

Entradas

<i>Tabla de quesos variados.</i>	<i>13,50€</i>
<i>Hummus con pan de pita.</i>	<i>6€</i>
<i>Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano.</i>	<i>11,50€</i>

<i>Crujiente de morcilla, manzana y piñones a la miel de romero. (6ud)</i>	<i>7,20€€</i>
--	---------------

<i>Bocaditos de boletus y jamón. (4ud)</i>	<i>6€</i>
<i>Groquetas de pollo o jamón. (ud)</i>	<i>2,50€</i>
<i>Empanada criolla.</i>	<i>3,30€</i>
<i>Queso provolone con salsa pichipichera.</i>	<i>10€</i>
<i>Chorizo criollo.</i>	<i>4€</i>
<i>Mollejas de ternera.</i>	<i>7.50€</i>
<i>Pulpo a la brasa con crema de patata a la francesa.</i>	<i>21.00</i>

<i>Morcilla argentina</i>	<i>3,50€</i>
---------------------------	--------------

Panes

<i>Pan de ajo .</i>	<i>2.60€</i>
<i>Pan de anchoas.</i>	<i>2.90€</i>
<i>Servicio de pan.</i>	<i>2.00€</i>

Ensaladas

<i>Rúcula, mango, bayas de goji, ralladura de macadamia aderezada con reducción de Pedro Ximénez.</i>	<i>9.00€</i>
---	--------------

<i>Variedad de lechuga, tomate, maíz, flores de alcaparras aderezada con vinagreta de anchoas</i>	<i>8.00€</i>
---	--------------

<i>Rodajas de tomate Rifo Kumato con capellán ahumado, olivas negras y aros de cebolla morada.</i>	<i>9.00€</i>
--	--------------

<i>Ensalada tibia de patata, pimiento del piquillo, cebolla caramelizada y lomo de atún asado.</i>	<i>12.50€</i>
--	---------------

Rincón italiano

<i>Canelones de verduras variadas.</i>	<i>14€</i>
<i>Canelones de ternera.</i>	<i>16€</i>
<i>Sorrentinos de espinacas.</i>	<i>13,50€</i>
<i>Sorrentinos de pollo.</i>	<i>15€</i>
<i>Sorrentinos de jamón york y mozzarella.</i>	<i>13,50€</i>
<i>Raviolis de espinacas y ricotta.</i>	<i>12,50€</i>
<i>Raviolis de salmón.</i>	<i>12,50€</i>
<i>Ñoquis de patata soufflé.</i>	<i>12€</i>
<i>Papardelle al huevo.</i>	<i>11€</i>
<i>Macarrones.</i>	<i>10€</i>

Salsas

<i>Pesto.</i>	<i>1.50€</i>
<i>Fileto.</i>	<i>2€</i>
<i>Boloñesa.</i>	<i>2.50€</i>
<i>Cuatro quesos.</i>	<i>2.00€</i>
<i>Queso azul.</i>	<i>2.00€</i>
<i>Champiñón.</i>	<i>2.00€</i>
<i>Carbonara.</i>	<i>2.00€</i>
<i>Opción sin lactosa, sin gluten o de origen vegetal.</i>	

Pasta de autor

<i>Sorrentinos rellenos de pera y mozzarella con salsa de arándanos al oporto.</i>	<i>16,50€</i>
<i>Sorrentinos rellenos de cordero con salsa patagónica.</i>	<i>18,50€</i>
<i>Papardelle del piamonte. (setas y trufa negra).</i>	<i>18.00€</i>
<i>Canelones de pato y foie gratinados con bechamel de pera williams.</i>	<i>20.00€</i>

Pescados

<i>Lomo de salmón gratinado sobre crema de guisantes y láminas de champiñón.</i>	<i>18,50€</i>
--	---------------

Nuestra parrilla

*Suprema de pollo a la napolitana
con patatas fritas.
(Pechuga de pollo empanada, tomate,
jamón de york, mozzarella)* 15,90€

*Bife de chorizo a caballo.
(250grs.entrecot novillo argentino, huevo
frito al ojo y patatas fritas)* 27,50€

*Entrecot novillo argentino con guarnición
a elegir.(400grs.)* 29€

*Asado de tira con guarnición a elegir:
(Costillar de ternera gallego)* 16€

*Pollo gaucho con guarnición a elegir:
(Entremuslo deshuesado con chimichurri)* 14€

*Tabla criolla (para dos personas)
(Costillar de ternera, pollo al chimichurri, chorizo criollo, mollejas de ternera
queso provolone, patata al plomo, dúo de empanadas criollas)* 48€

Guarniciones extras

Patata al plomo. 3€

Patatas fritas 2,50€

Ratatouille 4€

Choclo asado al estilo americano 2,50€

Huevo frito 2 €

Extra de salsas 2€

Momento dulce

Flan napolitano con nata y dulce de leche. 6€

Tarta de queso de LA VANA. 7€

Tarta de manzana especial de la casa . 6€

Volcán de chocolate, puré de coco y helado. 8€

Torrija de brioche con leche de coco caramelizada y helado de turrón 8€

Cocktails de café

Expresso Martini 8€

Irish Coffee (café irlandés) 8€