

EXPERIENCIA PIAntao

Disponible de miércoles a viernes. Mínima para dos personas.

≈ ENTRANTES ≈

para compartir

PAN CASERO

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

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

VITELLO TONATTO
DE PICAÑA AHUMADA, ALCAPARRAS Y CHILE DULCE.

≈ PRINCIPALES ≈

una opción por comensal

BIFE DE CHORIZO

POLLO MARINADO

PLUMA IBÉRICA

ENTRAÑA ARGENTINA

ACOMPAÑADO DE:

ENSALADA VERDE / PATATAS FRITAS / PIMIENTOS ASADOS

≈ POSTRES ≈

para compartir

TARTA CÍTRICA
CON 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 vaca curada 24 meses.	17,00 €
Vitello Tonnato	de picaña ahumada, salsa tonnato, olivas negras, alcaparras y aceite de chile.	14,90 €
Burratina de la Puglia	tomates cherrys asados a fuego vivo y salsa gremolata.	18,00 €
Lengua Ahumada Escarlata	con escabeche vegetal.	16,90 €
Steak Tartar	de lomo bajo argentino, encurtidos, aliño de la casa sobre tuétano a la brasa.	33,00 €
Langostinos Patagónicos a la Brasa	con ensalada fresca de mango.	18,00 €
Croquetas de Asado Ahumado	sin bechamel con emulsión de eneldo fresco. (Ración de 4 unidades)	13,00 €
Provolone a la Brasa madurado 60 días	con pimientos asados y hojas de berro.	25,00 €
Empanada Criolla (2 u.)	de ojo de bife cortado a cuchillo con salsa Yasgua.	12,90 €

IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

• ACOMPAÑANTES •



≈ ENSALADAS ≈

Rúcula Baby	tomate cherrys asados, vinagreta balsámica y parmesano DO.	16,50 €
Corazones de Lechuga a la Brasa	aguacate, pimientos del padrón, berros y emulsión de eneldo fresco	17,00 €
Ensalada Verde de Asador	lechugas de temporada, cebolla morada y endivias con clásica vinagreta.	14,00 €

≈ GUARNICIONES ≈

Fritas de la Casa	en dos cocciones.	7,90 €
Patata Camionero	rellena de requesón y cebolleta.	11,00 €
Bastones de Batata Crujientes	con polvo de chiles.	9,90 €
Boniato Asado Al Rescoldo	fondo de ternera y azúcar morena.	11,90 €

≈ VEGETALES A LA BRASA ≈

Calabaza Asada	cremoso de queso de cabra, hojas aliñadas y nueces pecanas.	14,90 €
Pimientos Ahumados	con leña de naranjo y ajada de col fermentada.	19,00 €
Berenjena China al Rescoldo	emulsión de jalapeño asado y semillas tostadas.	15,00 €
Puerros Asados	con velouté de burratina ahumada y polvo de bacon.	12,90 €

IVA INCLUIDO

~ PARRILLA ~

CHACURTERÍA ARTESANA

Elaboraciones propias a partir de cerdo ibérico y vaca europea, trabajamos de forma artesanal, respetando los tiempos de cada proceso, buscando profundidad y sabor en cada preparación.

Chorizo Criollo Marca Registrada	100% cerdo y especias naturales.	12,00 €
Morcilla Fresca	fórmula Argentina con cebolleta.	12,00 €
Chistorra 100% Cerdo	pimentón de la vera y piparras a la llama.	13,50 €
Mollejas de Angus	marinadas en leche y romero, asadas a la brasa.	29,90 €
1/2 Pollo Campero	a la brasa con zanahorias asadas y chimichurri fresco.	32,00 €
Medialuna de Vacío	Novillo joven / Angus / Argentina Infiltración 8/12 - Sabor 8/12 - Terneza 8/12	35,00 € / 330 gr.
Costillar de Novillo	asado lento durante 5 horas.	39,00 € / 400 gr.
Picaña	Novillo joven / Aberdeen Angus / Pampa Argentina Infiltración 8/12 - Sabor 8/12 - Terneza 8/12	48,00 € / 400 gr.
Ojo de Bife (Lomo Alto)	Novillo joven / Aberdeen Angus / Pampa Argentina Infiltración 9/12 - Sabor 9/12 - Terneza 9/12	38,00 € / 330 gr.
Entraña Prime Seleccionada	Novillo pesado / Black Angus / Nebraska, USA Infiltración 10/12 - Sabor 10/12 - Terneza 10/12	52,00 € / 330 gr.
Bife de Chorizo (Lomo Bajo)	Novillo joven / Aberdeen Angus / Pampa Argentina Infiltración 9/12 - Sabor 9/12 - Terneza 9/12	38,00 € / 330 gr.
Experiencia de Ojo de Bife	Novillo joven / Aberdeen Angus / Pampa Argentina Infiltración 9/12 - Sabor 9/12 - Terneza 9/12	58,00 € / 500 gr.

IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

≈ SELECCIÓN DE CORTES PREMIUM ≈

New York Steak 50 días de maduración 

78,00 € / 500 gr.

Vaca Frisona / Países Bajos

Infiltración 9/12 - Sabor 9/12 - Terneza 9/12

Chuleta Selección Piantao 50 días 

130,00 € / kg.

Vaca Vieja / Holstein / Europa Oriental

Infiltración 9/12 - Sabor 9/12 - Terneza 9/12

T-Bone de Vaca Ayrshare 30 días 

108,00 € / kg.

Vaca Lechera / Ayrshire / Finlandia

Infiltración 9/12 - Sabor 9/12 - Terneza 10/12

IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

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!*

...

