

CHACURTERÍA ARTESANA

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

CECINA DE WAGYU JAPONES A5

25,00 €

TERRINA DE CERDO IBÉRICO

CON FOIE DE CANARD, CHUTNEY DE FRUTOS ROJOS Y ENCURTIDOS CASEROS

18,00 €

LENGUA DE WAGYU ESCARLATA A LA BRASA CON ESCABECHE DE ZANAHORIA

16,90 €

PATÉ DE LA CASA COCIDO EN TRIPA VACA CON TRUFA DE VERANO MOSTAZA ROJA Y VERDE Y ENCURTIDOS AGRIDULCES

12,90 €

CHORIZO CRIOLLO MARCA REGISTRADA 100 % CERDO Y ESPECIAS NATURALES

12,00 €

MORCILLA FRESCA FORMULA ARGENTINA

12,00 €

CHISTORRA 100 % CERDO PIMENTON AHUMADO DE LA VERA PIPARRAS A LA LLAMA

13,50 €

ENTRANTES



Pan casero a la brasa hecho con grasa de vaca, chipá con harina de yuca y queso, acompañado de mantequilla ahumada y aperitivo de calabaza, zanahoria y queso de cabra.	3,90 €
---	--------

≈ ENTRANTES ≈

Vitello Tonnato	de picaña ahumada, salsa tonnata, olivas negras, alcaparras y aceite de chile.	21,00 €
Burratina de la Puglia	tomate Umami escabechados y salsa gremolata.	18,00 €
Caña de Tuétano a la Brasa	con 30 gr. de caviar Amur Osetra.	95,00 €
Steak Tartar	de ojo de bife, encurtidos, aliño de la casa y tuétano a la brasa	33,00 €
Croquetas de Asado Ahumado	sin bechamel con emulsión de eneldo fresco. <i>(Ración de 4 unidades)</i>	13,00 €
Provolone a la Brasa Madurado 60 días	con pimientos asados, orégano y hojas de berro.	25,00 €
Alcachofas a la Brasa	con papada ibérica sobre parmentier de patata morada.	25,00 €
Mollejas de Angus	marinadas en leche y romero asadas a la brasa.	29,90 €
Empanadas Criollas	de ojo de bife cortado a cuchillo con salsa yasgua. <i>(2 unidades)</i>	12,00 €

IVA INCLUIDO

• ACOMPAÑANTES •



≈ ENSALADAS ≈

Rúcula Baby	tomate feo, 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, endivias y clásica vinagreta.	14,00 €

≈ GUARNICIONES ≈

Papas Fritas de la Casa	en dos cocciones.	9,00 €
Boniato al Rescoldo	quemado con azúcar de caña, glaseado con fondo de ternera.	11,90 €
Puré de Patata Robuchon	demi-glace y cebollino.	12,00 €
Bastones de Boniato Crujiente	con polvo de chiles ácidos.	12,00 €

≈ VEGETALES A LA BRASA ≈

Espárragos Blancos a la Brasa	con holandesa de jamón ibérico.	22,00 €
Puerros Asados	con velouté de burratina ahumada y queso Idiazabal.	14,00 €
Pimientos Ahumados	con leña de naranjo y ajada de col fermentada.	19,00 €

IVA INCLUIDO

≈ SELECCION DE NOVILLO PESADO ALIMENTADOS A PASTO ≈

Lomo Bajo de Wangus 	89,00 € / 400 gr.
Novillo pesado / Wangus / Pampa Argentina Infiltración 11/12 - Sabor 10/12 - Terneza 11/12	
Picaña de Black Angus 	48,00 € / 400 gr.
Novillo joven / Black Angus / Pampa Argentina Infiltración 8/12 - Sabor 8/12 - Terneza 8/12	
Ojo de Bife a 4 Costillas (Lomo Alto) 	52,00 € / 330 gr.
Novillo joven / Aberdeen Angus / Pampa Argentina Infiltración 9/12 - Sabor 9/12 - Terneza 9/12	
Vacío de Wagyu 	73,00 € / 330 gr.
Wagyu / Argentina Infiltración 9/12 - Sabor 9/12 - Terneza 10/12	
Entraña Prime Seleccionada 	52,00 € / 330 gr.
Novillo pesado / Black Angus / Nebraska, USA Infiltración 10/12 - Sabor 10/12 - Terneza 10/12	
Experiencia de Ojo de Bife (Ojo y Ceja) 	79,00 € / 500 gr.
Novillo joven / Aberdeen Angus / Pampa Argentina Infiltración 9/12 - Sabor 9/12 - Terneza 9/12	

Consultar la sugerencia del día.

IVA INCLUIDO

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

Chuleta de Wagyu Nacional 200 días

190,00 € / kg.

Único Wagyu madurado en el mundo / España

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

1/2 POLLO CAMPERO A LA BRASA

Raza: D.O. Label Rouge

35 €

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!*

...

