

EXPERIENCIA PIANTAO

Disponible de miércoles a viernes.

~ ENTRANTES ~

para compartir

PAN CASERO

PATÉ DE LA CASA
CON MOSTAZA ANTIGUA Y CHUTNEY DE PERA.

EMPANADA CRIOLLA (2 u.)
DE OJO DE BIFE CORTADO A CUCHILLO CON SALSA YASGUA.

VITELLO TONATTO
DE PICAÑA AHUMADA, ALCAPARRAS Y EXTRACCIÓN DE CHILE DULCE.

~ PRINCIPALES ~

una opción a elegir por comensal

PICAÑA

BIFE DE CHORIZO

OJO DE BIFE

POLLO MARINADO

ACOMPAÑADO DE:

ENSALADA VERDE / PATATAS FRITAS / PIMIENTOS ASADOS

~ POSTRES ~

un postre para dos

TARTA CÍTRICA
MERENGUE QUEMADO Y CREMA HELADA DE LIMA LIMÓN

NUESTRA TARTA DE QUESO Y DULCE DE LECHE

60 €
por comensal

**Esta experiencia no incluye bebida*

ENTRANTES



Pan casero con mantequilla ahumada & aperitivo 2,90 €

≈ ENTRANTES ≈

Cecina	de black angus.	17,00 €
Vitello Tonatto	de picaña ahumada, alcaparras y extracción de chile dulce.	14,90 €
Lengua de Vaca Ahumada	con escabeche de vegetales.	14,90 €
Burratina con Tomates de Temporada	quemados a fuego vivo con pesto rojo y salsa gremolata.	15,00 €
Steak Tartar	de ojo de bife con alioli de berenjena y chile fermentado, tuétano a la brasa y regañas caseras.	29,90 €
Langostinos Patagónicos a la Brasa	con ensalada latina a fuego vivo.	18,00 €
Croquetas de Asado Ahumado	sin bechamel con emulsión de eneldo fresco.	12,00 €
Empanada Criolla (2 u.)	de ojo de bife cortado a cuchillo con salsa Yasgua.	12,90 €
Provolone Afinado 60 días a la Brasa	con pimientos asados, orégano y hojas de berro.	19,90 €

IVA INCLUIDO

ACOMPAÑANTES



≈ ENSALADAS ≈

Ensalada de Rúcula	tomates asados con tomillo, vinagreta balsámica y parmesano.	12,90 €
Cogollos de Tudela a la Brasa	con aguacate, pimientos del padrón y salsa de eneldo.	16,00 €
Ensalada Verde de Asador	lechugas de temporada, cebolla morada, aceite, vinagre y sal.	12,90 €

≈ GUARNICIONES ≈

Fritas de la Casa		7,90 €
Patata Camionero	rellena de requesón.	9,90 €
Bastones Crujientes	de batata.	8,90 €
Boniato Asado Al Rescoldo	quemado con azúcar de caña, glaseado con fondo de ternera.	9,90 €

≈ VEGETALES A LA BRASA ≈

Calabaza Asada	con cremoso de queso de cabra, hojas aliñadas y nueces pecanas.	14,90 €
Pimientos Ahumados	con leña de naranjo y ajada de col fermentada.	18,00 €
Berenjena China	con emulsión de jalapeño quemado y semillas crujientes.	14,00 €
Puerros Asados	con velouté de burratina ahumada.	12,90 €





IVA INCLUIDO

≈ PARRILLA ≈

Chorizo Criollo Marca Registrada	100% cortes nobles de cerdo y especias.	10,90 €
Chistorra Casera	100% cortes nobles de cerdo y pimentones ahumados.	12,50 €
Mollejas de Angus	marinadas en leche y romero, asadas a la brasa lentamente.	29,90 €
Pluma Ibérica	marinada a la brasa.	32,00 €
Picaña	Novillo joven / Aberdeen Angus / Pampa Argentina Infiltración 8/12 - Sabor 8/12 - Terneza 8/12	42,00 € / 400 gr.
Ojo de Bife (Lomo Alto)	Novillo joven / Aberdeen Angus / Pampa Argentina Infiltración 9/12 - Sabor 9/12 - Terneza 9/12	37,00 € / 330 gr. 58,00 € / 500 gr.
Bife de Chorizo (Lomo Bajo)	Novillo joven / Aberdeen Angus / Pampa Argentina Infiltración 8/12 - Sabor 8/12 - Terneza 8/12	35,00 € / 330 gr.
Medialuna de Vacío	Novillo joven / Angus / Argentina Infiltración 8/12 - Sabor 8/12 - Terneza 8/12	35,00 € / 330 gr.
Tira de Asado Banderita	Novillo joven / Angus / Argentina Infiltración 8/12 - Sabor 8/12 - Terneza 8/12	32,00 € / 330 gr.
1/2 Pollo Campero	a la brasa con zanahorias asadas y chimichurri fresco.	29,00 €

IVA INCLUIDO

≈ SELECCIÓN DE CORTES PREMIUM ≈

Entraña Prime Seleccionada 	49,90 € / 330 gr.
Novillo pesado / Black Angus / Nebraska, USA Infiltración 10/12 - Sabor 10/12 - Terneza 10/12	
New York Steak 50 días de maduración 	75,00 € / 500 gr.
Vaca Frisona / Países Bajos Infiltración 9/12 - Sabor 9/12 - Terneza 9/12	
Chuleta Selección Piantao 50 días 	125,00 € / kg.
Vaca Vieja / Holstein / Europa Oriental Infiltración 9/12 - Sabor 9/12 - Terneza 9/12	
T-Bone de Vaca Ayrshare 30 días 	105,00 € / kg.
Vaca Lechera / Ayrshire / Finlandia Infiltración 9/12 - Sabor 9/12 - Terneza 10/12	

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!*

...

