Casimiro Biguá

PARRILLA & ASADOR
EL CALAFATE

- Av. Libertador 993 -



Casimiro Biguá
PARRILLA & ASADOR
EL CALAFATE

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.
House Cheese-cuts platter.

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 de jamón cortado en cubitos y queso.
Classic ham and cheese emapanada.

Ensalada Verde

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

Ensalada Casimiro

Mix de hojas verdes, peras al malbec, queso azul, vinagreta cítrica y salmón del pacífico ahumado.
Variety of smoked cold cuts for 2.





Casimiro Biguá
PARRILLA & ASADOR
EL CALAFATE

NUESTRA PARRILLA

OUR GRILL

Parrillada para 2

Cordero, ternera, chori, morci y achuras.

Mixture of barbecued meat cuts fit "for 2".

Parrillada para 4

Cordero, ternera, chori, morci y achuras.

Mixture of barbecued meat cuts fit "for 4".

Cordero Patagónico al Asador

Cordero patagónico para 1.

Patagonic Lamb "at La Cruz" for 1.

Cordero Patagónico para 2

Cordero patagónico al asador.

Patagonic Lamb "at La Cruz" for 2.

Gran Bife Argentino

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

Thiny and tender Steak.

Chorizo o Morcilla

Grilled Argentinian sausage or black pudding.

T-Bone

T-Bone Steak.

Matambre Tiernizado

Tenderized Flank Steak.

Salchicha Parrillera

BBQ sausage Argentine Style.

Chinchulines de Vaca o Cordero

Tender and crunchy lamb or cow chitterlings.

Mollejas de Vaca o Cordero

Grilled Veal or Lamb sweetbread.

1/4 Pollo Grillado

Pechuga o muslo grillado.

Leg or brest grilled chicken.

Casimiro Biguá
PARRILLA & ASADOR
EL CALAFATE

GUARNICIONES
SIDE ORDERS

Papa Plomo

Rellena con queso blanco y especias.

Argentinian ember potato stuffed with cream cheese and spices.

Batatas Fritas

Sweet potatoes fries.

Arroz

Rice.

Ensalada Mixta

Lechuga, tomate y cebolla.

Mix Salad with lettuce, tomato and onion.

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 withe cabbage.

Vegetales a las Brasas

Calabaza, zucchini, zapallito verde, morrón y cebolla.

Esquisite mix of grilled vegetables.

Papas Fritas Caseras

Home made French fries.

Papas al Natural

Boiled potatoes.

Ensalada Verde

Mix de hojas verdes y palta.

Mix green leaves and avocado.

Ensalada Casimiro

Mix de hojas herdes, peras al malbec, queso azul, vinagreta cítrica y salmón del pacífico ahumado.

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

Puré de Papa, Calabaza o Mixto

Pumpkin or potatoes puree.

Casimiro Biguá
PARRILLA & ASADOR
EL CALAFATE

NUESTRAS PASTA

OUR PASTA

Risotto de Cordero

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

Creamy rissoto maked with patagonic lamb.

Risotto de Salmón

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

Creamy rissoto maked with pink salmon.

Risotto de Hongos

Con champignones, portobellos y hongos de pino.

Creamy rissoto maked with mushrooms.

Raviolones de Verdura

Con salsa a elección.

Vegetable ravioli with sauce of your choice.

Ñoquis de Papa

Homemade potatoe gnocchi pasta with sauce of your choice.

Con salsa a elección.

Raviolones de Ricotta

Con salsa a elección.

Ricotta Ravioli with sauce of your choice.

Tagliatelle

Con salsa a elección.

Homemade tagliatelle pasta with sauce of your choice.

Raviolones de Cordero

Con salsa a elección.

Lamb Ravioli with sauce of your choice.

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.*
Mar e monti / Cream mushrooms and prawns.

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.

Bife Casimiro

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

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

Lomo a la Pimienta

Acompañado de unas riquísimas papas a la crema.

Tenderloin Steak witch pepper sauce and cream potatoes.

Salmón Patagónico

Al limón acompañado de risotto de espinaca.

Grilled salmon with spinach risotto.

Cazuela de Guanaco

Acompañada con almidones y verduras.

Guanaco casserole with vegetables and roasted potatoes.

Trucha Patagónica

Con vegetales grillados de estación.

Patagonic Trout with mix sauteed vegetables.

Milanesa de Ternera o Pollo

Breaded veal or chicken cutlet.

Lenguado Grillado

Grilled Sole fish.

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

De Carne, con papas fritas o puré.

Breaded veal with french fries or mashed potatoes.

Ñoquis

Con salsa fileto, crema o mixto.

Gnocci with tomato sauce or cream.

Spaguetti

Con salsa fileto, crema o mixto.

Spaguetti with tomato sauce or cream.

Postre/Dessert

Flan o helado.

Ice cream or Classic Flan.





Casimiro Biguá
PARRILLA & ASADOR
EL CALAFATE

POSTRES
DESSERT

Vino para postre/Dessert wine

Copa de Malamado. *Malbec Dulce.*

Don Pedro

Helado de Americana, nueces y whisky.
American-style ice cream with walnuts and whiskey.

Brownie con Helado

Con helado de Calafate.
Brownie with calafate ice cream.

Mousse de Chocolate

Acompañado de Frutos Rojos.
Chocolate Mousse with red fruits.

Flan Casero

Solo, con crema, dulce de leche o mixto.
Homemade cream caramel custard.

Vigilante "Casimiro"

Queso y dulce de Batata o Membrillo.
Cuartirolo cheese with quince jelly or sweet potato jelly.

Tiramisú

Classic Italian dessert.

Panqueque de Dulce de Leche

Acompañado con helado de americana.
Crepe with national caramel and ice cream.

Cheesecake de Calafate

Cremoso cheesecake hecho con fruto de calafate.
Creamy cheesecake made with calafate berries.

Copa Helada

2 sabores a elección: vainilla, calafate, chocolate, frutilla, limón, aulce de Leche, almendrado, frambuesa y crema americana.
Regional's ice creams. 2 flavores.

Casimiro Biguá
PARRILLA & ASADOR
EL CALAFATE

BEBIDAS
DRINKS

Agua con o sin gas
Mineral water with or with out gas.

Agua Saborizada
Pomelo, manzana o naranja.

Gaseosa Línea Pepsi
Consultar stock.

Jugo de naranjas
Orange juice.

Limonada
Lemonade.

Cervezas/Beers

Corona Rubia
Porrón 330 ml.

Quilmes
473 ml.

Patagonia
Lata 410 ml.

Quilmes 0% alcohol
473 ml.

Stella Artois
Lata 473 ml.

Patagonia
750 ml.

Cafetería/Coffee

Café Expreso | **Café Doble** | **Café con Leche** | **Cappuccino**

Café Irlandés | **Té** | **Submarino** | **Descafeinado**