



Casimiro Biguá

PARRILLA & ASADOR
EL CALAFATE

- Av. Libertador 993 -



PARA COMENZAR

TO BEGIN

Sopa Casera de Vegetales



De sabor único y cremosa como ninguna.
Tasty Home made creamy Vegetables Soup.

Provoleta Napolitana



Sabroso queso Provolone con orégano y tomate fresco.
Provolone cheese with fresh tomato and oregano.

Langostinos Apanados

Acompañados con salsa guacamole.
Breaded Prawns with guacamole sauce.

Tabla de la Casa



Deliciosa variedad de quesos.
Provolone cheese with fresh tomato and oregano.

Rabas a la Romana

Tradicionales aros de calamar fritos acompañados de alioli.
Deep fried squid rings with alioli.

Empanada Norteña

Exquisita empanada de carne cortada a cuchillo, con huevo.
Delicious home made beef empanada.

Empanada de Verdura



Rellena de espinaca, morrón, queso, cebolla y salsa blanca.
Spinach empanada.

Empanada de Jamón y Queso

Clásica empanada con jamón cortado en cubitos.
Classic ham and cheese empanada.

Ensalada Verde



Mix de hojas verdes y palta.
Mix green leaves and avocado.

Tabla de Ahumados

Deliciosa variedad fiambres para 2.
Variety of smoked cold cuts for 2.



NUESTRA PARRILLA

OUR GRILL

Parrillada para 2

Cordero, ternera, chori, morci y achuras.
Mixture of barbecued meat cuts fit "for 2".

Cordero Patagónico

Cordero patagónico al Asador para 1.
Patagonic Lamb "at La Cruz" for 1.

Gran Bife Argentino

Great Argentinian Steak.

Bife de Lomo

Tenderloin Steak.

Matambrito de Cerdo

Grilled Flank Pork.

Chorizo o Morcilla

Grilled Argentinian sausage or black pudding.

Matambre Tiernizado

Tenderized Flank Steak.

Chinchulines de Vaca o Cordero

Tender and crunchy lamb or cow chitterlings.

Parrillada para 4

Cordero, ternera, chori, morci y achuras.
Mixture of barbecued meat cuts fit "for 4".

Cordero Patagónico para 2

Cordero patagónico al Asador.
Patagonic Lamb "at La Cruz" for 2.

Medio Bife de Chorizo

Half Great Argentinian Steak.

Ojo de Bife

Rib Eye Steak.

Entraña

Thin and tender Steak.

T-Bone

T-Bone Steak.

Salchicha Parrillera

BBQ sausage Argentine Style.

Molleja de Vaca o Cordero

Grilled Veal or Lamb sweetbread.

1/4 Pollo Grillado

Pechuga o Muslo grillado.
Leg or breast Grilled Chicken.

GUARNICIONES

SIDE ORDERS

Papa al Plomo



Rellena con queso blanco y especias.

Argentinian ember potato stuffed with cream cheese and spices.

Vegetales Grillados



Calabaza, zucchini, zapallito verde, morrón rojo, y cebolla.

Esquisite mix of grilled vegetables.

Batatas Fritas



Sweet potatoes fries.

Papas Fritas Caseras



Home made French fries.

Arróz



Rice.

Papa al Natural



Boiled potatoes.

Papas Españolas



Cottage fries.

Pure de Papa, Calabaza o Mixto



Pumpkin or potatoes puree.

Ensalada Mixta



Lechuga, tomate y cebolla.

Mix Salad with lettuce, tomato and onion.

Ensalada Verde



Mix de hojas verdes y palta.

Mix green leaves and avocado.

Ensalada Completa



Lechuga, zanahoria, tomate, remolacha, huevo, choclo, repollo morado, repollo blanco y pepino.

Complete Salad with lettuce, tomato, cucumber, carrot, beetroot, egg, corn, purple and white cabbage.

Ensalada Casimiro



Mix de Hojas Verdes de la Huerta, peras al malbec, queso azul, pomelo rosado y salmón del pacífico ahumado.

Mix of green leaves from the orchard, malbec pears, blue cheese, pink grapefruit and smoked pacific salmon.



Casimiro Biguá

PARRILLA & ASADOR
EL CALAFATE

RECOMENDADOS DEL CHEF

BY OUR CHEF

Merluza Negra

Acompañada de vegetales gratinados con queso parmesano.

Patagonian Black Hake with vegetables au gratin with parmesan cheese.

Lomo a la Pimienta

Acompañado de unas riquísimas papas a la crema.

Tenderloin Steak with pepper sauce and cream potatoes.

Lenguado Grillado

Grilled Sole fish.

Milanesa de Ternera o Pollo

Breaded veal or chicken cutlet.

Cazuela de Guanaco

Guanaco casserole with roast potatoes.

Bife Casimiro

Acompañado con panceta ahumada, huevo frito, cebolla morrón y papas fritas.

Casimiro Biguá Steak with bacon, egg fried, onion and french fries.

Salmón Patagónico

Al limón acompañado de risotto de espinaca.

Grilled salmon with spinach risotto.

Trucha Patagónica

Con vegetales grillados de estación.

Patagonic Trout with mix sauteed vegetables.

Salmón Rosado

Grilled Pink Salmon.

Milanesa Napolitana Carne o Pollo

Napolitana breaded veal or chicken.





Casimiro Biguá

PARRILLA & ASADOR
EL CALAFATE

MENÚ INFANTIL

KIDS MENU

Con gaseosa y postre incluido.
Solo para niños/as hasta 12 años.

Soda and dessert included. Only for children up to 12 years old.

Milanesa

Con papas fritas o puré.

Breaded veal with french fries or mashed potatoes.

Spaguetti

Con salsa fileto, crema o mixto.

Spaguetti with tomato sauce or cream.

Ñoquis

Con salsa fileto, crema o mixto.

Gnocci with tomato sauce or cream.

Postre/Dessert

Flan o helado.

Ice cream or Classic Flan.





Casimiro Biguá

PARRILLA & ASADOR
EL CALAFATE

NUESTRAS PASTA

OUR PASTA

Risotto de Cordero

Cremoso risotto hecho a base de manteca, queso, cebolla.

Creamy risotto maked with patagonic lamb.

Risotto de Hongos



Con champignones, portobellos y hongos de pino.

Creamy risotto maked with mushrooms.

Raviolones de Cordero

Lamb ravioli.

Ñoquis de Papa



Homemade Potatoe gnocchi.

Sorrentinos de Trucha Santacruceña

Acompañados de una exquisita salsa mare e monti.

Sorrentinos stuffed with trout with mare e monti sauce.

Risotto de Salmón

Cremoso risotto hecho a base de manteca, queso, cebolla.

Creamy risotto maked with pink salmon.

Raviolones de Verdura



Spinach ravioli.

Raviolones de Ricotta



Ricotta ravioli.

Tagliatelle



Homemade tagliatelle pasta.

Salsas/Sauces

Fileto / *Classic tometo sauce.*

Bolognesa / *Ground meat & tomato sauce.*

Pesto / *Italian basil paste.*

Crema de hongos / *Mushrooms cream sauce.*

4 quesos / *4 cheese.*





Casimiro Biguá

PARRILLA & ASADOR
EL CALAFATE

POSTRES

DESSERT

Vino para postre/Dessert wine

Copa de Malamado. *Malbec Dulce.*

Copa de Helados Regionales

2 sabores: crema americana, Calafate, chocolate, dulce de leche, limón, frutilla, vainilla y almendrado.

Regional's ice creams. 2 flavors.

Tarta de Manzana

Con helado de americana.

Apple pie with americana ice cream.

Mousse de Chocolate

Acompañado de Frutos Rojos.

Chocolate Mousse with red fruits.

Vigilante "Casimiro"

Queso y dulce de Batata o Membrillo.

Cuartirollo cheese with quince jelly or sweet potato jelly.

Panqueque de Dulce de Leche

Crepe with national caramel.

Panacota de Dulce de Leche

Con crocante de Almendras y Ramas de chocolate.

dulce de leche panacota with crunchy almonds and chocolate sprigs.

Brownie con Helado

Con helado de Calafate.

Brownie with calafate ice cream.

Flan Casero

Solo, con crema, dulce de leche o mixto.

Homemade cream caramel custard.

Tiramisú

Classic Italian dessert.

Ensalada de Frutas

Fruit Salad.

Cheesecake de Calafate

Calafate Cheesecake.



Casimiro Biguá

PARRILLA & ASADOR
EL CALAFATE

BEBIDAS

DRINKS

Agua Mineral

Mineral water with or with out gas.

Gaseosa

Consultar stock.

Limonada

Lemonade.

Agua Saborizada

Pomelo, manzana o naranja.

Jugo de naranjas

Orange juice.

Cervezas/Beers

Corona Rubia

Porrón 330 ml.

Quilmes

473 ml.

Patagonia

Lata 410 ml.

Patagonia

750 ml.

Stella Artois

Porrón 330 ml.

Cafetería/Coffee

Café Expreso

Café Doble

Café con Leche

Cappuccino

Café Irlandés

Té

Submarino

Descafeinado