



Chacareño

SINCE 1992

BIENVENIDO!



Benvenuti,
siamo lieti di ospitarvi nel nostro ristorante.

La nostra cucina propone piatti tipici dell'America Latina, ricerchiamo la qualità della carne che acquistiamo direttamente dai paesi oltreoceano, la importiamo, la tagliamo e la prepariamo seguendo la nostra idea di cucina.

Serviamo solo prodotti di prima scelta, materie prime selezionate e fresche ogni giorno, dalla carne al pesce, dalle salse ai condimenti.

Tutto è preparato meticolosamente con le nostre mani e cotto per offrire piatti gustosi e dal sapore "vero".

Buen Provecho!

Labor omnia vincit improbus



FATTURA

La FATTURA va richiesta al CAMERIERE al momento dell'ordine, comunicando subito tutti i dati per la fatturazione. Per motivi fiscali e gestionali non sarà possibile richiederla dopo l'emissione dello scontrino.

La Direzione

ENTRADAS

CAUSA LIMEÑA € 12,00

Piatto tipico della cucina peruviana, tortino di patate e peperoncino giallo del Perù e succo di lime, ripieno con bocconcini di pollo, gamberi o tonno.

Typical Peruvian dish - small potato and yellow pepper cake with lime juice, filled with chicken pieces and shrimps or tuna.



CEVICHE € 17,00

Pesce crudo marinato al succo di lime, servito su crema di peperoncino giallo rocoto del Perù, cipolla, mais, patata dolce e coriandolo.

Raw seafood marinated in lime juice and served with a Peruvian yellow pepper cream, onions, corn, coriander, and an american potato.



PALTA REINA € 11,00

Avocado ripieno con gamberetti, salsa cocktail, leggermente piccante.

Avocado with shrimps and american dressing with a few pieces of chili.



PALTA YORK € 10,00

Avocado ripieno di pezzettini di pollo cotto al vapore e maionese.

Avocado filled with small pieces of steamed chicken.



EMPANADAS 1 pz. € 3,50 3 pz. € 10,00

Piccoli calzoni di farina fritti: uno ripieno di carne macinata di Black Angus, cipolla, olive, uva passa e spezie, uno ripieno al formaggio, e il terzo ai frutti di mare.

3 different filled Empanadas (Black Angus beef, onions, sultanas and boiled egg - Cheese - Seafood).



PASTEL DE CHOCLO € 14,00

Pasticcio di mais con macinato di manzo condito, pezzetti di pollo, uovo sodo, uva passa e basilico. Gratinato in forno.

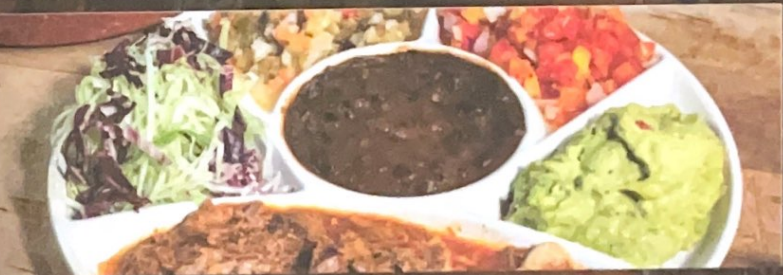
Mixed corn pie with minced beef, pieces of chicken, hard boiled egg, and sultanas.



TACOS MEXICANOS € 10,00

Piatto diviso con salsa di avocado, fagioli neri, salsa di pebre, chilli, con carne e lattuga tagliata fine, più (4) tortillas calde di farina di grano.

Four hot flour pancakes that you serve yourself with black beans and different types of dressing (hot chilli pepper, Chilean's sauce, pieces of meat huacamole sauce).



SOPAS

CAZUELA DE AVE € 14,00

Zuppa di cappone con verdure e patate, servita con pollo e coriandolo.

Chicken soup with vegetables and coriander.

PIATTO STAGIONALE DA DICEMBRE A MARZO



POROTOS MEXICANOS € 9,00

Zuppa di fagioli neri, con pancetta, spezie e peperoncino latinoamericano, cotto a fuoco lento per 4/5 ore.

Mexican black bean soup with bacon & chilli slowly cooked for 4/5 hours.



Servizio e coperto 2 € a persona. Le materie prime che compongono i nostri piatti, potrebbero aver subito un processo di congelamento/surgelazione al fine di prolungare la loro conservazione nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti.
Cover Charge € 2 for person. All prices include taxes. Some of the raw materials we have used in our dishes, may have undergone a process of snap-freezing in order to prolong their preservation, in accordance with the current legislation on food hygiene.

PLATOS UNICO

PAELLA

€ 17,00

Riso allo zafferano con frutti di mare, pollo, verdure e spezie.

Typical Spanish Paella with seafood, chicken, vegetables and saffron.



POROTO PANCHO VILLA

€ 18,00

Bistecca di manzo, fagioli messicani e uovo fritto a cavallo.

Grilled beef steak served with black beans and a fried egg.



BIFE A LO POBRE

€ 18,00

Bistecca di manzo servita con riso bianco, cipolla fritta, patate fritte, uovo fritto "a cavallo" e banana fritta.

Roastbeef served with rice, fried potatoes, fried onions, fried banana and fried egg.



LOMO SALTADO

€ 18,00

Straccetti di manzo, cipolla, pomodoro, peperoncino e spezie saltati in "Wok" e servito con contorno di riso bianco e patate fritte.

Thinly sliced "Wok" tossed beef with onions and tomatoes with a chilli sauce. Served with rice and french fries.



ANTICUCHOS A LA PERUANA

€ 18,00

Spiedini di carne di manzo con spezie tipiche, contorno di patate lesse e salsa huancaína.

Beef kebab served with baked potatoes and Huancaína sauce.



PESCADO A LO MACHO

€ 20,00

Pesce spada alla piastra con salsa ai frutti di mare leggermente piccante e contorno di riso bianco.

Grilled swordfish with a light creamy seafood chilli sauce served with white rice.



CORTE DEL ASADOR

€ 23,00

Taglio scelto di manzo Black Angus con puré piccante e funghi alla Madrilená.

Prime cut black Black Angus steak with spicy mashed potato and "Madrid style" mashrooms.



HAMBURGER GAUCHO

€ 18,00

280gr di Black Angus con peperoni, cipolla, bacon, formaggio, pomodoro, insalata e patate fritte saltate al Wok con coriandolo.

280g Minced Black Angus beef. Pepper, Onion, Bacon, Cheese, salad and sliced tomato. Served with Wok tossed french fries and coriander.



MENU PARA NIÑOS

PECHO DE POLLO

€ 12,00

Bistecca di pollo cotta alla piastra, servita con patate fritte, pomodoro e insalata.

Grilled chicken served with french fries, tomato and salad.



HAMBURGER

€ 12,00

200 gr di macinato Black Angus servito con patatine fritte, pomodoro e insalata.

200 g of Minced Black Angus served with french fries, tomato and salad.



Servizio e coperto a € a persona. Le materie prime che compongono i nostri piatti potrebbero aver subito un processo di congelamento/surgelazione al fine di prolungare la loro conservazione nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti.

CORTES A LA PARRILLA

ANTICUCHOS DE PAVO

€14,50

Spiedini di tacchino.
Turkey Kebabs.



SALSICIA DE CERDO

2 Salsicce € 4,50
4 Salsicce € 7,00



CHORIZO PARRILLERO

2 Chorizo € 7,00
4 Chorizo € 12,00

CHULETAS DE CERDO

€14,00

Braciola di maiale.
Pork chops.



NUESTRAS COSTILLAS DE CERDO

Costine di maiale. 2 Costillas € 10,00
Pork barbecue ribs. 4 Costillas € 17,00



CHULETITAS DE CORDERO

€ 29,00

Costolette di agnello condite.
Lamb cutlets.



TIRADITO PUNTA LOMO 600 GR

€54,00

Filetto gold di manzo Angus/Hereford



TIRADITO GAUCHO 650 GR

€ 38,00

Taglio interno di Black Angus, caratteristico per il suo incomparabile sapore e succosità.
Black Angus Prime Cut Steak, particularly tasty and juicy.



TIRADITO PUNTA PICANHA 700 GR

€ 32,00

Taglio piramidale del muscolo della Picanha, più morbido e succoso.



Picanha cut steak. A particularly juicy and tender piece of beef.



PROPOSTA DELLA CASA

Parrillada per 2 + Tacos per 1 + Tabla de Contornes + Patatine fritte

CON PARRILLADA CARNE MIXTA

€ 49,00



CON PARRILLADA DE ANGUS

€ 67,00



Servizio e coperto a € a persona. Le materie prime che compongono i nostri piatti potrebbero aver subito un processo di congelamento/dicongelamento.

PARRILLADAS

PARRILLADA DE CARNE MIXTA

Manzo, braciola, salsiccia, spiedini di tacchino e costina tenera di maiale. Mixed meat grill with beef, pork steak, sausages and ribs, and turkey kebab.

PER 1 (5pz - kg 0,850*) 1pz Manzo, 1pz Braciola, 1pz Salsiccia, 1pz Spiedini, 1pz costina € 27,00

PER 2 (7pz - kg 1,200*) 1pz Manzo, 1pz Braciola, 2pz Salsiccia, 1pz Spiedini, 2pz costina € 30,00

Per richieste o modifiche chiedete al cameriere al momento dell'ordine *peso a crudo



PARRILLADA PATAGONICA

PER 2 PERSONE € 59,00

Delizioso misto di carne Black Angus (kg. 1,100), 3 costine di agnello e petto di pollo. Fatto nello stile patagonico.

Delicious Patagonian mixed grill with lamb, Black Angus beef and chicken.

nella foto: Parrillada per 4 persone



Gentile Cliente, la informiamo che la carne di Angus viene servita cotta al sangue

PARRILLADA DE ANGUS

Grigliata di 7 tagli scelti di Black Angus, Hereford + uno squisito chorizo di maiale spagnolo.

Black Angus, Hereford mixed grill + 1 chorizo of spanish pork.

PER 2 € 44,00 (kg 1,180*) - **PER 4 € 88,00** (kg 2,360*)

Per richieste o modifiche chiedete al cameriere al momento dell'ordine



Gentile Cliente, la informiamo che la carne di Angus viene servita cotta al sangue

GRILL DE VERDURAS

PER 2 PERSONE € 29,00

Misto di verdure e formaggio provolone alla griglia, preparato nella tradizione argentina, accompagnato da funghi alla madrilenia.

Vegetables mixed and cheese grill.



LOMO CUCINA

FILETE AL ACETO BALSAMICO

€ 18,00 con Bistecca
€ 24,00 con Filetto

Medaglione di filetto di Black Angus con una deliziosa salsa all'aceto balsamico.

Beef fillet served with balsamic vinegar sauce.



FILETE AL PEPE VERDE

€ 18,00 con Bistecca
€ 24,00 con Filetto

Medaglioni di filetto alla piastra ricoperti di squisita salsa al pepe verde.

Green Pepper Fillet.



FILETE A LO MACHO

€ 20,00 con Bistecca
€ 24,00 con Filetto

Medaglione di filetto alla griglia ricoperto di salsa di frutti di mare leggermente piccante e riso.

Grilled beef steak with a light creamy seafood chilli sauce served with white rice.



CORTES TIPICOS ARGENTINOS A LA PARRILLA

MEDALLON DE FILETE 290 GR

€ 23,00

Pregiato taglio di carne di Black Angus.
Tenderloin Medallion steak.



NEW YORK STEAK 450 GR

€ 28,00

Taglio di carne proveniente dalla parte bassa del lombo, tra il filetto ed il controfiletto, finemente mazzata. Tenera e gustosa.

Striploin.



BIFE DE CHORIZO

300 GR € 19,00

500 GR € 27,00

Il "nostro taglio di carne", caratterizzato per il suo marmoliato che le dona un sapore unico e marcato.

Chorizo - Rib Eye.



ASADO DE TIRA 480 GR

€ 24,00

Sezione trasversale della costola destra del nobile manzo, dall'aroma e dal sapore straordinari.

Short Ribs.



MATAMBRE 300 GR

€ 16,00

Taglio di carne originariamente destinato al contadino, collocato nell'interno dell'animale, dal sapore delizioso e molto succulento.

Thin cut flank stake.



BIFE DE COSTILLA 700 GR

€ 23,00

Taglio interno della lonza che trafigge il midollo dandole un sapore straordinario.

Striploin. A leaner part of the back with a layer of fat.



CHULETÓN DE BUEY (TOMAHAWK)

€ 38,00

Parte anteriore del lombo, carne molto aromatica e saporita. Presenta un occhio di grasso e marmoliato, molto caratteristico.

Striploin on the bone.



NUESTRO CHURRASCO 800 GR

€ 38,00

Famoso taglio di carne diviso per la vertebra, ottenendo due tipi di carne, normalmente chiamato T-Bone o fiorentina.

T-Bone steak.



CARPACCIO DI WAGYU

€ 19,00

Carpaccio di pregiata carne Wagyu

NOVITA'



Servizio e coperto 2 € a persona.
Le materie prime che compongono i nostri piatti potrebbero aver subito un processo di congelamento a surgelazione al fine di prolungare la loro conservazione nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti.

Cover Charge € 2 for person. All prices include taxes. Some of the raw materials we have used in our dishes, may have undergone a process of snap-freezing in order to prolong their preservation, in accordance with the current legislation on food hygiene.

GUARNICIONES

€ 3,00

€3,00

€ 3,00

A close-up photograph of a plate of stir-fried noodles. The noodles are light-colored and appear to be coated in a sauce. They are mixed with various vegetables, including green leafy vegetables and small pieces of red and green bell peppers. There are also some pieces of meat, possibly chicken or beef, visible in the dish. The plate is white and the food is piled high.

€ 4.00

€ 4,50



€5,00



€ 5,50

€ 6,00



€ 2,00

A close-up photograph of a single fried egg on a white plate. The egg is sunny-side up, with a bright yellow yolk in the center and a white, slightly crisped edge. A slice of red tomato, garnished with green herbs, is placed directly on top of the egg.

€ 4,50

€4,00

€4,50

€ 12,00

€ 6,00

€ 5,00

€ 15,00

€3,00

Aji amarillo	Frijoles negro mexicanos
Chanco en piedra	Huacamole
Chili con carne	Pebre
Chili bomba	Salsa huancaína
Chimichurri	Salsa ajo
Chili-jalapenos	Salsa picante de la abuela

[illegible]

BUEN PROVECHO!
Servizio coperto 2 € a persona. Le materie prime che compongono i nostri piatti, potrebbero aver subito un processo di congelamento/surgelazione al fine di prolungare la loro conservazione nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti.
Cover Charge € 2 per person. All prices include taxes. Some of the raw materials we have used in our dishes, may have undergone a process of snap-freezing in order to prolong their preservation, in accordance with the current legislation on food hygiene.

Cover Charge € 2 for person. All prices include taxes. Some of the raw materials we have used in our dishes, may have undergone a process of snap-freezing in order to prolong their preservation, in accordance with the current legislation on food hygiene.

VINOS & BEBIDAS

per vini in calice chiedere al cameriere

CANTINE DEL CILE

VIGNA CASAS DEL BOSQUE	
Casas del Bosque Carmenere	28
VIGNA CONCHA Y TORO	
Casillero del Diablo:	
• Sauvignon Blanc	25
• Carmenere	25
• Cabernet Sauvignon	25
VIGNA EMILIANA	
Chardonnay	24
Natura Rosso (Syrah, Merlot, Cabernet)	24
VIGNA MIGUEL TORRES	
S.ta Digna:	
• Sauvignon Blanc	25
• Cabernet Sauvignon	25
• Rosse	25
• Carmenere	29
VIGNA SAN PEDRO	
Gato Negro Cabernet Sauvignon	23
VIGNA S.TA LAURA	
Laura Hartwig Cabernet Sauvignon	32
VIGNA UNOURRAGA	
• Cabernet Sauvignon	28
• Sauvignon Blanc	27
VIGNA ERRAZURIZ	
Estate Syrah	32
Max Sauvignon Blanc	35
VIGNA TARAPACA	
Cabernet Sauvignon	32
Chardonnay	36
VIGNA MONTES ALPHA	
Cabernet Sauvignon	32
Sauvignon Blanc	26

CANTINE DELL'ARGENTINA

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO	
Patagonia Malbec	31
VIGNA HAROLDOS	
Los Haroldos Estate Malbec	24
VIGNA NAVARRO CORREA	
Colección Privada Malbec	26
VIGNA NORTON	
Barrel Select Malbec	29
VIGNA RURAL	
San Felipe Cabernet Merlot Malbec	24
VIGNA SCHROEDER	
Sauros Patagonia Select Malbec	33
VIGNA TELTECA	
Malbec Roble	26
VIGNA TINTO NEGRO	
Malbec	24
VIGNA TRAPICHE	
Malbec	24
VIGNA TRUMPER	
Trumper Rosse de Malbec	28
VIGNA CHACABUCO	
Chacabuco Malbec	23
BODEGA SAN TELMO	
Malbec	24
VIGNA LAS MORAS	
Black Label Malbec	35
Paz Malbec	35

CANTINA DELLA SPAGNA

CANTINA MIGUEL TORRES	
Sangre de Toro Tinto	23

VINI RISERVA

Castillo Molina Cabernet Sauvignon (Cile)	30
S.ta Alicia Carmenere (Cile)	30
Laura Hartwig Carmenere (Cile)	34
Polkura Syrah Marchique (Cile)	34
Matias Riccitelli Hey Malbec (Argentina)	39
Errazuriz Aconcagua Alto	
Cabernet Sauvignon (Cile)	45
Cordillera Reserva Special Carinena (Cile)	35
Manzo de Velasco	
Cabernet Sauvignon (Cile)	86
Don Melchor Cabernet Sauvignon (Cile)	116
Don David Reserva Malbec (Argentina)	33
Manos Negras Malbec (Argentina)	33
Reserva de Potrero Malbec (Argentina)	33
Trapiche Broquel Malbec (Argentina)	33
Zuccardi Serie A Malbec (Argentina)	36
Domados Estate Malbec (Argentina)	38
Leo Malbec (Argentina)	38
Rutini Colección Malbec (Argentina)	36
El Porvenir Laborum Vineyard	
Single Malbec (Argentina)	45
Montes Alpha M Blend (Cile)	136
Callejon del Crimen Malbec (Argentina)	46
Buscado Vivo o Muerto	
Malbec (Argentina)	84
Repubblica del Malbec (Argentina)	128
Gran Sangre de Toro (Spagna)	26
Errazuriz Don Maximiano	
blindata (Cile)	159
Zuccardi Alluvional Paraje Altamira	
Malbec (Argentina)	138

VINI ITALIANI ROSSI

Lambrusco Grasparossa DOC (Emilia)	12
Lambrusco Grasp. amabile DOC (Emilia)	12
Cabernet DOC (Friuli)	19
Chianti Classico DOC (Toscana)	21
Refosco (Friuli)	19
Sangiovese Sup. di Romagna DOC (E.R.)	19
Rosso di Montalcino DOC (Toscana)	21
Brunello di Montalcino DOCG (Toscana)	36
Corvo di Salaparuta (Sicilia)	22
Amarone Classico DOC (Veneto)	58
Bardolino Classico DOC 75 (Veneto)	19
Valpolicella Classico Sup. DOC (Veneto)	19
Valpolicella Class. Sup. Ripasso DOC	28

VINI ITALIANI BIANCHI

Lugana DOC (Veneto)	24
---------------------	----

Pinot Grigio Santa Margherita (Trentino Alto Adige)	19
---	----

Corvo di Salaparuta (Sicilia)	21
-------------------------------	----

VINO EN BARRIL (Blanco y Tinto)

Calice / Glass	3,50
1/2 Lt	5,00
1 Lt	8,00

Gentile Cliente, per velocizzare il servizio le bottiglie di vino non vengono aperte al tavolo, ad eccezione dei Vini Riserva. Grazie.

VINI IN PROMOZIONE

calice euro 5
bottiglia euro 19

Chiedi al cameriere

SPUMANTE

Cava Gold Brut (España)	18
Navarro Correias Extra Brut (Argentina)	19
Prosecco Treviso DOC (Veneto - Italia)	19
Prosecco Treviso DOC	
Millesimato (Veneto - Italia)	20

CHAMPAGNE FRANCESE

Henri Abelé	51
-------------	----

CERVEZAS ALLA SPINA

media / medium	4,50
piccola / small	3,50

CERVEZAS DE LATINO AMERICA

Quilmes 33cc (Argentina)	4,50
Buenos Aires 50cc (Argentina)	6,50
Buenos Aires 33cc (Argentina)	4,50
Paceña 33cc (Bolivia)	4,50
Brahma 33cc (Brazil)	4,50
Estrella Galicia 33cc (España)	4,50
San Miguel 33cc (España)	4,50
San Miguel 1lt (España)	7,00
Corona 33cc (Mexico)	4,50
Cristal 33cc (Perù)	4,50
President 33cc (Santo Domingo)	4,50
Modelo Especial 35cc (Mexico)	4,50
Cusqueña bionda 33cc (Perù)	4,50
Cusqueña rossa 33cc (Perù)	4,50
Nostra birra artigianale 75cc	12,00

CERVEZAS EUROPEAS

Analcolica 33cc	4,00
Becks 33cc	4,00
Ceres 33cc	4,00
Fischer 66cc	7,00

BEBIDAS

Acqua / Water - 75 cc	2,50
Succhi di frutta / Fruit Juice	2,50
Limonata / Lemonade - 1 Lt	6,50

Coca Cola alla spina:	
• 1 Lt	6,50
• media / medium	3,50
• piccola / small	3,00

Bibite in bottiglia. 33 cc:	
Coca Cola / Coca Cola Zero	
Sprite / Fanta / The pesca o limone	3,50

SANGRIA

Calice / Glass	5,00
1/2 Lt	9,00
1 Lt	14,00

info@chacarero.it

 **Ristorante Chacarero** 

Seguiteci per eventi e feste
Follow us for events and parties