

AMAR

Menu degustazione per la coppia

ENTRADAS :

Empanadas - Fagottino ripieno (1-2-3-4-6-7)

Provoleta Traditional - Provola alla griglia e spezie (1-4-6-7)

PRIMER PLATO :

Raviolitos de Angus - Raviolo di Angus, burro e salvia, con coulisse di stracciatella (1-2-3-4-6-7-)

PARILLA: (due a scelta)

Ojo de Bife - Entrecôte di Black Angus argentino

Vacio - Bavetta di Black Angus argentino

Asado de Tira - Costine di Black Angus

ACOMPAÑAMIENTOS: (uno a scelta)

Papas al horno - Patate al forno (1-3-4)

Papas fritas - Patatine fritte (1-3-4)

Purè - Purè di patate (2-4)

DESSERT: (uno a scelta)

Frutillas con helado - Fragole con salsa di fragole e gelato al fior di latte (4-7)

Helado de dulce de leche - Gelato con dulce de leche con croccante di noce e Caramello (2-4)

CAFFÈ

COPERTO

PREZZO MENU 50,00 euro a persona

ACQUA E VINO ESCLUSI

MENU DEGUSTAZIONE IL SABATO SOLO SU PRENOTAZIONE

LISTA ALLERGENI 1- Glutine -2- Uova e derivati - 3- Arachidi e derivati 4- Lattosio (latte e derivati)

5- Senape e derivati - 6- Soia e prodotti a base di soia - 7- Frutta a guscio -

* il prodotto potrebbe essere congelato a secondo del periodo

PICADITA ARGENTINA

Menu Degustazione - l'Argentina in 11 piatti

ENTRADAS:

Tartare de lomo – Tartare di filetto d'Angus con stracciatella e crema di aceto balsamico (1-4-5-7-)

Lomito Iberico – Coppa di maiale Iberico (3-4-5-6-7)

Cecina de León – Carne bovina affumicata (3-4-5-6-7)

Provoleta traditional – Provola alla griglia e spezie (1-4-6-7)

Empanadas – Fagottino ripieno (1-2-3-4-7)

PARILLA:

Vacio – Bavetta di Black Angus

Asado de Tira – Costine di Black Angus

Picanha – Codone di Black Angus argentino

Chorizo – Salamella argentina (1-2-3-4-6-7)

ACOMPANIAMIENTOS: (uno a scelta)

Patate al forno (1-3-4) – **Patatine fritte** (1-2-3-4) – **Purè** (2-4)

DESSERT: (uno a scelta)

Helado de Dulce de leche (4-7) – **Flan mixto** (2-4)

CAFFÈ

COPERTO

PREZZO MENU 50,00 euro a persona

ACQUA E VINO ESCLUSI

MENU DEGUSTAZIONE IL SABATO SOLO SU PRENOTAZIONE

LISTA ALLERGENI 1- Glutine -2- Uova e derivati -3- Arachidi e derivati 4- Lattosio (latte e derivati)

5- Senape e derivati -6- Soia e prodotti a base di soia -7- Frutta a guscio -

* il prodotto potrebbe essere congelato a secondo del periodo

ENTRADAS

FRIOS:

Jamón Serrano <i>Prosciutto crudo Serrano con crostini (1-4)</i>	16,00
Cecina de León <i>Carne bovina affumicata</i>	25,00
Lomito Iberico <i>Coppa di maiale Iberico (1)</i>	23,00
Tartare de Patanegra <i>Patanegra, stracciatella pugliese con mirtilli, anacardi, salsa avocado e wasabi (3-5-7)</i>	26,00
Manzo beef Matambre <i>Sashimi di filetto di manzo, salsa marsala e foie gras (1)</i>	20,00
Tartare de Langostino <i>Battuta di gamberi argentini, con julienne di finocchi in agro, salsa di mango e peperone rocoto, gelatina all'arancio e scaglie di pistacchio (7-8-*)</i>	20,00
Tartare de Matambre <i>Battuta di manzo, con salsa di limone, capperi, cipolle rosse in agro, pane carasau, tartufo di stagione</i>	22,00
Cecina de Rubia Gallega <i>Carne stagionata con mandorle fritte e mirtilli (7)</i>	28,00
Tagliere Matambre <i>Coppa dell'Amarone della Valpolicella, crudo e lardo di Patanegra, salumi de Wagyu - per 2 persone -</i>	28,00
Patanegra <i>Patanegra con crostini, nocciole e fichi secchi (1-4)</i>	30,00
Palta cubica <i>Insalata di avocado, lime, coriandolo fresco, pomodoro a cubetti, cipolla rossa, su corona di cetrioli servito con nachos croccanti e salsa di peperoncino</i>	15,00
<u>CALIENTES:</u>	
Mollejas a la Cuyana * <i>Animelle * scottate servita su letto di crema di sedano rapa e tartufo (1-6-7-9-10)</i>	22,00
Provoleta Matambre <i>Formaggio a pasta filante con pomodoro, origano, olive taggiasche (1-4)</i>	12,00

LISTA ALLERGENI 1 Glutine e derivati - 2 Uova e derivati - 3 Arachidi e derivati - 4 Lattosio (latte e derivati) - 5 Senape e derivati - 6 Soia e prodotti a base di soia - 7 Frutta a guscio - 8 Crostacei prodotti e derivati - 9 Sedano e prodotti a base di sedano - 10 Semi di sesamo e prodotti derivati - 13 Molluschi e prodotti a base di molluschi - 14 Pesce e prodotti a base di pesce

* il prodotto potrebbe essere congelato a secondo del periodo

Provoleta, Picante 13,00
Formaggio a pasta filante con peperoncino, salame piccante, fichi secchi (1-4)

Vieiras, al azafran 24,00
Capasanta, con salsa alla mela verde, zafferano e olio aromatico

FRITOS:

Empanadas de Carne (dos unidades) 12,00
Fagottini ripieni di manzo e spezie 2 pz. (1-2-3-6-7)
(Carne, cipolla, peperoni, uovo sodo, paprika e olive verdi)

Empanadas de Pollo (dos unidades) 12,00
Fagottini ripieni di pollo e spezie 2 pz. (1-2-3-6-7)
(Pollo, cipolla, uovo sodo, peperoni)

Empanadas de Panceta (dos unidades) 12,00
Fagottini ripieno di pancetta e spezie 2 pz. (1-3-4-6-7)
(Pancetta, cipolla, mozzarella,)

Empanadas de Verdura (dos unidades) 12,00
Fagottini ripieni di spinaci, cipolla, formaggi e spezie 2 pz. (1-2-3-4-6-7)

TAPAS DE BUENOS AIRES : 21,00

Crocchette di Patanegra
Patè di prosciutto serrano
Pimiento de padron - peperoni
Panino bao con vacio e verdure
Bruschetta di robiola, zucchine e salame Wagyu
Carpaccio di manzo arrotolato con rucola e grana

TAPAS FANTASIA 28,00

Patanegra con burrata
Patè di prosciutto serrano
Pimiento del padron - peperoni
Bruschetta di avocado, uova sode, crema di formaggio
*Tartare di gambero e frutta **
*Involentino di gambero in pasta fillo **

ALLERGENI TAPAS: (1-2-4-5-8-14)

LISTA ALLERGENI 1 Glutine e derivati -2 Uova e derivati - 3 Arachidi e derivati -4 Lattosio (latte e derivati) - 5 Senape e derivati - 6 Soia e prodotti a base di soia - 7 Frutta a guscio - 8 Crostacei prodotti e derivati - 9 Sedano e prodotti a base di sedano - 10 Semi di sesamo e prodotti derivati - 13 Molluschi e prodotti a base di molluschi - 14 Pesce e prodotti a base di pesce

** il prodotto potrebbe essere congelato a secondo del periodo*

PARRILLA

Mollejas a la parrilla * <i>Animelle alla griglia (4)</i>	16,00
Chorizo y morcilla <i>Duo di salamelle</i>	10,00
Chorizo Criollo Argentino <i>Salamella nera</i>	10,00
Morcilla <i>Salamella nera</i>	10,00
Asado de Tira <i>Costine di manzo tagliate perpendicolari all'osso</i>	30,00
Vacío <i>Bavetta di Angus</i>	30,00
Bife de chorizo <i>Controfiletto di Angus</i>	29,00
Ojo de Bife <i>Entrecôte</i>	31,00
Entraña <i>Diaframma di Angus</i>	39,00
Lomo <i>Filetto di Angus</i>	33,00
Churrasco de Angus <i>Tagliata di Angus con rucola, pomodorini pachino, glassa di aceto balsamico e grana</i>	20,00
Picanha <i>Codone di Black Angus argentino – Punta d'anca</i>	31,00
Lomo entero (1,3 Kg. circa) <i>Filetto di Angus</i>	All'etto 12,00
Bife Angosto con lomo - Dry aged 30/45 dias- (1,2 Kg. circa) <i>Fiorentina</i>	98,00

LISTA ALLERGENI 1 Glutine - 2 Uova e derivati - 3 Arachidi e derivati - 4 Lattosio (latte e derivati) - 5 Senape e derivati - 6 Soia e prodotti a base di soia - 7 Frutta a guscio - 8 Crostacei prodotti e derivati - 9 Sedano e prodotti a base di sedano - 10 Semi di sesamo e prodotti, derivati - 13 Molluschi e prodotti a base di molluschi - 14 Pesce e prodotti a base di pesce.

- Il prodotto potrebbe essere congelato secondo il periodo

<i>Bife Ancho con hueso - Dry aged 50/45 dias- (600 gr. circa)</i>		55,00
<i>Costata di lombo alto con osso</i>		
<i>Parillada (x 2 persone)</i>		56,00
<i>Tagli misti di carne, Matambre, Asado de Tira, Vacio, Chorizo, Picaña</i>		
<i>Tomahawk (850 gr. circa)</i>	<i>all'etto</i>	10,00
<i>Bistecca di manzo</i>		
<i>Pluma de Bellota de cedro Iberico</i>		28,00
<i>Pluma di maiale Iberico.</i>		

SOLO SU PRENOTAZIONE:

<i>Costillar al asador - solo su prenotazione -</i>		29,00
<i>Costine di manzo a cottura lenta</i>		
<i>Picanha al gancho fumigada (1,2Kg) - solo venerdì e sabato -</i>		145,00
<i>Codone di Black Angus argentino cottura lenta</i>		

LISTA ALLERGENI 1 Glutine - 2 Uova e derivati - 3 Arachidi e derivati - 4 Lattosio (latte e derivati) - 5 Senape e derivati - 6 Soia e prodotti a base di soia - 7 Frutta a guscio - 8 Crostacei prodotti e derivati - 9 Sedano e prodotti a base di sedano - 10 Semi di sesamo e prodotti, derivati - 13 Molluschi e prodotti a base di molluschi - 14 Pesce e prodotti a base di pesce.

- *Il prodotto potrebbe essere congelato secondo il periodo*

DE LA COCINA

Raviolito de carne en su jugo <i>Plin di carne mantecato al fondo bruno servito con carpaccio di funghi e coriandoli d'oro affumicati al legno di mandorlo (1-2-3-4-6-7-9)</i>	16,00
Arroz meloso con taleggio <i>Risotto con taleggio, foie gras e riduzione di marsala con polvere di liquirizia (4-5-6-7)</i>	16,00
Noquis con arvejas <i>Gnocchi burro e salvia su crema di piselli e tartufo (4-5-6-7)</i>	16,00
Tallarines con gambas del Atlantico Sur * <i>Tagliolini con tartare di gamberi argentini e asparagi di mare (1-2-4-6-7-8-*)</i>	18,00
Milanesa de entraña <i>Cotoletta di diaframma in stile Matambre con sugo di pomodoro, prosciutto cotto e mozzarella (1-2-4-10)</i>	26,00
Lomo al tartufo <i>Filetto di Angus alla Rossini con foie gras e tartufo (1-4)</i>	39,00
Hamburguesa Matambre <i>Hamburger con pomodoro, insalata, formaggio cheddar, bacon (1-2-3-4-6-7-10)</i>	16,00
Angus Braseado al Malbec <i>Brasato di Angus al Malbec con purea di patata dolce (5-6-7-9)</i>	20,00
Atun con salsa criolla * <i>Tonno scottato con salsa criolla (1-5-6-7-9-10-14)</i>	26,00
Alcaucil con papas <i>Carciofi con millefoglie di patate, gel di cipolla, pomodorini appassiti e polvere di olive nere (4-5-6-7)</i>	15,00

LISTA ALLERGENI 1 Glutine - 2 Uova e derivati - 3 Arachidi e derivati - 4 Lattosio (latte e derivati) - 5 Senape e derivati - 6 Soia e prodotti a base di soia - 7 Frutta a guscio - 8 Crostacei e prodotti e derivati - 9 Sedano e prodotti a base di sedano - 10 Semi di sesamo e prodotti, derivati - 13 Molluschi e prodotti a base di molluschi - 14 Pesce e prodotti a base di pesce.

- Il prodotto potrebbe essere congelato a secondo del periodo

ACOMPANAMIENTOS:

Papas al horno* <i>Patate al forno (1-3-4-)</i>	5,50
Puré <i>Puré di patate (2-4)</i>	5,50
Papas fritas* <i>Patatine fritte (1-2-3-4-5-7)</i>	5,50
Batatas Fritas* <i>Patata dolce americana fritta (1-2-3-4-5-7)</i>	5,50
Ensalada mixta <i>Insalata lattughino, pomodoro carota e cipolla</i>	5,00
Verduras a la parrilla <i>Verdure alla griglia</i>	10,00

MENU NIÑOS:

Hamburguesa* <i>Hamburger di black angus argentino con contorno (1-3-2-6)</i>	16,00
Milanesa de pollo con papas fritas* <i>Cotoletta di pollo con patatine fritte (1-2-3-4-5)</i>	16,00
Churrasquito de lomo con puré <i>Filetto di lomo con purè (2-4)</i>	19,00
Pasta al pomodoro (1)	10,00

LISTA ALLERGENI 1 Glutine - 2 Uova e derivati - 3- Arachidi e derivati - 4- Lattosio (latte e derivati) - 5- Senape e derivati - 6 Soia e prodotti a base di soia - 7 Frutta a guscio - 8 Crostacei prodotti e derivati - 9 Sedano e prodotti a base di sedano - 10 Semi di sesamo e prodotti, derivati - 13 Molluschi e prodotti a base di molluschi - 14 Pesce e prodotti a base di pesce.

- Il prodotto potrebbe essere congelato a secondo del periodo

POSTRES:

<i>El Mescladito - Degustazione dolci Argentini -</i>	25,00
<i>Flan mixto- chocotorta- panqueque- alfajor- cono con corazon dulce de leche (1-2-3-4-7)</i>	
<i>Helado de dulce de leche</i>	8,00
<i>Gelato al dulce de leche con croccante di noce e caramello (3-4-7)</i>	
<i>Chocotorta original</i>	10,00
<i>Biscotti cioccolato- dulce de leche- mascarpone (1-2-3-4-7)</i>	
<i>Volcan de dulce de leche</i>	8,00
<i>Tortino al cuore caldo di dulce de leche (1-2-4-6-7)</i>	
<i>Nube de dulce de leche</i>	9,00
<i>Tiramisù della casa (1-2-4)</i>	
<i>Crema Catalana de Yerba Mate</i>	8,00
<i>Crema Catalana al sapore di Yerba Mate (1-2-4-6-7)</i>	
<i>Arrolladito de manzana</i>	8,00
<i>Roll croccante mela, noci e gelato (1-2-4-6-7)</i>	
<i>Panqueque de dulce de leche</i>	8,00
<i>Crêpe ripiena di dulce de leche argentino (1-2-4)</i>	
<i>Frutillas con helado</i>	8,00
<i>Fragole con salsa di fragole e gelato al fior di latte (4-7)</i>	
<i>Flan mixto</i>	8,00
<i>Crème caramel con dulce de leche- granelle di mandorle e panna (2-4-7)</i>	
<i>Sorbetto alcolico</i>	6,00
<i>Sorbetto al limone, mandarino o frutto della passione</i>	5,00

LISTA ALLERGENI 1- Glutine -2- Uova e derivati - 3- Arachidi e derivati 4- Lattosio (latte e derivati)

5- Senape e derivati - 6- Soia e prodotti a base di soia - 7- Frutta a guscio