE CREMA**  
*TORTA DI MELE CON GELATO ALLA CREMA* 1,3,7,13

**DON PEDRO**  
*WHISKY, GELATO DI CREMA E NOCI* 3,7,13

**PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE**  
*CREPES CON RIPIENO DI DOLCE DI LATTE* 1,3,7

**PANQUEQUE DE MANZANA**  
*CREPES DI MELA CARAMELLATA AL RHUM  
CON GELATO ALLA CREMA* 1,3,7

**SORBETE DE LIMON O MANDARINA**  
*SORBETTO DI LIMONE O MANDARINO* 7

**EL BOLSÓN**  
*GELATO DI LAMPONE CON FRUTTI DI BOSCO  
E PRALINE* 1,13

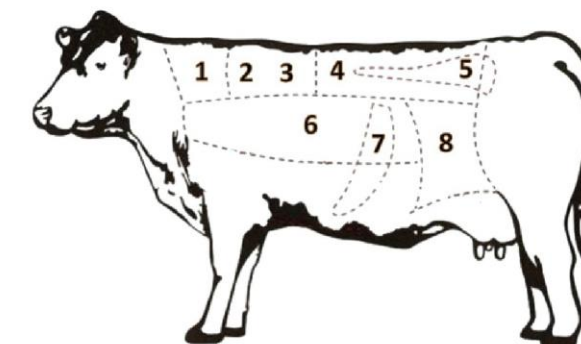
**LIME PIE**  
*CROSTATINA CON CREMA AL LIME E  
MERINGA FLAMBATA* 1,3,7

**LA MORENITA**  
*TORTINO GLASSATO AI QUATTRO CIOCCOLATI* 1,3,7

**CARRITO DE HELADOS**  
*GELATO ARTIGIANALE E LE SUE SALSE*

# 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.

