



CARTA PIANTAO

≈ SUGERENCIAS DEL DÍA ≈

TRIO DE CHORIZO BOMBÓN, PROVOLONE,
BERENJENA Y PIMIENTO AHUMADO 12.00

BURRATINA AHUMADA CON NARANJO,
PIMIENTO ASADO Y OLIVAS NEGRAS 19.00

SECRETO DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA 28.00

1/2 POLLO CAMPERO A LA BRASA 25.00
Raza: D.O. Label Rouge

NEW YORK STEAK DE 55.00/500 gr.
ANGUS NACIONAL

CHULETA SELECCIÓN PIANTAO 89.00/kg.
50 DÍAS DE MADURACIÓN

SOLOMILLO DE WAGYU JAPONÉS A5 66.00/180 gr.
D.O. MIYAZAKI



Variedad de panes argentinos con mantequilla ahumada
acompañado de un aperitivo. 4,50 €

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

≈ ENTRANTES ≈

Carpaccio de vaca	con emulsión balsámica, parmesano DO y pesto de rúcula.	19,00 €
Steak tartar de ojo de bife	sobre hueso de tuétano quemado a fuego vivo, aliño de berenjena ahumada y encurtidos caseros.	29,00 €
Tomates de Temporada	en escabeche de sidra, salmorejo, crema de burrata y sardinas ahumadas.	17,90 €
Empanada Criolla	de ojo de bife cortado a cuchillo con salsa Yasgua.	9,90 €
Croquetas de Asado Ahumado	sin bechamel, emulsión de eneldo fresco y polvo de cenizas.	16,90 €
Mollejas de Angus	marinadas en leche y romero asadas a la brasa lentamente.	18,90 €
Provolone afinado 60 días a la brasa	con tomates de Mendoza, orégano y hojas de berros.	16,90 €

IVA INCLUIDO

~ VEGETALES A LA BRASA ~

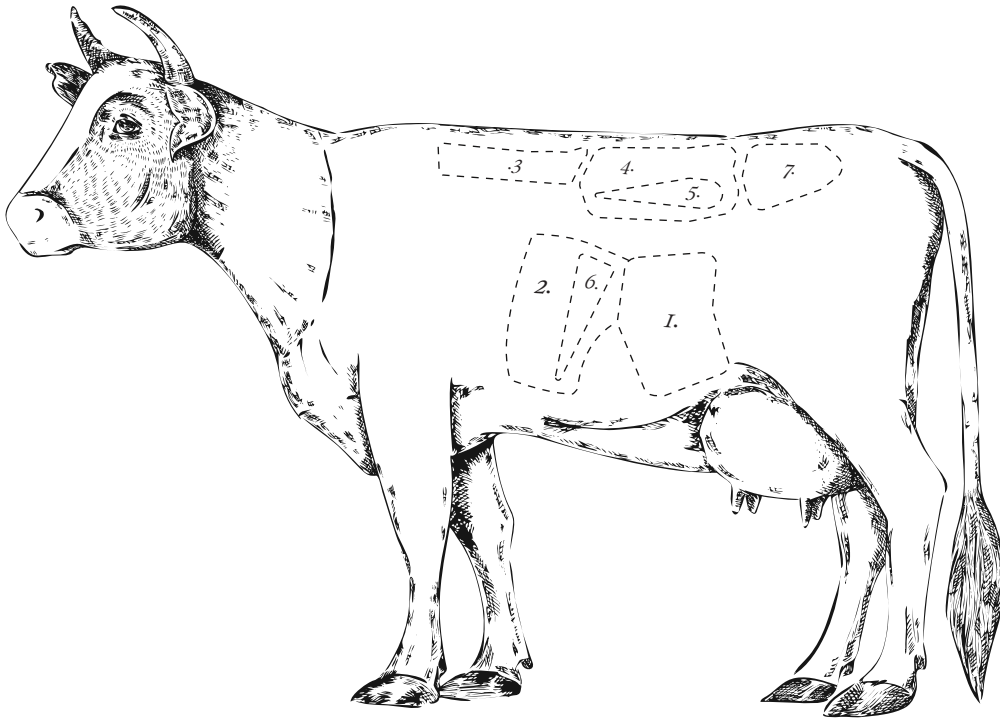
Ensalada de rúcula baby	parmesano DO y vinagreta balsámica.	12,00 €
Cogollos de Tudela a la brasa	con aguacate, pimientos del padrón y salsa de hierbas.	16,50 €
Tomates de Temporada	pasados por fuego de leña, hojas de berros, gremolata y limón quemado.	17,00 €
Pimientos ahumados	con leña de naranjo y ajada de col fermentada.	11,00 €
Berenjena China quemada a fuego vivo	salsa de jalapeños y semillas crujientes.	9,90 €
Espárragos blancos frescos a la brasa	alioli de berenjena y escarola a fuego vivo.	18,00 €
Alcachofa premium a la brasa	papada ibérica y patata morada con trufa.	19,00 €

~ LOS TUBÉRCULOS ~

Frita de la casa	confitada en grasa de wagyu.	8,00 €
Papa del camionero	rellena con quesillo, parmesano y cebolleta.	9,50 €
Bastones de batata frita	con salsa de pimiento amarillo.	8,00 €
Boniato al rescoldo quemado	con azúcar de caña, glaseado con fondo de ternera.	9,50 €

IVA INCLUIDO

~ CORTES ARGENTINOS ~



1. Vacío Argentino

Este corte como tal se desconoce en España, de hecho aquí es un corte de tercera, que se utiliza para carne picada, mientras que en Argentina es la estrella del asado. Se trata de un músculo de forma triangular situado en la zona abdominal, su cocción a la brasa tiene que ser lenta, dependiendo el tamaño de la pieza son 40 minutos por lado.

2. Costillar

El costillar es un corte muy popular en Argentina el mejor resultado es asarlo de forma ancestral para esta técnica utiliza una cruz de metal donde se cuelga la pieza entera y se cocina a fuego indirecto de la leña, comenzando por la parte del hueso, hidratando la pieza con salmuera cada una hora una pieza entera puede tardar entre 5 a 6 horas de cocción. En Piantao seleccionamos las tres costillas centrales por la uniformidad de carne, ahumamos y luego terminamos en parrilla.

3. Bife de Costilla

Pieza de con hueso compuesta por del lomo alto y parte de la tapa de asado, se recomienda comer poco hecho y a punto.

4. Bife de Chorizo

Pieza con poca infiltración capa de grasa por fuera, en Piantao recomendamos "punto más", donde mejora el sabor y la mordida.

5. Lomo

Procedente de la parte lumbar, entre las costillas inferiores y la columna vertebral; más concretamente, encima de los riñones y debajo del lomo bajo.

6. Entraña

La entraña es una pieza que se ubica dentro del diafragma, músculo alargado cada animal se obtienen dos piezas.

7. Tapa de Cuadril (Picaña)

Es un corte que posee una capa de grasa y proviene de la parte superior de la cadera del animal, se recomienda comer a punto o punto más



EMBUTIDOS ARTESANALES

Elaborados en casa con carnes nobles y especias naturales.

Morcilla de cebolla	Típica receta argentina de sabor contundente y mucho colágeno.	9,90 €
Chorizo Criollo marca registrada	100% cortes nobles de cerdo y especias.	9,90 €
Chorizo Patagónico de cordero	70% cordero. 30% cerdo y especias.	9,90 €

DE LA PAMPA

Novillos Premium de la Pampa Argentina. Afinado 40 días.

Ojo de Bife	*Poco y al punto.	33,00 €
Bife de Chorizo	*Al punto o punto más.	29,00 €
Media luna de Vacío	*Al punto o punto más.	29,00 €
Entraña Premium de Black Angus seleccionada	*Poco y al punto.	39,00 €

CARNES DEL MUNDO

Picaña afinada	Black Angus Origen: Canadá	39,00 €
Tira de asado corte banderita	Angus certificado Origen: EE.UU.	39,00 €
Palo de costillar 5 horas de cocción	Hereford Origen: Australia	49,00 €
Lomo bajo de wagyu	Pampa Argentina Origen: Argentina	89,00 €

Consultar la sugerencia del día.

IVA INCLUIDO

≈ POSTRES ≈

Nuestra tarta de queso	y dulce de leche.	12,00 €
Chocotorta aireada	bizcocho húmedo de chocolate, cremoso de dulce de leche, helado de nata ahumada. ☒	12,00 €
Tarta cítrica de limón asado	merengue quemado y helado de chocolate blanco con lima. ☒	10,00 €
Banana a la parrilla	reducción de cacao, almendras crujientes y crema helada de coco.	10,00 €
Clásico panqueque de dulce de leche	quemado con azúcar de caña, crema helada de arroz con leche.	10,00 €
Chocolate asado en hierro	helado de caramelo salado y mandarina quemada.	12,00 €
Pavlova con fresa	merengue crujiente relleno con nata, compota de fresas y sorbete de Malbec.	12,00 €
Helados Artesanales	(dos bolas) ☒	8,00 €

IVA INCLUIDO

~ LISTA DE ALÉRGENOS ~

PANES	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	LECHE	FRUTOS SECOS	CACAHUATE	SOJA	MOSTAZA	SÉSAMO	APIO	SULFITOS	ALTRAMUCES
PAN CHIPÁ														
PAN CRIOLLO														
PALITO MATERO														
MANTEQUILLA AHUMADA														

LEYENDA



Contiene el alérgeno

~ LISTA DE ALÉRGENOS ~

ENTRANTES	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	LECHE	FRUTOS SECOS	CACAHUATE	SOJA	MOSTAZA	SÉSAMO	APIO	SULFITOS	ALTRAMUCES
EMPANADA CRIOLLA														
TOMATES DE TEMPORADA SALMOREJO														
CROQUETAS DE ASADO														
MOLLEJAS DE CORAZÓN														
STEAK TARTAR DE OJO DE BIFE														
PROVOLONE AFINADO														
ENSALADA DE LA CASA														
CARPACCIO DE VACA														

LEYENDA



Contiene el alérgeno

~ LISTA DE ALÉRGENOS ~

VEGETALES	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	LECHE	FRUTOS SECOS	CACAHUATE	SOJA	MOSTAZA	SÉSAMO	APIO	SULFITOS	ALTRAMUCES
COGOLLOS DE TUDELA														
PIMIENTOS ASADOS														
BERENJENA CHINA														
ESPÁRRAGOS FRESCOS														
ALCACHOFAS PREMIUM														
ENSALADA DE RÚCULA														
TOMATES A LA BRASA														

LEYENDA



Contiene el alérgeno

~ LISTA DE ALÉRGENOS ~

TUBÉRCULOS	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	LECHE	FRUTOS SECOS	CACAHUATE	SOJA	MOSTAZA	SÉSAMO	APIO	SULFITOS	ALTRAMUCES
FRITA DE LA CASA														
PAPA DEL CAMIONERO														
BONIATO AL RESCOLDO														
BATATA FRITA														

LEYENDA



Contiene el alérgeno

~ LISTA DE ALÉRGENOS ~





EMBUTIDOS	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	LECHE	FRUTOS SECOS	CACAHUATE	SOJA	MOSTAZA	SÉSAMO	APIO	SULFITOS	ALTRAMUCES
MORCILLA DE CEBOLLA														
CHORIZO CRIOLLO														
CHORIZO PATAGÓNICO														

LEYENDA



Contiene el alérgeno

~ LISTA DE ALÉRGENOS ~

NOVILLOS DE LA PAMPA	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	LECHE	FRUTOS SECOS	CACAHUATE	SOJA	MOSTAZA	SÉSAMO	APIO	SULFITOS	ALTRAMUCES
ENTRAÑA BLACK ANGUS														
BIFE DE CHORIZO														
MEDIA LUNA DE VACÍO														
OJO DE BIFE														
LOMO BAJO DE WAGYU														

LEYENDA



Contiene el alérgeno

~ LISTA DE ALÉRGENOS ~

CARNES DEL MUNDO	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	LECHE	FRUTOS SECOS	CACAHUATE	SOJA	MOSTAZA	SÉSAMO	APIO	SULFITOS	ALTRAMUCES
TIRA DE ASADO BANDERITA														
PALO DE COSTILLAR														
PICAÑA AFINADA														

LEYENDA



Contiene el alérgeno

~ LISTA DE ALÉRGENOS ~

POSTRES	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	LECHE	FRUTOS SECOS	CACAHUATE	SOJA	MOSTAZA	SÉSAMO	APIO	SULFITOS	ALTRAMUCES
TARTA DE QUESO Y DULCE DE LECHE														
CHOCOTORTA AIREADA														
TARTA CÍTRICA														
PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE														
HELADO DE CHOCOLATE														
HELADO DE VAINILLA														
HELADO DE DULCE DE LECHE														
HELADO DE NATA AHUMADA														
CHOCOLATE A LA CHAPA														
PLATANO A LA BRASA CON HELADO														
PAVLOVA CON FRESA														

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!*

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

...

