



Casimiro Biguá

PARRILLA & RESTAURANTE
EL CALAFATE

- Av. Libertador 963 -



PARA COMENZAR

TO BEGIN

Carpaccio de Guanaco

Lomo curado con cítricos, almendras tostadas, parmesano, puré de arvejas y rúcula fresca.

Cured guanaco loin with citrus fruits, toasted almonds, Parmesan cheese, pea purée, and fresh arugula.

Sopa del Chef



Preparación del día según inspiración del chef. (Consultar)

Chef's soup. Prepared daily according to the chef's inspiration. (Ask)

Mollejas de Cordero Laqueadas

Tiernas mollejas de cordero laqueadas en su fondo de cocción reducido, servidas sobre un puré rústico de cabutia asada.

Tender lamb sweetbreads glazed in their reduced cooking juices, served on a rustic purée of roasted cabutia squash.

Sopa de Calabaza



Casera, cremosa y naturalmente dulce, con el sabor auténtico de lo hecho a mano.

Pumpkin soup. Homemade, creamy, and naturally sweet – with the authentic flavor of something made by hand.

Provoleta Escalivada



Sabroso queso Provolone con verduras salteadas y especias.

Tasty Grill Provolone cheese with sautéed vegetables and spices.

Ceviche de Róbalo

Pesca blanca marinada en cítricos, con leche de tigre, vegetales frescos y batata dulce.

Ceviche: White fish marinated in citrus juice, with tiger's milk, fresh vegetables, and sweet potato.

Ensalada César de Pollo

Lechuga, queso, croûtons y salsa césar.

Caesar salad with Chicken.

Rabas a la Romana

Tradicionales aros de calamar fritos acompañados de alioli.

Deep fried squid rings with alioli.

Ribs Agridulces

Costillitas de cerdo glaseadas con una suave salsa de miel, soja y mix de semillas.

Pork ribs glazed with a mild honey, soy sauce, and mixed seed sauce.

Empanada a elección

- Carne de Ternera cortada a cuchillo
- Cordero
- Knife-cut veal.
- Lamb.

Clásico Choripán Argentino

Con pan casero y salsa criolla.

Argentinian Sausage Sandwich with criolla sauce.

NUESTRA PARRILLA

OUR GRILL

T - Bone

T - Bone Steak.

Parrillada para 2

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

Parrillada para 4

Cordero, ternera, pollo, chorizo, morcilla 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

Thin 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.

Salchicha Parrillera

BBQ sausage Argentine Style.

GUARNICIONES

SIDE ORDERS

Papas Asadas



Exquisitas papas especiadas al horno.
Tasty roasted potatoes with spices.

Papas Casimiro

Al horno con crema de panceta, verdeo y hongos.
Creamy bacon and green onion.

Arroz



Rice.

Vegetales a las Brasas



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

Papa Fritas



French fries.

Coliflor al Rescoldo

Asada al rescoldo, con chimichurri fresco y un toque de aceite de oliva.

Roasted Cauliflower over embers, with fresh chimichurri and a touch of olive oil.

Brócoli Gratinado



Broccoli au gratin Garlic cream and Parmesan cheese.

Ensalada Patagónica



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

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

Ensalada Mixta



Lechuga, tomate y cebolla.

Mix Salad with lettuce, tomato and onion.

Ensalada César de Pollo

Lechuga, queso, croûtons y salsa césar.

Caesar salad with Chicken.

Puré de Papa, Calabaza o Mixto



Potato, pumpkin, or mixed purée.

LA PASTA

PASTA

Risotto de Mar

Frutos de mar con arroz cremoso, tomate concassé, manteca de trucha y alioli suave. Sin queso.

Seafood with creamy rice, tomato concassé, trout butter, and mild aioli. No cheese.

Fettuccine Negro con Chipirones

Fettuccine al nero di seppia con chipirones salteados, salsa pomodoro, albahaca, aceitunas negras y un toque de tabasco.

Fettuccine with squid ink, sautéed baby squid, tomato sauce, basil, black olives, and a dash of Tabasco sauce.

Risotto de Cordero y Hongos

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

Creamy risotto made with patagonian lamb and mushrooms.

Ñoquis de Papa



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

Homemade potatoe gnocchi pasta with sauce of your choice.

Risotto de Vegetales



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

Creamy mushrooms or vegetables risotto.

Caramel de Trucha

Con una delicada salsa cremosa de ciboulette y ralladura de limón.

Trout caramel with a light cream sauce, fresh chives, and lemon zest.

Fagottini de Brócoli



Acompañados por una crema de queso azul y crocante de nueces.

Delicate handmade broccoli fagottini, accompanied by blue cheese cream and crunchy walnuts.

Tortellini de Guanaco

Servidos con una salsa pomodoro casera y pesto de rúcula que aporta frescura y carácter.

Guanaco-filled tortellini served with pomodoro sauce and aromatic arugula pesto.

NUESTRA COCINA

BY OUR CHEF

Salmón Casimiro

Sabroso salmón rosado acompañado de espárragos y cremoso de brócoli, con una crema de pomelo y torrontés.

Pink salmon with asparagus and creamy broccoli, with a grapefruit and Torrontés cream sauce.

Trucha Patagónica

Fresca y delicada, acompañada de un colorido ratatouille de vegetales y una manteca de alcaparras y limón que realza su sabor.

Patagonian trout accompanied by a colorful vegetable ratatouille and a caper and lemon butter sauce that enhances its flavor.

Merluza Negra Austral

Textura suave y sabor único, con cremoso de coliflor, zanahorias baby caramelizadas y un toque fresco de crosta cítrica.

Black Hake with creamy cauliflower, caramelized baby carrots, and a fresh touch of citrus zest.

Milanesa de Bife Angosto

Rellena de mozzarella, panceta y hongos, acompañada de fettuccine a la crema.

Great Steak Schnitzel stuffed with mozzarella, pancetta, and mushrooms, served with fettuccine in cream sauce.

Cazuela de Cordero

Un guiso entrañable de cordero tierno, hongos de pino y vegetales, con el sabor casero de siempre.

Lamb Casserole heartwarming stew made with tender lamb, pine mushrooms, and vegetables, with the same homemade flavor as always.

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.

Spaghetti

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

Ñoquis

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

Postre/Dessert

Flan o helado.
Ice cream or Classic Flan.



POSTRES

DESSERTS

Fruto de Calafate

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

Volcán de Chocolate

Con helado a elección.
Chocolate volcano with ice cream at your choice.

Panqueque de Dulce de Leche

Con helado de Crema Americana.
Creppe with ice cream.

Tiramisú

Un clásico Italiano.
Italian Dessert.

Flan Casero

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

Cheesecake

Creimoso cheesecake hecho con frutos rojos.
Creamy cheesecake made with red fruits.

Crème Brûlée

Creime brûlée de sauco, cremosa y delicadamente floral.
Elderflower crème brûlée, creamy and delicately floral.

Tarta de Manzana

Con helado de Americana.
Apple pie with Americana ice cream.

Copa Helada

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

Vino para postre / Dessert Wine

Malamado Malbec.
Bodega Zuccardi.

BEBIDAS

DRINKS

Agua Mineral

Mineral water with or with out gas.

Gaseosa

Línea Coca-Cola.

Aguas Naturales 500ml

- **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

Porrón 330 ml.

Imperial

473 ml.

Patagonia

Lata 410 ml.

Patagonia

750 ml.

Pinta Patagonia

Draft Beer 500 ml.

Heineken

Lata 473 ml.

Cafetería/Coffee

Café Espresso

Café Doble

Café con Leche

Capuccino

Café Irlandés

Té

Submarino

Descafeinado