



Casimiro Biguá

RESTAURANTE & PARRILLA GOURMET
EL CALAFATE

- Av. Libertador 963 -



PARA COMENZAR

TO BEGIN

Tostón Mediterráneo

Deliciosa focaccia pincelada con aceite de ajo, berenjenas asadas, tomate fresco y queso azul.

Delicious focaccia brushed with garlic oil, roasted eggplants, fresh tomato and blue cheese.

Tartar de Salmón

Salmón Rosado con vegetales y frutas frescas.

Tartar: Pink Salmon with fresh vegetables and fruits.

Tabla de Ahumados

Variedad de embutidos y escabeches para 2.

Variety of cold cuts and pickles.. For 2.

Ensalada Casimiro Biguá

Mix de verdes, salmón ahumado, cítrico, queso en escamas con vinagreta de mostaza y crackers de salmón.

Salad: Green Leaves, smoked pink salmon, citrus, flaked cheese with mustard vinaigrette and salmon crackers.

Ensalada Patagónica

Mix de verdes, queso cambembert, hongos confitados y variedad de frutos secos.

Salad: Green leaves, cambembert cheese, candied mushrooms and a variety of nuts.

Croquetas de Róbalo

Exquisitas croquetas de pescado rebozadas en panco al estilo oriental.

Exquisite seabass croquettes breaded in breadcrumbs in oriental style.

Sopa Minestrone

De sabor único, con vegetales de estación.

Tasty Home made Minestrone soup.

Empanada a elección

- Carne de Ternera cortada a cuchillo
- Espinaca cebolla y queso
- Cordero con fruto de Calafate

- *Knife-cut veal*
- *Spinach, onion and cheese*
- *Lamb with Calafate fruit*

Rabas a la Romana

Tradicionales aros de calamar fritos acompañados de alioli.

Deep fried squid rings with alioli.

Provoleta Escalivada

Sabroso queso Provolone con verduras salteadas y especias.

Tasty Grill Provolone cheese with sautéed vegetables and spices.

Clásico Choripán Argentino

Con pan casero y salsa criolla.

Argentinian Sausage Sandwich with criolla sauce.

Langostinos al Ajillo

Clásicos langostinos enteros con tomate fresco y ají picante.

Classic whole prawns with fresh tomato and hot bell pepper.

NUESTRA PARRILLA

OUR GRILL

Parrillada para 2

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

Parrillada para 4

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

Cordero Patagónico al Asador

Clásico Cordero para 1.
Patagonic Lamb "at La Cruz" for 1.

Cordero Patagónico para 2

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

Bife de Chorizo

Great Argentinian Steak.

Medio Bife de Chorizo

Half Great Argentinian Steak.

Bife de Lomo

Tenderloin Steak.

Ojo de Bife

Rib Eye Steak.

Matambrito de Cerdo

Grilled Flank Pork.

Entraña

Thinly and tender Steak.

1/4 Pollo Grillado

Pechuga o Muslo grillado.
Leg or breast Grilled Chicken.

Chorizo o Morcilla

Grilled Argentinian sausage or black pudding.

Chuletón

Chuleta con hueso de 700grs.
Rib eye on the bone.

Brochette de Mollejas de Cordero

Acompañadas con provenzal alimonado y salsa tartara.

Lamb Sweetbreads Brochette of Lamb with lemony provenzal and tartar sauce.

GUARNICIONES

SIDE ORDERS

Papas Asadas



Exquisitas papas especiadas al horno.

Tasty roasted potatoes with spices.

Papas Casimiro

Al horno con crema de panceta, verdeo, hongos y ají picante.

Bacon, green onion and spicy cream.

Arróz



Rice.

Vegetales Grillados



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

Esquisite mix of grilled vegetables.

Papa Fritas



French fries.

Ensalada Patagónica



Mix de verdes, queso cambembert, hongos confitados y variedad de frutos secos.

Salad: Green leaves, cambembert cheese, candied mushrooms and a variety of nuts.

Ensalada Mixta



Lechuga, tomate y cebolla.

Mix Salad with lettuce, tomato and onion.

Ensalada Casimiro Biguá

Mix de verdes, centolla, cítrico, queso en escamas con vinagreta de mostaza.

Salad: Green Leaves, spider crab, citrus, flaked cheese with mustard vinaigrette.

Ensalada César: Pollo o Langostinos

Lechuga, queso, croûtons y salsa césar.

Caesar salad with Chiken or Prawns.

Puré de Papa, Calabaza o Mixto



Pumpkin or potatoes puree.

MENÚ INFANTIL

KIDDIES 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

De Pollo o Carne, con papas fritas o puré.
Breaded veal or chicken, with french fries or mashed potatoes.

Tagliatelle

Con salsa bolognesa fileto, crema o mixto.
Tagliatelle with bolognesa sauce, tomato sauce or cream.

Ñoquis

Con salsa bolognesa, fileto, crema o mixto.
Gnocci with bolognesa sauce, tomato sauce or cream.

Postre/Dessert

Flan o helado.
Ice cream or Classic Flan.



LA PASTA

PASTA

Paella de Mariscos

Clásica paella Española con frutos de mar.

Classic Spanish paella with seafood.

Risotto de Hongos o Vegetales



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

Creamy mushrooms or vegetables risotto.

Sorrentinos de Mollejas

Rellenos de mollejas de Cordero Patagónico en su salsa.

Stuffed pasta with Patagonian lamb sweetbreads in its sauce.

Raviolón de Verdura



Con salsa a elección: Fileto, crema, mixta o salsa de hongos.

Vegetable ravioli with sauce of your choice.

Canelones de Guanaco

Con salsa de hongos.

Guanaco cannelloni with mushroom sauce.

Risotto de Cordero

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

Creamy risotto made with patagonian lamb.

Tagliatelle Mare e Monti

Deliciosa pasta casera con mix de hongos y langostinos.

Tasty home made pasta with mushrooms and prawns.



NUESTRA COCINA

BY OUR CHEF

Cazuela Guanaco

Acompañada con almidones y verduras.
Guanaco casserole with vegetables and roasted potatoes.

Carbón de Lomo

Con puré ahumado, morcilla y salsa barbacoa.
Black Tenderloin with smoked mashed potatoes, blood sausage and barbecue sauce.

Cordero en Costra de Almendras

Con papas asadas y cebolla caramelizada.
Almond crusted lamb with roasted potatoes and caramelized onions.

Merluza Negra

Con arroz integral y vegetales.
Black hake with brown rice and vegetables.

Abadejo

Con ensalada tibia de couscous.
Haddock with warm couscous salad.

Salmón Rosado

Con risotto de romero y limón.
Pink salmon with rosemary and lemon risotto.

Trucha Patagónica

Con una micro ensalada.
Patagonian trout accompanied by a micro salad.

POSTRES

DESSERT

Fruto de Calafate

Cre moso de chocolate blanco y calafate.
Calafate Mousse to return to the Patagonia.

Volcán de Chocolate

Con helado de Naranja.
Chocolate volcano with orange ice cream.

Sorbete FITNESS

De frutilla con yogurt natural, granola y frutos rojos. Ideal para después de comer!!
Strawberry Sorbete with yogurt cream, granola and red fruits.

Tiramisú

Un clásico Italiano.
Italian Dessert.



Ensalada de Frutas

Con frutas de estación.
Fruit salad.

Flan Casero

Solo, con crema, Dulce de Leche o Mixto.
Homemade cream caramel custard.

Copa Helada

3 sabores a elección: vainilla, calafate, chocolate con almendras, frambuesa, limón y Dulce de Leche Patagónico.
Regional's ice creams. 3 flavors.

Creme Brulée

Cremme Brulée.



Licor para postre

Dessert licuor.
De El Calafate.

BEBIDAS

DRINKS

Agua Mineral

Mineral water with or with out gas.

Gaseosa

Pepsi, Pepsi Black, 7up, 7up Free, Mirinda, Paso Toro
Pomelo o Tónica. Lata.

Limonada

Lemonade.

Agua Saborizada

Pomelo, manzana o naranja durazno.

Jugo de naranjas

Orange juice.

Cervezas/Beers

Corona Rubia

Porrón 330 ml.

Quilmes

473 ml.

Patagonia

Lata 410 ml.

Patagonia

750 ml.

Pinta Patagonia

Draft Beer 500 ml.

Stella Artois

Lata 473 ml.

Cafetería/Coffee

Café Expreso

Café Doble

Café con Leche

Capuccino

Café Irlandés

Té

Submarino

Descafeinado