

Entradas

RABAS A LA ROMANA

Deep Fried squid

EMPANADA NORTEÑA DE CARNE

Northern Argentinian Meat pasty

PROVOLETA NAPOLITANA

Grilled Provolone Cheese

EMPANADA DE VERDURA O JYQ

Vegetables or ham and cheese pasty

SOPA CASERA VERDURA

Vegetables home-made soup

LANGOSTINOS EMPANADOS

CON SALSA GUACAMOLE

Breaded Prawns with guacamole sauce

ENSALADA VERDE

Green Salad



Parrilla

CORDERO FUEGUINO
PARA 2 PERSONAS

CORDERO FUEGUINO
PARA 1 PERSONA

PARRILLADA COMPLETA
PARA 2 PERSONAS
Cordero, ternera, pollo, chori, morci y achuras...

PARRILLADA COMPLETA
PARA 4 PERSONAS
Cordero, ternera, pollo, chori, morci y achuras...

OJO DE BIFE
Ribeye steak

GRAN BIFE ARGENTINO
Argentinian Steak

BIFE DE LOMO
Tenderloin Steak

1/4 DE POLLO
Chicken

ENTRAÑA
Half Argentinian Steak

BIFE CASIMIRO
Casimiro Bigua Steak (with French fries, red pepper, bacon, fried eggs and grilled onion)

MORCILLA
Black sausage

SALCHICHA PARRILLERA
Argentinean spiral sausage



TOMAHAWK (PARA 2)

MATAMBRITO DE CERDO

MATAMBRITO TIERNIZADO

T - BONE PATAGÓNICO

MOLLEJAS DE VACA

Cow Sweet bread

MOLLEJAS DE CORDERO

Lamb Sweet bread

CHINCHULINES DE CORDERO O VACA

Cow or Lamb chitterling

CHORIZO PARRILLERO

Grilled Argentinian Sausage

Menú Infantil

+ MILANESA DE TERNERA CON PAPAS FRITAS O
PURÉ

+ ÑOQUIS CON SALSA FILETO, CREMA O MIXTA
+ SPAGUETTI CON SALSA FILETO, CREMA O
MIXTA

BEBIDA Y POSTRE
(HELADO O FLAN INCLUIDO)



Guarniciones

VERDURAS GRILLADAS
Grilled mix vegetables

PAPAS FRITAS
French fries

PURÉ DE PAPA O CALABAZA
Mashed potatoes, pumpkin, or mix

**PAPA AL PLOMO (RELLENA CON QUESO
BLANCO Y HIERBAS)**
Argentinian ember potatoe (Stuffed with cream
chesse & spices)

PAPAS AL NATURAL
Boiled Potatoes

BATATAS FRITAS CASERAS
Fries sweetpotatoes

ENSALADA COMPLETA
Full House Salad

ARROZ BLANCO
Classic chicken caesar salad

ENSALADA MIXTA
Classic house mix salad

PAPAS ESPAÑOLAS



Nuestra Cocina



SALMÓN GRILLÉ AL LIMÓN CON SOUFFLE DE PUERROS

Grilled Pacific salmon served with leek souffle

SALMÓN GRILLÉ AL LIMÓN

Grilled Pacific salmon

TRUCHA PATAGÓNICA CON VEGETALES SALTEADOS

Patagonian Trout with sauteed vegetables in soy sauce

MILANESA NAPOLITANA (TERNERA /POLLO)

Napolitana Breaded veal or chicken

MILANESA DE TERNERA O POLLO

Breaded veal or chicken cutlet

LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA

Peppered loin with creamed potatoes

LENGUADO GRILLADO



Pastas

RAVIOLES DE VERDURA O RICOTA
vegetables or cottage cheese ravioli

TAGLIATELLES CORTADOS A CUCHILLO
Home-made tagliatelle

ÑOQUIS DE PAPA
Homemade potatoe gnocchi

RISOTTO DE CORDERO / LAMB RISOTTO

**RISOTTO DE SALMÓN / PINK SALMON
RISOTTO**

**RISOTTO DE HONGOS / MUSHROOMS
RISOTTO**

Salsas

FILETTO
Classic tomato sauce

BOLOGNESA
Ground meat & tomato sauce

PESTO
Italian Basil paste (basil,nuts garlic,parmesan cheese
and olive oil)

CREMA Y HONGOS
Mushrooms and cream sauce

4 QUESOS
Four cheese



Postres

FLAN CASERO

Con Dulce de Leche, Crema o Mixto

ENSALADA DE FRUTAS

Fresh fruit salad

MOUSSE DE CHOCOLATE

Chocolate Mousse

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE

Crepe with national caramel and ice cream

POSTRE VIGILANTE (QUESO Y DULCE DE BATATA O MEMBRILLO)

Cheese and sweet quince or sweet potatoes paste

BROWNIE CON HELADO

Cheese cake with red fruits

TIRAMISÚ

HELADOS REGIONALES

Regional ice creams

TARTA DE MANZANA

Apple pie



Bebidas

AGUA MINERAL

Con o Sin Gas

GASEOSAS

Lata 354cc.

AGUA SABORIZADA

JUGO DE NARANJA

LIMONADA

Cervezas

CORONA RUBIA

Porrón 330cc

QUILMES CRISTAL

473 cc.

QUILMES STOUT

473 cc.

PATAGONIA

Botella 730cc.

PATAGONIA LATA

410 cc.

