



## ENTRADAS STARTERS

<b>Empanadas</b> / Regional turnovers	7.500
Carne / Carne con Provolone / Humita <i>(Meat / Meat &amp; Provolone cheese / Sweet corn)</i>	
<b>Chorizo - al plato</b>	12.000
<b>Choripán - sándwich</b>	17.000
Con chips de batatas horneadas y dip de chimichurri <i>(With baked sweet potatoes chips and chimichurri dip)</i>	
<b>Super Choripán Bill</b> / Bill's super "Choripan"	21.000
Con salsa criolla de maíz tostado, chips de boniato y ensalada de rúcula, tomates secos y Parmesano <i>(Sausage sandwich served with creole style sauce, crispy sweet potato chips &amp; arugula, sun dried tomatoes &amp; parmesan)</i>	
<b>Morcilla</b> / Blood sausage	9.500
<b>Mollejas</b> / Sweetbreads	31.000
<b>Chinchulín</b> / Chitterlings	22.000
<b>Riñón</b> / Kidney	14.000
<b>Tortilla de Papas</b>	17.500
Con alioli y mix de verdes <i>(With aioli and mixed greens)</i>	
<b>Bruschettas</b> (6 un.)	19.000
Salmón ahumado; queso azul y nuez; jamón crudo y Brie; langostinos; tomate y albahaca; pollo y guacamole. <i>(Smoked salmon; blue cheese and walnut, prosciutto and Brie, prawn, tomato and basil, chicken and guacamole)</i>	
<b>Tabla de quesos</b> / Cheese board	29.000
Selección de quesos saborizados y azul, acompañados con nueces y aceitunas <i>(Selection of flavored and blue cheeses, served with walnuts and olives.)</i>	
<b>Tabla de quesos y fiambres</b> / Cheese & cold cuts	38.000
Quesos saborizados y azul, acompañados con nueces, aceitunas, salames y lomito ahumado. <i>(Flavored and blue cheeses, served with nuts, olives, salami, and smoked pork loin)</i>	



## PROVOLETAS

### PROVOLONI GRILLED CHEESE

Queso Provolone grillado, una tradición argentina.  
Dorado y crujiente por fuera, fundido y cremoso por dentro.

*Grilled Provolone cheese, an Argentine tradition.  
Golden and crisp on the outside, melted and creamy on the inside*

<b>Clásica</b>	17.500
Con finas hierbas, orégano y pimienta. <i>(With fine herbs, oregano and pepper)</i>	
<b>Dulce Provenza</b>	19.500
Con hongos provenzal y cebollas al almíbar balsámico <i>(With Provenzal mushrooms, caramelized onions &amp; sweet balsamic sauce)</i>	
<b>Mediterránea</b>	18.500
Con pesto de tomates secos, pesto de albahaca y miel de aceto <i>(With sun-dried tomato pesto, basil pesto, and balsamic honey)</i>	
<b>Capresse</b>	18.500
Con tomates Cherry asados y albahaca <i>(With roasted cherry tomatoes and basil)</i>	
<b>Toscana</b>	22.500
Con jamón crudo, rúcula y tomates secos <i>(With Parma ham, arugula and dried tomatoes)</i>	

## CARNES AL CARBON - PARRILLADAS

### GRILLED MEATS

Para compartir entre dos o más y servidas sobre braseros, para conservar el calor  
y poder disfrutar los cortes como recién salidos de la parrilla.

*Served on tabletop charcoal braziers for two or more guests, keeping the meats sizzling hot and  
flavorful, just as if they had come straight from the grill.*

<b>Parrillada completa / Full Barbacue</b>	92.000
Chorizo, morcilla, riñón, chinchulín, asado banderita, vacío, cerdo y pollo con dips de chimichurri y salsa criolla. Para Compartir <i>(Sausage, blood sausage, kidney, small intestine, ribs, flank steak, pork &amp; chicken, served with chimichurri and criolla sauce dips / To share)</i>	
<b>Parrillada solo carne / Special beef cuts Barbacue</b>	120.000
Chorizo, bife de chorizo, lomo, asado banderita y vacío con dips de chimichurri y salsa criolla / Para compartir <i>(Sausage, sirloin steak, tenderloin, roast prime ribs &amp; flank steak, served with chimichurri and criolla sauce dips / To share)</i>	



## CARNES AL CARBON - CORTES

### GRILLED MEATS

<b>Asado banderita</b> / Roast prime ribs	46.000
<b>Vacío</b> / Flank Steak	39.000
<b>Bife de Chorizo</b> / Sirloin Steak	42.000
<b>Bife de Lomo</b> / Tenderloin Steak	43.000
<b>Ojo de Bife</b> / Rib eye Steak	52.000
<b>Ojo de Bife Angus Madurado</b> / Aged Angus Rib-eye Steak	65.500
Corte premium de res Angus, seleccionado y madurado para realzar su ternura y sabor característico. Servido con vegetales de estación. <i>(Premium Angus beef cut, carefully aged to enhance its tenderness and distinctive flavor. Served with seasonal vegetables)</i>	
<b>Bife Americano</b> / American style Steak	40.000
Con manteca de chimichurri. <i>(With chimichurri butter)</i>	
<b>T-Bone</b>	49.000
Con manteca de chimichurri. <i>(With chimichurri butter)</i>	
<b>Picaña</b> / Picanha	32.000
<b>Entraña</b> / Skirt	42.000
<b>Tomahawk steak</b>	135.000
Demora 40 minutos. Incluye una entrada de chorizo y morcilla. Acompañado con guarnición de papas rústicas y ensalada y dips de salsas típicas. <i>(Takes 40 minutes to be ready. Includes an appetizer of chorizo and blood sausage. Served with rustic potatoes, salad, and typical sauce dips.)</i> <i>Para compartir/ To share</i>	
<hr/>	
<b>Matambrito de Cerdo</b> / Thin pork flank cut	29.000
<b>Bondiola de Cerdo</b> / Pork Boston shoulder	27.000
<b>Costillas de Cerdo</b> / Pork chops	25.000
2 Costillas (2 chops)	
<hr/>	
<b>Pollo Grillado a las Brasas</b> / Charcoal Grilled Chicken	22.000
Pata-muslo o pechuga. <i>(Choice of Leg Quarter or Breast Cut)</i>	



**DEL MAR**  
*SEAFOOD SELECTIONS*

**Plancha de langostinos al ajillo / Prawns** 31.500

Langostinos marinados con papines, alioli de lima y verdeo fresco.  
*(Prawns "al Ajillo" with baby potatoes, lime Aioli, and fresh green onions)*

**Salmón grillado / Grilled salmon** 42.000

Con rúcula, palta y Parmesano  
*(With Arugula, avocado & Parmesan)*

**ACOMPAÑAMIENTOS**  
*SIDE ORDERS*

**Papas fritas / French fries** 10.500

**Papa a la brasa / Grilled potato** 8.500

Con dip de provenzal / *(With Provençal dip)*

**Papa a la brasa "GP" / "GP" Grilled potato** 10.500

Con queso crema, cebollas confitadas, limon, panceta crocante y ciboulette  
*(Philadelphia cheese, sweet onions, lemon, crispy bacon & ciboulette)*

**Boniato a la brasa / Grilled sweet potato** 8.500

Con garrapiñadas de frutos secos y reducción de miel y aceto  
*(With caramelized nuts and reduction of honey and balsamic vinegar)*

**Graten de espinaca / Spinach gratin** 10.000

Con huevo poche y queso Brie  
*(With poached egg and Brie cheese)*

**Guarnición Argentina / Argentine garnish** 9.000

Papines andinos, ajíes morrones, granos de choclo y mix de cebollas  
*(Andean baby potatoes, bell peppers, corn kernels and onion mix)*

**Papas rusticas / Rustic potatoes** 9.000

Con alioli y sal de hierbas  
*(With ali oli and herbal salt)*

**Arroz pilaf / Pilaf rice** 7.500

**Vegetales grillados / Grilled vegetables** 12.500

Con queso mozzarella fundido  
*(Grilled vegetables with melted mozzarella cheese)*



# ENSALADAS

## SALADS



**Ensalada Criolla / "Criolla" salad** 9.500

Tomate, lechuga y cebolla  
*(Tomato, lettuce and onion)*

**De La Casa / "The House" Salad** 17.000

Rúcula, tomates Secos, champiñón y escamas de Parmesano  
*(Arugula, Dried tomatoes, champignon & shaved Parmesan)*

**Malena** 21.000

Rúcula, salmón ahumado, palta, castañas de Cajú, queso Brie, huevo poche con vinagreta de naranja y Tajín  
*(Arugula, smoked salmon, avocado, cashew nuts, Brie cheese, poached egg with orange vinaigrette, and Tajin)*

**Burrata Conventillo** 22.000

Burrata, rúcula, tomates secos y jamón crudo  
*(Burrata, arugula, dried tomatoes & Parma ham)*

**Ensalada Caprese** 18.000

Mozzarella Polpetta, tomates frescos, olivas negras y albahaca  
*(Mozzarella meatball, fresh tomatoes, black olives, and basil)*

**Ensalada Caesar** 20.000

Lechuga, pollo, escamas de Parmesano y crutones, salsa de yemas de ajo, mostaza, aceite de oliva y jugo de limón  
*(Lettuce, chicken, shaved Parmesan, croutons and Cesar's dressing)*

**Ensalada Paraíso** 16.500

Rúcula, naranjas peladas a vivo, queso azul, nueces y reducción de aceto  
*(Arugula, orange, blue cheese, nuts & balsamic vinegar reduction)*

**Ensalada del Chef** 20.000

Hojas de espinaca, remolacha, mango, bocconcinos, olivas negras y almendras tostadas con aderezo de mostaza y miel  
*(Raw spinach leaves, beets, mango, bocconcino, black olives & toasted almonds sprayed with a honey mustard dressing)*

**Ensalada Rustica "Papines y Huevo"** 10.000

Papines andinos y huevo, con aliño de hierbas frescas y especias.  
*(Andean baby potatoes and egg, with a dressing of fresh herbs and spices)*

**Ensalada Completa** 17.500

De todo un poco... ingredientes a tu elección  
*(A Bit of Everything, choose your favorite ingredients and make your own mix)*



**POSTRES**  
*DESSERTS*

<b>Flan / Cream Caramel</b>	8.500
<b>Panqueque / Crepe</b> <i>Con dulce de leche. / (With 'dulce de leche')</i>	10.000
<b>Volcán de Dulce de Leche / 'Dulce de Leche' Lava Cake</b> <i>Con helado de crema americana. / (With dairy ice cream)</i>	13.500
<b>Volcán de Chocolate / Chocolate Lava Cake</b> <i>Con helado de crema americana y praliné de almendras. (With dairy ice cream and almond praline)</i>	13.500
<b>Chocotorta</b> <i>Mix de galletitas de chocolate con café al coñac y crema de queso con dulce de leche y ralladura de chocolate blanco. (Layers of chocolate cookies soaked in coffee with cognac, filled with cream cheese and dulce de leche, and finished with white chocolate shavings)</i>	9.500
<b>Tiramisú</b> <i>Postre de vainillas con café al oporto con auténtica crema italiana y chips de chocolate. (Ladyfinger dessert with port coffee, Italian cream and chocolate chips)</i>	11.000
<b>Brownie</b> <i>Con helado y salsa de frutos rojos. (With icecream and berry sauce.)</i>	11.000
<b>Frutillas con Crema / Strawberries &amp; cream</b> <i>Frutillas frescas, crema chantilly, merengue crocante, almendras garrapiñadas y coulise de frutilla. (Fresh strawberries, Chantilly cream, crunchy meringue, caramelized almonds, and strawberry coulis.)</i>	10.000
<b>Membrillo, Batata y Queso / Quince, sweet potato and cheese</b> <i>Dulce de batatas, queso Pategrass, dulce de membrillo y nueces crocantes. (Sweet potato paste &amp; quince paste served with fresh cheese.)</i>	8.500
<b>Crumble de Manzana / Apple Crumble</b> <i>Con salsa inglesa y helado de crema americana. (With english cream and dairy ice cream.)</i>	12.000
<b>Crème brûlée</b> <i>Postre francés de crema suave con una fina capa de azúcar caramelizada. (French custard dessert topped with a thin layer of caramelized sugar)</i>	9.500
<b>Affogato NESPRESSO</b> <i>Helado de vainilla cubierto con un espresso caliente recién hecho. (Vanilla ice cream topped with a freshly brewed hot espresso)</i>	9.000



## BEBIDAS BEVERAGES

<b>Agua mineral S.PELLEGRINO</b> Con gas ( <i>Sparkling water</i> )	6.000
<b>Agua mineral ACQUA PANNA</b> Sin gas ( <i>Still water</i> )	6.000
<b>Agua mineral</b> Con o sin gas ( <i>Sparkling or Still water</i> )	4.000
<b>Agua saborizada</b>	4.000
<b>Gaseosa / Soda</b>	4.500
<b>Jugo de naranja natural / Fresh Orange Juice</b>	7.000
<b>Limonada Clásica / Fresh lemonade</b>	6.000
<b>Limonada Especial / Fresh Special lemonade</b> Con menta y jengibre / ( <i>With mint and ginger</i> )	6.500

## CERVEZAS BEERS

<b>Quilmes Stout</b> - Lata x 473 cc Cerveza negra / ( <i>Black beer</i> )	7.000
<b>Corona</b> - Porrón x 330 cc	8.500
<b>Quilmes Clásica</b> - Porrón x 330 cc Clásica Lager Argentina / ( <i>Classic Argentinian Lager</i> )	7.000
<b>Quilmes Cero Alcohol</b> - Lata x 473 cc ( <i>Alcohol free beer</i> )	7.000
<b>Quilmes Clásica</b> - Botella x 1 L Clásica Lager Argentina / ( <i>Classic Argentinian Lager</i> )	12.500
<b>Andes Origen</b> - Botella x 1 L Elaborada en Mendoza. Roja, Negra, IPA Andina, Rubia ( <i>Crafted in Mendoza. Red, Black, Andean IPA, Blonde</i> )	14.000
<b>Stella Artois</b> - Botella x 1 L Cerveza Lager	16.000
<b>Patagonia</b> - Botella x 730 cc Elaborada en Bariloche. Amber Lager, Bohemian Pilsner, Km 24.7, Vera IPA ( <i>Crafted in Bariloche. Amber Lager, Bohemian Pilsner, Km 24.7, Vera IPA</i> )	17.000



STELLA ARTOIS

