Casimiro Biguá

PARRILLA & RESTAURANTE
EL CALAFATE

- Av. Libertador 963 -



Casimiro Biguá
PARRILLA & RESTAURANTE
EL CALAFATE

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 de Calabaza

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

Pumkin soup: Homemade, creamy, and naturally sweet — with the authentic flavor of something made by hand.

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.

Ceviche de Salmón

Salmón rosado marinado 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..

Provoleta Escalivada

Sabroso queso provolone con verduras salteadas y especias.

Tasty Grill Provolone cheese with sautéed vegetables and spices.

Chipirones Fritos

Rebozados, dorados y crocantes. Acompañados de alioli.

Fried Baby Squid with alioli.

Ensalada César de Pollo

Lechuga, queso, croûtons y salsa césar.

Caesar salad with Chicken.

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.

Casimiro Biguá
PARRILLA & RESTAURANTE
EL CALAFATE

NUESTRA PARRILLA
OUR GRILL

Mix de Achuras
Grilled sweetbread, and chitterlings. (Intestines).

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.

Casimiro Biguá
PARRILLA & RESTAURANTE
EL CALAFATE

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.

Vegetales a las Brasas

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

Exquisite mix of grilled vegetables.

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.

Papa Fritas

French fries.

Ensalada Mixta

Lechuga, tomate y cebolla.

Mix Salad with lettuce, tomato and onion.

Ensalada Completa

Mix de verdes, tomate, zanahoria, huevo, remolacha y chauchas.

Complete salad: Mixed greens, tomato, beet, carrot, egg, and green beans.

Ensalada Patagónica

Mix de verdes, queso regional, gravlax de salmón y arándanos.

Patagonic Salad: Mixed greens, regional cheese, gravlax, and blueberries.

Ensalada “Higos del Sur”

Rúcula, tomate deshidratado, parmesano e higos en almíbar.

Southern Figsh Salad: Arugula, sun-dried tomatoes, Parmesan, and figs in syrup.

Ensalada César de Pollo

Lechuga, queso, croûtons y salsa césar.

Caesar salad with Chicken.

Arroz

Rice.

Puré de Papa, Calabaza o Mixto

Potato, pumpkin, or mixed purée.

Casimiro Biguá
PARRILLA & RESTAURANTE
EL CALAFATE

LA PASTA
PASTA

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.

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.

Ñoquis de Papa

Con salsa de hongos, filetto, crema o mixta.

Homemade potatoe gnocchi pasta with sauce of your choice.

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.

Casimiro Biguá
PARRILLA & RESTAURANTE
EL CALAFATE

RISOTTOS

Risotto vegetales

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

Creamy vegetables risotto.

Risotto de Cordero y Hongos

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

Creamy risotto maked with patagonian lamb and mushrooms.

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.





Casimiro Biguá
PARRILLA & RESTAURANTE
EL CALAFATE

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.

Casimiro Biguá
PARRILLA & RESTAURANTE
EL CALAFATE

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.

Ñoquis

Con salsa boloñesa, fileto, crema o mixto.

Gnocci with bolognesa sauce, tomato sauce or cream.

Spaghetti

Con salsa boloñesa, fileto, crema o mixto.

Spaguetti with bolognesa sauce, tomato sauce or cream.

Postre/Dessert

Flan o helado.

Ice cream or Classic Flan.





Casimiro Biguá
PARRILLA & RESTAURANTE
EL CALAFATE

POSTRES
DESSERTS

Fruto de Calafate

Mousse de calafate bañado en chocolate blanco, con un corazón que sorprende.

Calafate berry mousse, delicately coated in white chocolate, with a delightful surprise at its heart.

Torta Vasca Brûlée

Corazón cremoso, cubierta caramelizada y el toque fresco de frutos rojos.

Basque Brûlée Cake creamy inside, caramelized on top, and served with fresh berries.

Volcán de Chocolate

Con helado a elección.

Chocolate volcano with ice cream at your choice.

Flan Casero

Solo, con crema, dulce de leche o mixto.

Homemade cream caramel custard.

Panqueque de Dulce de Leche

Con helado de crema americana.

Creppe with ice cream.

Tiramisú

Un clásico Italiano.

Italian Dessert.

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.

Casimiro Biguá
PARRILLA & RESTAURANTE
EL CALAFATE

BEBIDAS
DRINKS

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

Agua Saborizada
Pomelo, manzana o pera.

Gaseosa
Línea Coca-Cola.

Jugo de naranjas
Orange juice.

Aguas Naturales 500ml
- **Patagónica:** con arándanos y naranja.
- **Casimiro:** con frutos rojos y limón.
- **Del Glaciar:** con lima, jengibre y menta.

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**