



De primero/Starters

PRECIO

Empanada de carne ó carne picante	3,80 €
Meat or spicy meat empanada	3,80 €
Empanada capresse con tomate natural, queso y pesto	3,80 €
Capresse empanada stuffed with fresh tomato, cheese and pesto	3,80 €
Empanada de jamón y queso	3,80 €
Jam & cheese empanada	3,80 €
Empanada de cebolla y queso	3,80 €
Cheese & onion empanada	3,80 €

Raciones

Ración boniatos o patatas fritas	6,90 €
Ration sweet potatoes or chips	6,90 €
Ración patatas bravas (spicy potatoes)	6,90 €
Ración de queso curado	10,00 €
Ration cheese	10,00 €
Ración de chorizo de León	10,00 €
Ration chorizo de León	10,00 €

De la parrilla/From the grill

Chorizo*	3,90 €
Chorizo sausage*	3,90 €
Choripan (sausage in bread)	5,50 €
Morcilla*	3,90 €
Blood sausage*	3,90 €
Provoleta al orégano	11,50 €
Provolone cheese with orégano	11,50 €

De la cocina/From the kitchen

Burrata (queso de búfala, tomate y pesto)	13,80 €
Burrata (buffalo cheese, tomato and pesto)	13,80 €
Burrata Che Pibita (queso de búfala, mermelada de frambuesa y salsas del chef)	14,50 €
Burrata Che Pibita (buffalo cheese, raspberry jam & Chef sauces)	14,50 €
Ensalada Capresse (tomate, perlas mozzarella)	12,80 €
Verduras parrilla con rulo de cabra caramelizada	13,80 €
Grilled vegetables with caramelized goat cheese	13,80 €
Básica: tomate, mezclum, cebolla	11,50 €
Basic: tomato, lettuce mix, onion & balsamic vinegar	11,50 €
Verduras en tempura	12,50 €
Vegetables in tempura	12,50 €
Mixta: tomate, cebolla, mezclum, atún	13,80 €
Mix: tomato, onion, lettuce mix & tuna	13,80 €
Tiras de pimientos asados con anchoas, mézclum y salsas	13,80 €
Grilled peppers with anchovies, lettuce mix & sauces	13,80 €
Rulo de cabra con mézclum, tomate, cebolla y salsas del chef	13,90 €
Goat cheese with lettuce mix, tomato, onion & Chef sauces	13,90 €
Mixta de foie y rulo de cabra: mézclum, mousse de pato, tomate, cebolla y salsas del chef	14,90 €
Foie-gras and cheese goat with lettuce mix, tomato, onion & Chef sauces	14,90 €

Ensaladas/Salads

Salmón ahumado con pimientos, mézclum, salsa de mostaza y miel	15,80 €
Smoked salmon with peppers, lettuce mix & honey mustard sauce	15,80 €
Ventresca con tomate	15,80 €
Tuna with tomato	15,80 €

De segundo/Main course

Pescados/Fish

Pimientos de piquillo rellenos de bacalao y mézclum	14,50 €
Piquillo peppers stuffed with cod and lettuce mix	14,50 €
Pulpo a la parrilla	19,90 €
Grilled octopus	19,90 €

Carnes/Meat

Entraña	16,90 €
Thick skirt steak	16,90 €
Vacío	17,10 €
Flank steak	17,10 €
Entrecot argentino	24,50 €
Argentinian entrecote beef	24,50 €
Entrecot argentino para dos	49,00 €
Argentinian entrecote for two	49,00 €
Entrecot argentino para tres	73,50 €
Argentinian entrecote for three	73,50 €
Lomo bajo argentino	23,50 €
Argentinian fillet	23,50 €
Lomo argentino bajo para dos	47,00 €
Special Argentinian fillet for two	47,00 €
Lomo argentino bajo para tres	70,50 €
Special Argentinian fillet for three	70,50 €
Parrilla para dos: entraña, vacío y lomo bajo	49,00 €
Mix of meats for two: thick skirt, flank steak & fillet	49,00 €
Parrilla para tres: entraña, vacío y lomo bajo	73,50 €
Mix of meats for three: thick skirt, flank steak & fillet	73,50 €
Milanesa ternera o pollo	16,80 €
Breaded veal	16,80 €
Milanesa ternera o pollo a la napolitana	18,80 €
Breaded veal with ham, cheese & tomato sauce	18,80 €
Hamburguesa: carne, lechuga, tomate y pan	16,50 €
Extra (por unidad): queso cheddar, queso de cabra o mousse de pato	1,50 €
Burguer: meat, lettuce, tomato & bread	16,50 €
Add-ons (per unit): cheddar or goat cheese, or foie-gras	1,50 €

Pastas/Pasta

Espaguetis: salsa pesto ó salsa bolognesa	15,50 €
Pasta rellena	16,50 €

Postres/Desserts

Panqueque con dulce de leche	6,90 €
Crepes stuffed with caramel milk	6,90 €
Panqueque con dulce de leche y bocha de helado	9,90 €
Crepes stuffed with caramel milk & a scoop of ice cream	9,90 €
Alfajor de chocolate ó azúcar glass	4,90 €
Chocolate or sugar glass alfajor	4,90 €
Panna cotta con sirope* SIN GLUTEN	5,90 €
Sipores de: cereza / chocolate / frutos del bosque / fresa / dulce de leche	
Panna cotta with syrup* GLUTEN FREE	5,90 €
Syrups: cherry / chocolate / berries / strawberry / caramel milk	
Panna cotta de dulce de leche* SIN GLUTEN	
Caramel milk panna cotta* GLUTEN FREE	5,90 €
Yogurt con sirope y virutas de chocolate negro y blanco*	5,90 €
Yoghurt with syrup and grated white and milk chocolate*	5,90 €
Helados artesanales	6,80 €
Sabores: chocolate / vainilla / pistacho / fresa / mango	
Homemade ice creams	6,80 €
Flavors: chocolate / vanilla / pistacchio / strawberry / mango	
Volcán de chocolate con bola de helado vainilla	7,50 €
Chocolate coulant and ice cream vanilla	7,50 €
Tarta del día***	5,90 €
Sweet pie of the day***	5,90 €
Fruta del tiempo	3,50 €
Fruit of the day	3,50 €



BEBIDAS		VINOS ESPAÑOLES	
AGUA 1L	6,00€	RIOJA	20,00€
AGUA 330 ML	3,50€	RIBERA DEL DUERO	20,00€
REFRESCOS	3,50€	RUEDA VERDEJO	18,00€
ZUMO NARANJA	3,80€	GODELLO	20,00€
ZUMOS	3,50€	VINOS ARGENTINOS	
MOSTO	3,50€	BLANCOS	
CERVEZAS		ELSA BIANCHI CHARDONNAY	25,00€
CERVEZA TERCIOS	4,00€	FINCA LAS NUBES TORRONTÉS	25,00€
CERVEZA QUILMES	4,50€	NEW AGE BLANCO	20,00€
CERVEZA JARRA GRANDE	6,50€	TINTOS	
CERVEZA COPA	3,50€	FAMIGLIA BIANCHI MALBEC	28,00€
CERVEZA CELÍACOS	4,50€	HUMBERTO CANALE MALBEC	30,00€
CERVEZA CAÑA	2,80€	RUTINI ENCUENTRO MALBEC	35,00€
CERVEZA 1906	4,50€	PEQUEÑA VASIJA	22,00€
COPA VINO		COPAS	
COPA VINO	3,80€	COMBINADO	7,50€
COPA VINO ARGENTINO	4,50€	COMBINADO PREMIUM	11,00€
TINTO DE VERANO	5,00€	CHUPITO	3,00€
		CHUPITO HIELO	4,00€
VERMOUTH	4,50€	LICOR COPA BALÓN	6,00€
VERMOUTH CON GASEOSA	4,60€	FERNET CON COCA COLA	10,00€
CALIMOCHO	5,00€	BOTELLA FERNET	35,00€
		BOTELLA CAVA	25,00€
		BOTELLA LAMBRUSCO	20,00€

CAFÉ	2,00 €
INFUSIONES	2,00 €
MATE COCIDO	3,00 €
VASO LECHE	2,00 €
SUPLEMENTO BEBIDA VEGETAL	0,50 €

