

## ≈ SUGERENCIAS DEL DÍA ≈

TRIO DE CHORIZOS ARTESANALES PIMIENTOS, PROVOLONE, JALAPEÑOS	15.00 €
BURRATINA AHUMADA CON LEÑA DE NARANJO, CREMA DE PIMIENTOS Y OLIVAS	19.00 €
SECRETO DE CERDO IBÉRICO AHUMADO Y MARINADO	33.00 €
1/2 POLLO CAMPERO ASADO CON PASTA DE ÑORAS Raza: D.O. Label Rouge	29.00 €

### *LAS EDADES DE LAS CARNES*

VACÍO DE WAGYU A5 Buey D.O / Miyazaki, Japón Infiltración 12/12 - Sabor 10/12 - Terneza 11/12	69,00 € /200 gr.
T-BONE AL PESO Vaca Lechera / Ayrshire / Finlandia Infiltración 9/12 - Sabor 9/12 - Terneza 9/12	90,00 € /kilo



# ENTRANTES



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 tuétano de hueso 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.	16,90 €
Mollejas de Angus	marinadas en leche y romero asadas a la brasa lentamente.	22,00 €
Provolone a la brasa 60 días	con pimientos asados, aceite de orégano y hojas de berro.	16,90 €

IVA INCLUIDO

---

INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

• GUARNICIONES •



## ~ 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 mayonesa de eneldo.	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.	13,00 €
Berenjena China quemada a fuego vivo	salsa de jalapeños y semillas crujientes.	9,90 €
Espárragos frescos a la brasa	alioli de berenjena y escarola a fuego vivo.	18,00 €
Alcachofa premium a la brasa	papada ibérica y parmentier de patata morada.	21,00 €

## ~ LOS TUBÉRCULOS ~

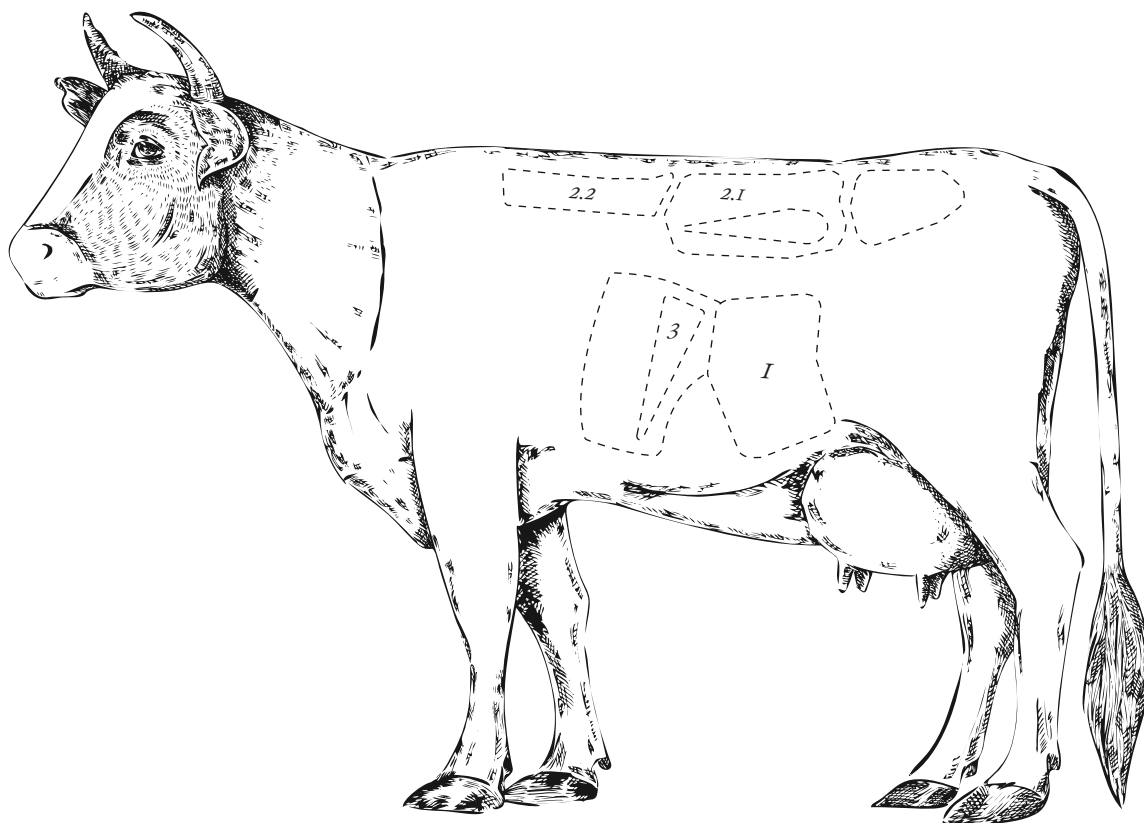
Frita de la casa	confitada en grasa de wagyu.	8,00 €
Papa del camionero	rellena con quesillo, parmesano y cebolleta.	9,50 €
Bastones de batata frita	con salsa de ají amarillo.	8,00 €
Boniato al rescoldo quemado	con azúcar de caña, glaseado con fondo de ternera.	9,50 €

IVA INCLUIDO

## EMBUTIDOS ARTESANALES

Elaborados en casa con carnes nobles y especias naturales.

Morcilla de Cebolla	Típica receta argentina de sabor contundente y mucho colágeno.	13,00 €
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 €








IVA INCLUIDO

---

INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

## SELECCIÓN DE CORTES PREMIUM

<b>Ojo de Bife a 4 Costillas</b> 	37,00 €
Novillo joven / Aberdeen Angus / Pampa Argentina Infiltración 9/12 - Sabor 8/12 - Terneza 9/12	
<b>Lomo Bajo Selección Especial 6 Costillas</b> 	33,00 €
Novillo joven / Aberdeen Angus / Pampa Argentina Infiltración 7/12 - Sabor 8/12 - Terneza 8/12	
<b>Entraña Prime Seleccionada</b> 	39,00 €
Novillo joven / Black Angus / Nebraska, USA Infiltración 9/12 - Sabor 10/12 - Terneza 9/12	
<b>Costillar Braseado durante 5 horas</b> 	90,00 € /kg.
Black Angus / Queensland, Australia Infiltración 9/12 - Sabor 9/12 - Terneza 9/12	
<b>New York Steak 50 días de maduración</b> 	55,00 € /500 gr.
Vaca Frisona / Países Bajos Infiltración 9/12 - Sabor 9/12 - Terneza 9/12	
<b>Solomillo de Wagyu A5</b> 	68,00 € /180 gr.
Buey Japonés D.O Miyazaki Infiltración 11/12 - Sabor 11/12 - Terneza 12/12	
<b>Chuleta selección Piantao 50 días</b> 	90,00 € /kg.
Vaca Vieja / Holstein / Europa Oriental Infiltración 8/12 - Sabor 8/12 - Terneza 8/12	
<b>Chuleta Premium 120 días</b> 	140,00 € /kg.
Vaca Vieja / Rubia / Galicia, España Infiltración 8/12 - Sabor 8/12 - Terneza 8/12	

Consultar la sugerencia del día.

IVA INCLUIDO

*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!*

...

