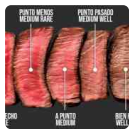


PUNTOS DE COCCIÓN Y ALÉRGENOS

Elige tu punto de cocción



Puntos de cocción

- Poco Hecho - Rare
- Punto Menos - Medium Rare
- A Punto - Medium
- Punto Pasado - Medium Well
- Bien Hecho - Well Done



POSIBLES ALERGENOS EN NUESTROS PLATOS

Si sufre de alguna intolerancia o alergia por favor
AVISAR AL STAFF

ENTRANTES

ENTRANTES



Steak Tartar de ternera gallega ④ ⑧ ⑨ ⑪ 24.00 €
Steak tartar clásico de ternera black Angus argentina con picadillo de alcaparras, cebolla y pepinillos.



Empanadas de Carne - Typical argentinian Empanadas ④ 13.00 €
De carne



Empanada de Pollo - Empanada filled with shredded chicken ④ ⑧ ⑨ 13.00 €
de pollo



Empanada Caprese ④ ⑦ ⑨ 13.00 €
Rellena de queso mozzarella, tomate, y albahaca



Morcilla 2 unidades 12.00 €



Típico Chorizo Criollo - Argentinian grill sausages ④ ⑥ 11.00 €
Cocinado lentamente a las brasas.

ENTRANTES

ENTRANTES



Provoleta Argentina ④ ⑨

14.00 €

Queso provolone cocinado lentamente a la brasa.



Ración de pan

2.00 €

ENTRANTES

MENÚ FIN DE AÑO



MENÚ NOCHE BUENA

80.00 €

Menú fin de año – Por persona

Entradas

Variedad de empanadas

Capresse, carne o pollo

Provoleta argentina

Queso provolone asado con topping de tomates secos, hierbas mixtas, rúcula fresca acompañado de focaccia crujiente.

Ración de chorizo criollo

Parrillada especial

Asado de tira · Vacío de ternera · Entraña de ternera ·
Secreto de cerdo · Contramuslo de pollo · Chorizo y
morcilla

Las parrilladas vienen con patatas asadas, salsa criolla, salsa chimichurri y sal de vino.

Se sirven 400 g por persona.

Guarniciones

Patatas fritas · Ensalada de la huerta · Verduras asadas

Postres

Brownie con helado · Panqueque · Flan · 2 bolas de helado

Bebidas

Jarra de sangría, botella de vino blanco o tinto
(cada 3 personas)

Agua mineral, agua con gas, refrescos, copa de cerveza
(por persona)

ENTRANTES

MENÚ FIN DE AÑO



MENÚ NOCHE VIEJA

150.00 €

Menú fin de año – Por persona

Entradas

Variedad de empanadas

Capresse, carne o pollo

Provoleta argentina

Queso provolone asado con topping de tomates secos, hierbas mixtas, rúcula fresca acompañado de focaccia crujiente.

Ración de chorizo criollo

Parrillada especial

Asado de tira · Vacío de ternera · Entraña de ternera ·
Secreto de cerdo · Contramuslo de pollo · Chorizo y
morcilla

Las parrilladas vienen con patatas asadas, salsa criolla, salsa chimichurri y sal de vino.

Se sirven 400 g por persona.

Guarniciones

Patatas fritas · Ensalada de la huerta · Verduras asadas

Postres

Brownie con helado · Panqueque · Flan · 2 bolas de helado

Bebidas

Jarra de sangría, botella de vino blanco o tinto
(cada 3 personas)

Agua mineral, agua con gas, refrescos, copa de cerveza
(por persona)

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

Categoría sin título



Choripán Argentino - Typical argentinian choripan sandwich ④ ⑥ ⑧

12.00 €

Tomate, lechuga, mayonesa, salsa criolla, salsa chimichurri.



Sandwich de milanesa ④ ⑥ ⑧ ⑨

20.00 €

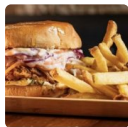
Bistec de carne empanado con queso edam en sandwich con lechuga, tomate y nuestras salsas criollas y chimichurri



Hamburguesa Angus ④ ⑥ ⑧ ⑨ ⑪

19.90 €

Hamburguesa de ternera Angus (200gr) a la brasa, pan de brioche, Mermelada de bacon con cebolla caramelizada, queso cheddar ahumado, pepinillos y salsa especial.



Hamburguesa de pollo crujiente ④ ⑥ ⑧ ⑪

19.90 €

Pan de hamburguesa de brioche, hamburguesa de pollo crujiente al estilo kentucky, mayonesa y chimichurri, queso cheddar ahumado, ensalada coleslaw y acompañado de patatas fritas

NUESTROS CORTES DE CARNE

NUESTROS CORTES DE CARNE



Vacío - Flank Steak

25.00 €

Jugoso y tierno, suave y marmóreo de sabor robusto.



Entraña - Skirt Steak

25.00 €

La entraña es tierna, jugosa resalta su sabor intenso.

Skirt steak is tender, juicy highlighting its intense flavor.



Colita de Cuadril - Trip-Tip Steak

25.00 €

Tierno, versátil, de textura suave y sabor delicado.



Asado de Tira - Short Ribs

25.00 €

Jugoso y entreverado, proviene de las costillas, de sabor robusto.



Picaña

32.00 €

Picaña de Ternera Angus



Entrecôte

27.00 €

Proveniente de las costillas combina jugosidad, suavidad y un sabor profundo.

NUESTROS CORTES DE CARNE

NUESTROS CORTES DE CARNE



Ojo de bife - Ribeye

30.00 €

Corte magro y marmóreo, se destaca por su terniza excepcional.



Solomillo - Tenderloin

35.00 €

Tierno, de textura suave y sabor delicado.
Una experiencia refinada.



Chuletón de vaca gallega madurada

80.00 €

Chuletón de vaca gallega madurada 20 de aproximadamente 1kg

OTROS CORTES



Secreto Ibérico - Lead pork fillet

18.00 €

Secreto Ibérico acompañado de nuestras salsas.

NUESTRAS PARRILLADAS

NUESTRAS PARRILLADAS



Parrillada Clásica para 1 persona - Classic meat platter for 1 person 33.00 €

400 gr

- VACIO | FLANK STEAK
- ENTRANA / | SKIRT STEAK
- TIRA DE ASADO | SHORT RIBS COLITA DE • CUADRIL | TRIP-TIP STEAK
- MUSLO DE POLO DESHUESADO | BONELESS
- CHICKEN THIGH
- CHORIZO | SAUSAGE
- MORCILLA | BLACK PUDDING



Parrillada Clásica para 2 personas - Classic meat platter for 2 person 68.00 €

1 kg

- VACIO | FLANK STEAK
 - ENTRANA / | SKIRT STEAK
 - TIRA DE ASADO | SHORT RIBS COLITA DE • CUADRIL | TRIP-TIP STEAK
 - MUSLO DE POLO DESHUESADO | BONELESS
 - CHICKEN THIGH
 - CHORIZO | SAUSAGE
 - MORCILLA | BLACK PUDDING
-

NUESTRAS PARRILLADAS

NUESTRAS PARRILLADAS



Parrillada Especial para 1 persona - Special 40.00 €
meat platter for 1 person

400 gr

- SOLOMILLO | BEEF TENDERLOIN STEAK
 - OJO DE BIFE | RIB-EYE STEAK
 - ENTRAÑA | SKIRT STEAK
 - TIRA DE ASADO | SHORT RIBS
 - VACÍO | FLANK STEAK
 - SECRETO IBÉRICO | LEAN PORK FILLET
 - CHORIZO | SAUSAGE
 - MORCILLA | BLACK PUDDING
-



Parrillada Especial para 2 personas - Special 78.00 €
meat platter for 2 person

1 kg

- SOLOMILLO | BEEF TENDERLOIN STEAK
 - OJO DE BIFE | RIB-EYE STEAK
 - ENTRAÑA | SKIRT STEAK
 - TIRA DE ASADO | SHORT RIBS
 - VACÍO | FLANK STEAK
 - SECRETO IBÉRICO | LEAN PORK FILLET
 - CHORIZO | SAUSAGE
 - MORCILLA | BLACK PUDDING
-

LAS MILANESAS

LAS MILANESAS



Milanesa Napolitana - Pizza style

24.00 €

Bistec de ternera empanado y frito recubierto de tomate natural, jamón cocido y queso gratinado al horno.

Breaded and fried beef steak coated with fresh tomato, cooked ham, and oven-baked melted cheese.



Milanesa 4 quesos

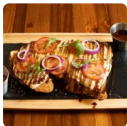
24.00 €



Milanesa de peperoni

24.00 €

Clásica milanesa crocante, cubierta con rodajas de peperoni levemente picante y gratinada con queso fundido. Ideal para quienes buscan un toque más intenso y sabroso.



Milanesa USA

24.00 €

Milanesa Gringa

Milanesas de ternera empanada y crujiente untada con mermelada de bacon , queso cheddar ahumado, queso edam , salsa barbacoa , tomate a rodajas, cebolla roja, patatas fritas , salsa criolla y chimichurri



Milanesa de Pimientos Asados y Jamón

24.00 €

Milanesa de pimientos asados y jamón

Milanesa de ternera ligeramente empanada y crujiente con salsa pomodoro, queso edam , jamón dulce y pimientos rojos asados

LAS MILANESAS

LAS MILANESAS



Milanesa Clásica - The Classic

22.00 €

Bistec de ternera empanado y frito acompañado con trozos de limón.

ENSALADAS

ENSALADAS



Ensalada de la huerta ⑥ ⑪

9.00 €

Tomate, lechuga, cebolla encurtida zanahoria y vinagreta casera.



Ensalada especial Asado Central - Special

12.00 €

Asado Central salad ⑦ ⑨ ⑪

Rucúla, lechuga, nueces, queso de cabra caramelizado con azúcar moreno, uvas pasas tostadas, confitura de higos de temporada y nuestra vinagreta casera.

Fresh rocket salad, lettuce, walnuts, toasted raisins goat cheese caramelized with brown sugar, figs and our homeinade vinaigrette.



Ensalada de Burrata ⑥ ⑦ ⑨ ⑪

16.00 €

Burrata cremosa sobre un mézclum de lechugas mixtas aderezadas con vinagreta de mostaza y miel, gajos de tomate cherry, y pesto cremoso de albahaca.



Ensalada cesar con pollo a la brasa ④ ⑧ ⑫

16.00 €

Mezclum de lechugas aderezadas con salsa César, crostones de pan, tomates cherrys, pollo jugoso a la brasa y queso parmesano

ACOMPAÑANTES

ACOMPAÑANTES



Patatas Fritas - French fries ④

6.00 €



Arroz Blanco - White rice

6.00 €



Verduras al grill - Grilled vegetables

6.00 €



Patatas a la crema - Creamy potatoes ✖ ⑨

Patatas envueltas en una salsa cremosa con queso parmesano y mozzarella

6.00 €



Ensalada coleslaw ⑥ ⑧

Ensalada hecha a base de col lombarda, col blanca y zanahoria con una vinagreta dulce y cítrica de mayonesa

7.00 €

POSTRES

Delicias dulces



Flan clásico ⑧ ⑨

8.00 €

Servido con dulce de leche y nata montada



Panqueques rellenos de dulce de leche

12.00 €



Brownie de chocolate ④ ⑧

12.00 €

Servido con helado de vainilla , nata montada y dulce de leche



Duo de helados ⑨

7.00 €

Dos bolas de helados a escoger

*Helado de chocolate

*Helado de vainilla

*Helado de stracciatella



Chocotorta ⑨

12.00 €

Torta hecha a base de queso mascarpone con dulce de leche , galletas de chocolate remojadas en café y sirope de chocolate



Alfajor clásico argentino ④ ⑧

6.00 €

PARA BEBER

Vinos Tintos



La Anita Malbec

45.00 €

Ideal para acompañar carnes asada, al horno o guisadas, pollo, empanadas picantes.



PIATTELLI MALBEC 2022

40.00 €

Vino audaz y distinguido de color rubio oscuro. Tanino moderado de acidez media y un toque de especias de panadería



Viablanca MALBEC

30.00 €

Presenta un rojo cereza con matices bordo muy agradable. Final en boca persistente y balanceado

Batuta

20.00 €

828 rioja

20.00 €

Cune

23.00 €

Vinos Blancos

RAIMAT CLAMOR D.O. COSTERS DEL SEGRE

Chardonnay, Albariño, Sauvignon Blanc
(Cítrico/suave)

Botella: 20.00 €

Copa: 6.00 €

PARA BEBER

Vinos Blancos

LEGARIS 2023 RUEDA

30.00 €

Verdejo (Cítrico, floral, intenso, sabroso)

VIÑA POMAL BLANCO RIOJA

25.00 €

Viura, Malvasia (Complejo/Seco)

se presenta con un encantador tono amarillo pálido y destellos metálicos. Al acercarlo a la nariz, despliega un abanico de aromas intensos donde la fruta blanca, como la pera y la manzana, se entrelaza con toques de hinojo y un sutil fondo de notas tostadas. En boca es un vino blanco que sorprende por su suavidad y frescura, a la vez que ofrece un carácter aromático y complejo. Su textura con volumen y su final crujiente lo hacen inolvidable.

INTRAMURS BLANCO

25.00 €

Chardonnay y sauvignon blanc (intenso y equilibrado)

es un vino blanco de la D.O. Conca de Barberà elaborado por la bodega Abadía de Poblet.

Se trata de una bodega de Poblet (Tarragona) propiedad del grupo Codorniu. Esta bodega nace con el propósito de recuperar la tradición vinícola del Cister, una orden monástica que desde el siglo XI elaboraba vino en la Borgoña especialmente a partir de la variedad Pinot Noir.

Intramurs de Poblet Blanc está 100% elaborado a partir de la variedad chardonnay. Los viñedos están plantados sobre suelos profundos, pedregosos y algo pizarrosos.

Para su elaboración se realiza una vinificación tradicional.

PARA BEBER

Vinos Espumantes

Aire Brut Nature 2021

24.00 €

es una de las creaciones de Uvas Felices, un proyecto que aúna vinos de diferentes regiones españolas gracias a la colaboración con elaboradores de referencia en nuestro país con terroirs únicos y parcelas cuidadosamente seleccionadas.

Aire Brut Nature es uno de los cavas elaborados por L'Origan, un proyecto de Carlos Martínez y su padre junto a Uvas Felices – Vila Viniteca. Es un proyecto dedicado a la elaboración de espumosos en Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona. Aire Blanco es un espumoso DO Cava elaborado con uvas Chardonnay, Macabeo, Parellada y Xarel·lo y con crianza sobre lías

Copa cava

6.00 €

Sangrías

Sangría de vino tinto

Copa: 7.00 €
Jarra de litro: 20.00 €

Sangría de cava

Copa: 8.00 €
Jarra de litro: 22.00 €

Refrescos

Agua sin gas

3.50 €

Agua con gas

3.50 €

PARA BEBER

Refrescos

Fanta naranja	3.50 €
---------------	--------

Cervezas

Jarra de cerveza (medio litro)	7.00 €
--------------------------------	--------

Caña	4.00 €
------	--------

Copa de clara	4.00 €
---------------	--------

Mahou 0,0	3.60 €
-----------	--------

Corona	4.00 €
--------	--------

Alhambra botella	3.60 €
------------------	--------

CAFETERÍA

Categoría sin título

Expresso	1.20 €
Medida pequeña y justa de café negro	

Café largo	1.40 €
------------	--------

Café cortado	1.50 €
80% café y 20% leche	

Café con leche	1.80 €
50% café y 50% leche	

Carajillo	1.80 €
Medida pequeña de café con whisky o algún licor.	

Moment tea - Menta Poleo	1.80 €
--------------------------	--------

Moment tea - Manzanilla	1.80 €
-------------------------	--------

Moment tea - Te Negro Chai	1.80 €
----------------------------	--------

Moment tea - Infusión Digestiva	1.80 €
---------------------------------	--------

Moment tea - Infusión Frutas del Bosque	1.80 €
---	--------

Alérgenos

- 1 - Altramuces
- 2 - Apio
- 3 - Cacahuetes
- 4 - Cereales que contienen gluten
- 5 - Crustáceos
- 6 - Dióxido de azufre y sulfitos
- 7 - Frutos secos
- 8 - Huevos
- 9 - Leche
- 10 - Moluscos
- 11 - Mostaza
- 12 - Pescado
- 13 - Soja
- 14 - Sésamo