

QUEREME ASÍ



ENTRANTES

Variedad de panes Argentinos con mantequilla ahumada 3,50 €

*** Si no quiere pan y aperitivo no dude en avisar al camarero.**

ENTRANTES

Empanada criolla de carne cortada a cuchillo (normal o picante) con salsa Yasgua 6,90 €

Empanada de asado ahumado, limón y ají molido 7,90 €

Provolone estacionado, tomates secos Mendocinos, orégano fresco y hojas de berros 14,90 €

Croquetas de asado ahumado, con emulsión de eneldo fresco 13,90 €

Mollejas de corazón, topinambur, cítricos y huevo pasado por agua 18,00 €

Steak tartar de ojo de bife templado sobre tuétano quemado a fuego vivo, aliño de berenjena y encurtidos caseros 21,00 €

Mixta Porteña con tomate rosa de Navarra, lechuga Gallega, cebolla roja y vinagreta de mostaza 10,50 €

* IVA INCLUIDO

GUARNICIONES

VEGETALES A LA BRASA

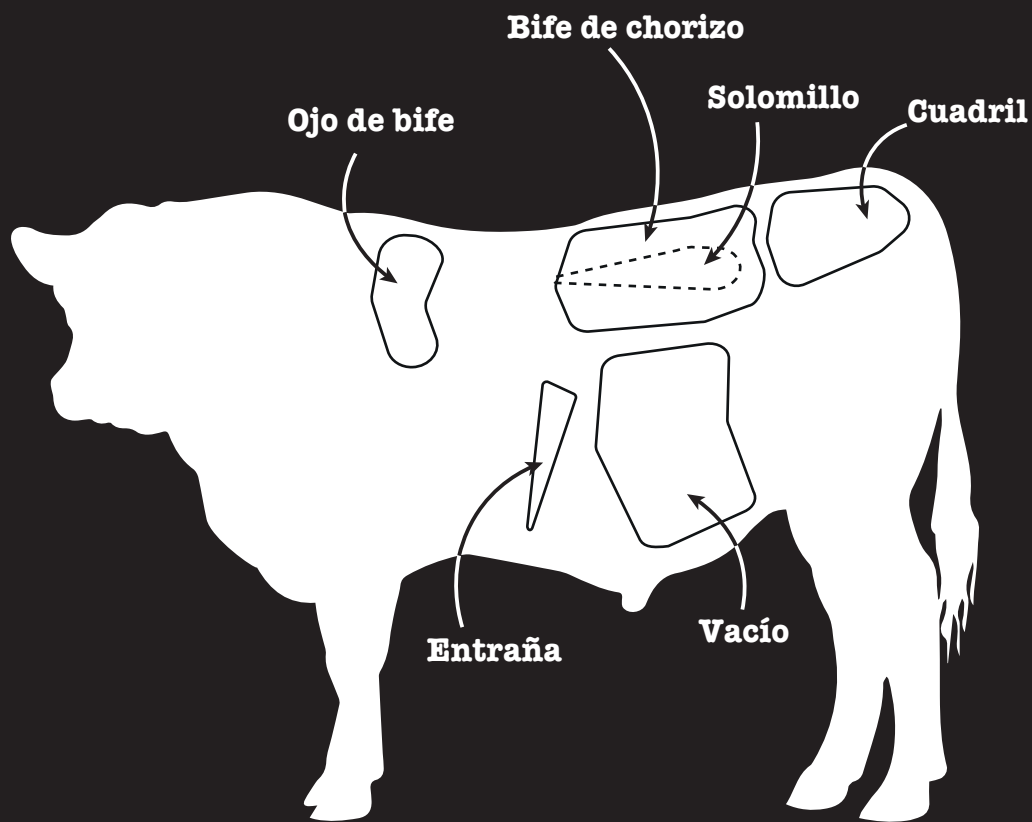
Cogollos de Tudela a la brasa con aguacate, pimientos del padrón y salsa de hierbas	14,50 €
Tomates de temporada pasados por el horno de leña, hojas de berro, aceite de albahaca y limón quemado	15,00 €
Humita en chala con salsa de pimentón y cebolleta	9,90 €
Vegetales de temporada al rescoldo y aliño fresco de espinacas	13,00 €
Berenjena quemada, salsa de pimiento verde y semillas crujientes	9,90 €
Espárragos blancos frescos a la brasa, jugo de aceitunas verdes y escarola fina al fuego vivo	14,00 €

LOS TUBÉRCULOS

Frita de la casa	6,00 €
Papa del camionero, rellena con quesillo, parmesano y cebolleta	7,50 €
Ñoco de patata con mantequilla casera ahumada y queso curado	8,00 €
Batata al rescoldo quemada con azúcar de caña, glaseada con fondo de ternera	7,00 €

* IVA INCLUIDO

La carne Argentina que utilizamos en Piantao es de raza Aberdeen Angus. Este ganado se alimenta todo el año con hierbas verdes de la Pampa húmeda, son novillos jóvenes de 450 kg de peso aproximado. En nuestra cocina seleccionamos y maduramos las piezas durante 40 días en frío y humedad controlada para lograr el estado óptimo de cada corte.



PARRILLA

EMBUTIDOS ARTESANALES

Elaborados en casa con carnes nobles y especias naturales.

Morcilla de cebolla	7,00 €
Chorizo Criollo	7,50 €
Chorizo Rueda Chacarero	8,00 €
Chorizo Rueda de Cordero Patagónico	8,00 €

NOVILLOS DE LA PAMPA

Madurados a 40 días.

(*) Sugerencia del punto por el Maestro Parrillero.

Ojo de Bife * Poco o al punto	33,00 €
Bife de chorizo * Al punto o punto más	29,00 €
Entraña * Poco o al punto	28,00 €
Bife de Vacío * Al punto o punto más	28,00 €
Palo de Costillar 500 gr., 5 hs. de cocción a la brasa y humo.	38,00 €

CONSULTAR LA SUGERENCIA DEL DÍA

* IVA INCLUIDO

POSTRES

POSTRES

Nuestra tarta de queso y dulce de leche.	10,00 €
Chocotorta aireada, bizcocho húmedo de chocolate, cremoso de dulce de leche y helado de leche ahumada.	10,00 €
Flan casero de dulce de leche con leche de oveja, nata y más dulce de leche.	7,00 €
Tarta cítrica de limón asado con merengue quemado.	9,00 €
Alfajor helado de dulce de leche y chocolate con algarrobo.	9,00 €
Nuestra versión del "Vigilante" (Queso & Dulce de Batata).	9,00 €
Clásico panqueque de dulce de leche quemado con azúcar de caña.	8,00 €
Helados Artesanales: (Chocolate, vainilla, dulce de leche, leche merengada y nata ahumada).	6,00 €
Nuestros helados: (Sorbete de limon, sorbete de frambuesa, coco ahumado).	6,00 €

*** Consulta nuestra existencia.**

* IVA INCLUIDO

SUGERENCIAS DEL DÍA

SUGERENCIAS DEL DÍA

Setas de temporada a la brasa, huevo 65°C , trufa negra de otoño.	29,00 €
½ pollo campero a la brasa. (Denominación de Origen Rouge).	23,00 €
Tira de asado banderita. Raza: Angus Certificado.	39,00 €
Chuletón de Vaca Gallega.	75,00 € x KG
Lomo Bajo de Waygu (400gr.). Origen: Pampa húmeda - Argentina.	81,00 €


* IVA INCLUIDO


LISTADO DE ALÉRGENOS

POSTRES	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	LECHE	FRUTOS SECOS	CAGAHUETE	SOJA	MOSTAZA	SÉSAMO	APIO	SULFITOS	ALTRAMUCES
TARTA DE QUESO Y DULCE DE LECHE														
CHOCOTORTA AIREADA														
FLAN CASERO DE DULCE DE LECHE														
TARTA CITRICA DE LIMON														
ALFAJOR HELADO DE DULCE DE LECHE														
"VIGILANTE" (QUESO & DULCE DE LECHE)														
PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE														
HELADO DE CHOCOLATE														
HELADO DE VAINILLA														
HELADO DE DULCE DE LECHE														
HELADO DE NATA AHUMADA														
SORBETE DE LIMON														
SORBETE DE FRAMBUESA														

Leyenda	
	Contiene el alérgeno.

LISTADO DE ALÉRGENOS

SUGERENCIAS	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	LECHE	FRUTOS SECOS	CAGAHUETE	SOJA	MOSTAZA	SÉSAMO	APIO	SULFITOS	ALTRAMUCES
SETAS DE TEMPORADA A LA BRASA														
½ POLLO CAMPERO A LA BRASA														
TIRA DE ASADO BANDERITA														
CHULETON DE VACA GALLEGA														
CHULETON														

Leyenda	
	Contiene el alérgeno.

PIANTAO es un término del lunfardo argentino donde define de una manera romántica estar loco por algo o por alguien.

Para los argentinos, la mejor forma de explicar qué es estar "piantao" se encuentra en la letra del tango compuesto por Astor Piazzolla y Horacio Ferrer "**Balada para un loco**" que dice así...

...

Quereme así, piantao, piantao, piantao...
Trepate a esta ternura de locos que hay en mí,
ponete esta peluca de alondras, ¡y volá!
¡Volá conmigo ya! ¡Vení, volá, vení!

Quereme así, piantao, piantao, piantao...
Abrite los amores que vamos a intentar
la mágica locura total de revivir...
¡Vení, volá, vení! ¡larai-larai-lará!

...



PIANTAO