



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.

Sopa Minestrone

De sabor único, con vegetales de estación.

Tasty Home made Minestrone soup.

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.

Empanada a elección

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

- Knife-cut veal
- Spinach, onion and cheese
- Lamb

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.

Sopa de Calabaza

Cremosa y de sabor único.

Tasty Home made Creamy Pumpkin soup.

Clásico Choripán Argentino

Con pan casero y salsa criolla.

Argentinian Sausage Sandwich with criolla sauce.

Ensalada César de Pollo

Lechuga, queso, croûtons y salsa césar.

Caesar salad with Chicken.

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.

1/4 Pollo Grillado

Pechuga o Muslo grillado.
Leg or breast Grilled Chicken.

Entraña

Thinly and tender Steak.

Chorizo o Morcilla

Grilled Argentinian sausage or black pudding.

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 a las Brasas



Calabaza, zucchini, zapallito verde, morrón, berenjena y cebolla.
Esquisite mix of grilled vegetables.

Puré de Papa, Calabaza o Mixto



Pumpkin or potatoes puree.

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.

Papa Fritas



French fries.

Ensalada Completa



Lechuga, zanahoria, tomate, remolacha, huevo, repollo morado, repollo blanco y cebolla morada.
Complete Salad with lettuce, tomato, onion, carrot, beetroot, egg, purple and white cabbage.

Ensalada César de Pollo

Lechuga, queso, croûtons y salsa césar.
Caesar salad with Chicken.

LA PASTA

PASTA

Risotto de Hongos o Vegetales



Cre moso risotto hecho a base de manteca, queso, cebolla.

Creamy mushrooms or vegetables risotto.

Tagliatelle Mare e Monti

Deliciosa pasta casera con mix de hongos y langostinos.

Tasty home made pasta with mushrooms and prawns.

Raviolón de Verdura



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

Vegetable ravioli with sauce of your choice.

Ñoquis de Papa

Con salsa de Hongos, filetto, crema o mixta.

Homemade potatoe gnocchi pasta with sauce of your choice.

Risotto de Cordero

Cre moso risotto hecho a base de manteca, queso, cebolla.

Creamy risotto maked with patagonian lamb.



NUESTRA COCINA

BY OUR CHEF

Cazuela Guanaco

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

Salmón Rosado Grillado

Grill Pink salmon.

Trucha Patagónica Grillada

Grill Patagonian trout.

Milanesa de Pollo o Ternera

Breaded veal or chicken cutlet.

Milanesa Napolitana Carne o Pollo

Napolitana breaded veal or chicken.

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.



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.

Panqueque de Dulce de Leche

Con helado de Crema Americana.
Creppe with ice cream.

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.



Vino para postre/ Dessert Wine

Malamado Malbec
Bodega Zuccardi.

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.

Aguas Naturales

Patagónica: con Arándanos y Naranja.
Casimiro: con Frutos Rojos y Limón.
Del Glaciar: con Lima, Jengibre y Menta.

Agua Saborizada

Pomelo rosado, manzana o limonada.

Jugo de naranjas

Orange juice.

Limonada

Lemonade.

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