

Nuestro menú

Entrantes

Matrimonio (chorizo y morcilla) 12.00 €

El clásico infaltable del asado argentino: chorizo y morcilla, juntos en el mismo plato. Dos sabores que se complementan perfectamente: el chorizo, jugoso y especiado; y la morcilla, suave y sabrosa.

Buñuelos de espinaca 🍃 10.00 €

Buñuelos de espinaca

Clásicos del bodegón. Crocantes por fuera, tiernos por dentro. Hechos con espinaca salteada, huevo, leche, un toque de manteca y sofrito de verduras. Fritura bien hecha, como en casa. Ideales para picar o arrancar la comida con algo rico y bien nuestro.

Empanadas de jamón y queso 13.00 €

Empanadas de jamón y queso

Jamón cocido de calidad cortado en cubitos, queso muzzarella que se funde bien, todo encerrado en una masa dorada y crocante.

Empanadas de carne 13.00 €

Empanadas de Carne Desmenuzada (Fritas)

Carne de vacío cocida lentamente hasta que se deshace, mezclada con sofrito de cebolla, morrón y especias criollas. Envuelta en masa dorada y frita hasta quedar crujiente por fuera y bien jugosa por dentro. Un sabor tradicional argentino que invita a comenzar con todo.

Empanadas de Humita 🍃 13.00 €

Empanadas de Humita

Dulce maíz tierno mezclado con cebolla y morrón, cocido con crema blanca, queso fundido y un toque de especias que realzan su sabor auténtico. Relleno cremoso y suave, encerrado en masa dorada que viste tradición.

Nuestro menú

Entrantes

Lengua a la vinagreta 10.00 €

Lengua a la vinagreta

Lengua de vaca cocida hasta quedar bien tierna, fileteada y aliñada con una vinagreta de aceite, vinagre, ajo y perejil. Se sirve fría, fresca y sabrosa. Un clásico argentino que nunca falla como entrada.

Provoleta con Tomates Asados y Crocante de Hojaldre 🍴 14.00 €

Provoleta con Tomates Asados y Crocante de Hojaldre

Rodaja de queso provoleta fundida, acompañada de tomates asados que aportan dulzura y jugosidad, coronada con trozos crujientes de hojaldre. Un contraste perfecto entre lo cremoso, lo ácido y lo crocante.

Pastas

Elige tu salsa:

Pesto - Fileto - 4 quesos

Raviolones de Espinaca y Ricotta 🍴 16.00 €

Elegí tu salsa favorita:

Salsa Filetto: Tomate fresco, ajo y albahaca, todo cocido a fuego lento para resaltar su sabor natural.

Salsa 4 Quesos: Una mezcla cremosa de quesos fundidos que envuelven los raviolos en una suavidad irresistible.

Nuestro menú

Pastas

Elige tu salsa:

Pesto - Fileto - 4 quesos

Tallarines al huevo

14.00 €

Elegí tu salsa favorita:

- Salsa Filetto: Tomate fresco, ajo y albahaca, todo cocido a fuego lento para resaltar su sabor natural.

- Salsa 4 Quesos: Una mezcla cremosa de quesos fundidos que envuelven los raviolos en una suavidad irresistible.

Raviolos de Carne

16.00 €

Pasta casera rellena con carne de vaca cocida a fuego lento, jugosa y sabrosa. Elegí tu salsa favorita:

- Salsa Filetto: Tomate fresco, ajo y albahaca, todo cocido a fuego lento para resaltar su sabor natural.

- Salsa 4 Quesos: Una mezcla cremosa de quesos fundidos que envuelven los raviolos en una suavidad irresistible.

Nuestros cortes de carne

Ojo de bife

30.00 €

Ojo de bife

Corte premium del lomo argentino, con una capa de grasa que al cocinarse potencia su sabor y jugosidad. Su marmoleado natural le otorga una textura y sabor excepcionales, convirtiéndolo en una elección favorita para los amantes de la carne.

En nuestro restaurante, cada corte se sirve acompañado de las tradicionales salsas argentinas: chimichurri y criolla, que realzan su sabor.

Nuestro menú

Nuestros cortes de carne

Muslo de pollo deshuesado

18.00 €

Muslo de Pollo

Parte del pollo con hueso, conocida por su sabor intenso y su jugosidad.

En nuestro restaurante, cada corte se sirve acompañado de las tradicionales salsas argentinas: chimichurri y criolla, que realzan su sabor.

Vacío

25.00 €

Vacío

Corte jugoso y sabroso, con una capa de grasa externa que le aporta sabor y jugosidad durante la cocción.

En nuestro restaurante, cada corte se sirve acompañado de las tradicionales salsas argentinas: chimichurri y criolla, que realzan su sabor.

Entrecot

27.00 €

Entrecot

Corte magro y tierno, proveniente del lomo bajo. Su sabor intenso y textura jugosa lo convierten en una elección destacada para los amantes de la carne.

En nuestro restaurante, cada corte se sirve acompañado de las tradicionales salsas argentinas: chimichurri y criolla, que realzan su sabor.

Entraña

25.00 €

Entraña

FIORITO EXPERIENCIA ARGENTINA

Corte delgado y sabroso, proveniente del diafragma del animal. Su sabor intenso y su textura jugosa la hacen una delicia para los paladares exigentes.

Nuestro menú

Nuestros cortes de carne

En nuestro restaurante, cada corte se sirve acompañado de las tradicionales salsas argentinas: chimichurri y criolla, que realzan su sabor.

Asado de tira

25.00 €

Tira de Asado

Corte tradicional argentino, obtenido del costillar, cortado en tiras transversales que incluyen hueso.

En nuestro restaurante, cada corte se sirve acompañado de las tradicionales salsas argentinas: chimichurri y criolla, que realzan su sabor.

Secreto de cerdo

18.00 €

Corte premium de cerdo, conocido por su infiltración de grasa que se funde durante la cocción, otorgando una textura jugosa y un sabor intenso.

En nuestro restaurante, cada corte se sirve acompañado de las tradicionales salsas argentinas: chimichurri y criolla, que realzan su sabor.

Milanesas

de ternera

Milanesa napolitana

22.00 €

Milanesa Napolitana

Nuestra milanesa clásica cubierta con una capa de salsa de tomate casera, jamón y queso muzzarella derretido. Una combinación irresistible que te transporta a la tradición italiana-argentina. Acompañada de chimichurri y criolla

Nuestro menú

Milanesas

de ternera

Milanesa clásica con limón

20.00 €

Milanesa Clásica

Filete de carne empanado con pan rallado y frito hasta quedar dorado y crujiente. Acompañada de las tradicionales salsas argentinas: chimichurri y criolla, que realzan su sabor.

Milanesa 4 quesos

22.00 €

Milanesa 4 Quesos

Milanesa clásica coronada con una mezcla de quesos mozzarella, roquefort, sardo y provolone, gratinada hasta obtener una capa dorada y fundida. Una explosión de sabores cremosos y sabrosos. Servida con chimichurri y criolla.

Guarniciones

Papas fritas

6.00 €

Brochetas de vegetales

8.00 €

Colorida y sabrosa combinación de hongos, zucchini, berenjena, morrón rojo, cebolla morada, papa y tomate cherry, asados en el grill hasta lograr el punto justo. Una opción ligera y llena de sabor.

Acompañado de salsa picante casera

Puré de patatas

6.00 €

Nuestro menú

Ensaladas

Ensalada de Rúcula, Lascas de Parmesano y Tomates Secos 9.00 €

Ensalada de Rúcula, Lascas de Parmesano y Tomates Secos

Rúcula fresca combinada con lascas de queso parmesano y tomates secos en aceite, creando una mezcla de sabores intensos y texturas contrastantes. Aliñada con un toque de aceite de oliva virgen extra y vinagre balsámico, esta ensalada ofrece una experiencia mediterránea en cada bocado.

Ensalada Mixta 9.00 €

Lechuga, cebolla, tomate

Postres

Categoría sin título

Volcán de Chocolate con Helado 12.00 €

Volcán de Chocolate con Helado

Bizcochuelo tibio de chocolate con centro fundido, acompañado de helado de americana.

Panqueques con Dulce de Leche 11.00 €

Panqueques con Dulce de Leche

Tradicionales panqueques argentinos rellenos de dulce de leche, servidos con salsa de chocolate

Don Pedro 11.00 €

Helado de crema de dulce de leche estilo porteño con el toque distintivo del whisky y el crujir de las nueces (servido en vaso de whisky)

Dulce de Leche Granizado con Chocolate 9.00 €

Dulce de Leche Granizado con Chocolate

Helado estilo porteño de dulce de leche con trocitos de chocolate, cremoso y lleno de sabor argentino.

Flan Tradicional Argentino Mixto con Dulce de Leche 8.00 €

Clásico flan casero con caramelo, acompañado de dulce de leche y crema chantilly. Un postre tradicional argentino, simple y delicioso.

Alfajor de chocolate negro o blanco 6.00 €

Delicioso alfajor artesanal.

Vinos & espumantes

Vinos Tintos

vinos tintos locales

Copa tinto 5.00 €

Copa Tempranillo 6.00 €

Bordón Rioja Crianza - Rioja 29.00 €

Bordón Rioja Crianza (Rioja, Tempranillo)

Tinto fresco y ligero, con notas de frutas rojas que lo hacen irresistible.

Bordón Rioja Reserva Tempranillo 36.00 €

Tinto elegante y complejo, con notas de frutas maduras y sutiles especias, perfecto para carnes y guisos.

Vinos Tintos

vinos tintos argentinos y región

El Supremo Malbec - Mendoza, Argentina Copa: 6.00 €

Tinto potente y elegante, con intensos aromas a frutos rojos y negros, taninos redondos y un final persistente. Perfecto para acompañar carnes a la parrilla o platos contundentes.

Botella: 28.00 €

Supremo - Malbec 28.00 €

Cosecha 2022.

Los Árboles Malbec - Mendoza, Argentina 32.00 €

Tinto joven, frutal y jugoso, con aromas intensos a frutas rojas y negras, taninos suaves y un final amable. Ideal para disfrutar con carnes a la parrilla o en cualquier momento.

Vinos & espumantes

Vinos blancos argentinos y de la region

L'ETERNITAT - Valle de Uco. Argentina 32.00 €
Chardonnay 2022

Vino Blanco

vinos blancos locales

Copa vino Blanc - Rioja 5.00 €
Vino blanco Rioja de color amarillo verdoso, brillante y limpio.

Copa vinya del mar 5.00 €
Semi dulce .

Diamante Verdejo - Rueda 27.00 €
Diamante Verdejo - Rueda
Aromático, fresco y equilibrado. Un clásico versátil para acompañar cualquier ocasión

La Charla Verdejo - Rueda 32.00 €
La Charla Verdejo Rueda
Notas tropicales, fresca y un estilo desenfadado, ideal para disfrutar sin complicaciones

Ribaflavia - Albariño 28.00 €
Rias baixas.

Villa nueva - Albariño 32.00 €

Vinos & espumantes

Cava - Espumantes

Copa de Cava 4.00 €

Pere Olivella - Cava 31.00 €

Pere Olivella (Cava, D.O. Cava)

Ligero y refrescante, un cava de Macabeu, Xarel·lo y Parellada con la frescura típica de la D.O. Cava

Copa Lambrusco. 5.00 €

Lunato - Italy Lambrusco 18.00 €

Rosado dulce.

Cervezas & sangrías

Cerveza

San Miguel 0,0% – Botella 25cl 3.50 €

San Miguel 0,0% – Botella 25cl

Cerveza sin alcohol, fresca y ligera, con sabor equilibrado y burbujeante. Ideal para acompañar tapas y comidas ligeras.

La Salve – Cerveza 33cl 3.50 €

La Salve – Cerveza 33cl

Cerveza fresca y ligera, con un sabor equilibrado y un toque maltoso. Ideal para acompañar tapas y platillos informales.

Clara – Cerveza con refresco de limón 33cl 3.50 €

Clara – Cerveza con refresco de limón 33cl

Refrescante y ligera, con un toque cítrico que la hace muy fácil de beber. Ideal para acompañar tapas y aperitivos.

Alambra Verde – Cerveza 25cl 4.00 €

Alambra Verde – Cerveza 25cl

Aromática y equilibrada, fresca y fácil de beber. Ideal para maridar con tapas y comidas informales.

La salve - Jarra 50cl 5.50 €

La Salve – Cerveza 33cl

Cerveza fresca y ligera, con un sabor equilibrado y un toque maltoso. Ideal para acompañar tapas y platillos informales.

San Miguel Gluten Free  3.50 €

San Miguel Gluten Free

La clásica San Miguel Especial, ahora sin gluten y con el mismo sabor inconfundible de siempre. Una cerveza refrescante, ligera y perfecta para disfrutar en buena compañía.

Cervezas & sangrías

Sangrías

SANGRÍA TINTO

Sangría Sarango

Copa: 6.00 €
Jarra 1LT: 22.00 €

Una versión moderna y refrescante del clásico tinto de verano. Elaborada con vino tinto, refrescos cítricos y un toque de brandy, ofrece una experiencia afrutada y burbujeante. Ideal para compartir en buena compañía durante los días calurosos.

SANGRÍA CAVA

Sangría de la Casa

Copa: 7.00 €
Jarra 1LT: 24.00 €

Nuestra receta especial con cava, refresco de naranja y limón, triple sec, brandy y un toque de azúcar. Refrescante, afrutada y perfecta para compartir.

Refresco & Zumos

Categoría sin título

Agua con gas Solans de Cabras 33cl	3.50 €
Agua sin gas 50cl	3.00 €
Coca Cola 33cl	3.50 €
Coca Cola Zero 33cl	3.50 €
Fanta Naranja 33cl	3.50 €
Fanta Limón 33cl	3.50 €
Aquarius Limón 33cl	3.50 €
Sprite 33cl	3.50 €
Nestea Limón 33cl	3.50 €

ZUMOS

Zumos Naturales

Zumo de Melocotón – Cal Valls Eco 200 ml	3.50 €
Zumo de Melocotón – Cal Valls Eco 200 ml Dulce y aromático, 100 % natural y ecológico.	
Zumo de Manzana – Cal Valls Eco 200 ml	3.50 €
Zumo de Manzana – Cal Valls Eco 200 ml Refrescante y natural, elaborado con manzanas ecológicas.	

Refresco & Zumos

ZUMOS

Zumos Naturales

Limonada Casera

Copa: 3.00 €

Limonada Casera

Jarra 1lt: 10.00 €

Dulce, cítrica y aromática, con notas de menta fresca.

Jarra de limonada 1lt

10.00 €

Cocktails

Nuestras preparaciones

Aperol Spritz	9.00 €
Aperol , cava , agua con gas y rodajas de naranja .	
Vermouth rosso	4.00 €
Vermouth blanco	4.00 €
Fernet con coca	12.00 €
Cuba libre	10.00 €
Gin tonic	10.00 €
Ginebra y tónica . Con rodajas de limón.	

Whisky

Whisky

J&B Scotch	8.00 €
Jim Beam Bourbon	8.00 €
Jack Daniel's	8.00 €
Ballantine's	8.00 €

Cafeteria

Categoría sin título

Expresso	1.90 €
Cortado	2.30 €
Café con leche	3.30 €
Moment tea Menta poleo / te verde, matcha , sencha / digestivo / frutas del bosque / manzanilla / rooibos, albahaca , ecológico /	2.30 €
Carajillo Baileys / ron / brandi / whiskey	2.30 €
Carajillo Baileys / ron / brandi / whiskey	2.30 €