

Menú

PARRILLA GRILL

Solomillo - <i>Filet of beef</i>	31,00€
Lomo de ternera argentina certificado - <i>Certified Argentine</i>	
Solomillo 1/2 - <i>Filet of beef 1/2</i>	21,00€
Lomo de ternera argentina certificado - <i>Certified Argentine</i>	
Entrecote - <i>Entrecote</i>	26,00€
Lomo bajo argentino certificado <i>Certified Argentine</i>	
Entrecote 1/2 - <i>Entrecote 1/2</i>	18,00€
Lomo bajo argentino certificado <i>Certified Argentine</i>	
Ojo de bife - <i>Ribeye</i>	28,00€
Lomo alto argentino certificado <i>Certified Argentine</i>	
Chuletón 1kg - <i>Rib 1kg</i>	74,00€
Paleta de Res - <i>Chuck Flap Back</i>	39,00€
<i>Angus USA</i>	
Chuleta de Cordero - <i>Lamb Chop</i>	26,00€
Hamburguesa - <i>Burger</i>	17,00€
Pollo pechuga - <i>Chicken breast</i>	16,00€

COCINA

KITCHEN

Milanesa - <i>Breaded steak</i>	17,00€
Milanesa napolitana	20,00€
<i>Breaded steak with tomato sauce, ham & mozzarella</i>	
Pasta - <i>Pasta</i>	14,00€



ENTRANTES ▾ STARTERS

Chorizo - <i>Spicy sausage</i>	5,00€
Morcilla - <i>Black pudding</i>	5,00€
Molleja - <i>Sweetbread</i>	16,00€
Provoleta - <i>Provolone cheese</i>	15,00€
Empanada - <i>Pasty</i>	6,00€
<i>(Masa casera, carne cortada a cuchillo - Homemade dough, knife-cut beef)</i>	
Empanada Ragú - <i>Pasty Angus Chuck Ragú</i>	6,00€
<i>(Masa casera - Homemade dough)</i>	



ENSALADAS ▾ SALADS

- Rúcula, Parmesano, cherry y jamón serrano	Media 7,00€ 11,00€
<i>Rocket, Parmesan, cherry & Iberian ham</i>	
- Queso de cabra en masa filo, mix de lechugas, nueces, aceitunas negras, fruta de temporada - <i>Goat cheese in filo dough, lettuce mix, walnuts, black olives, seasonal fruit</i>	14,00€
- Aguacate a la brasa, dados de queso, granada, almendra y mix de lechugas - <i>Grilled avocado, cheese, pomegranate, almonds & lettuce mix</i>	12,00€
- Burrata, tomate y aguacate - <i>Burrata, tomato & avocado</i>	15,00€
- Mixta, lechuga, tomate y cebolla	6,00€ 10,00€
<i>Mix: lettuce, tomato & onion</i>	

GUARNICIONES

Patatas fritas - <i>French fries</i>	5,00€
Boniato - <i>Sweet potato</i>	5,00€
Pimiento asado - <i>Grilled pepper</i>	8,00€
Patata asada - <i>Grilled potato</i>	6,00€
Verduras a la Parrilla - <i>Grilled Vegetables</i>	10,00€



SALSAS ▾ SAUCES

Pimienta - <i>Pepper</i>	3,50€
Bearnesa - <i>Béarnaise</i>	3,50€
Champiñones - <i>Mushroom</i>	3,50€
Criolla - <i>Vegetable sauce</i>	2,00€
Chimichurri - <i>Argentinian sauce</i>	2,00€

REFRESCOS Y ZUMOS SOFT & JUICES

Agua - <i>Still water</i>	2,50€
Agua con gas	2,50€
<i>Sparkling water</i>	
Refrescos - <i>Soft drinks</i>	3,00€
Zumos - <i>Juices</i>	3,00€

CERVEZAS ▾ BEERS

Caña Alhambra	3,00€
Caña Stella Artois	3,00€
Jarra Alhambra	5,00€
Jarra Stella Artois	5,00€
Botella Corona	3,80€
San Miguel 0.0	2,80€
San Miguel 0.0 tostada	3,00€

PARA COMPARTIR - TO SHARE CORTE DE 500 GRS

Lomo bajo - <i>Tenderloin</i>	Chateaubriand - <i>Chateaubriand</i>
1 guarnición - <i>1 side dish</i>	1 guarnición - <i>1 side dish</i>
1 salsa - <i>1 sauce</i>	1 salsa - <i>1 sauce</i>
58,00€	65,00€

🌱 SÉSAMO 🌱 SOJA 🐟 PESCADO 🌱 CACAHUETES ⚠️ SULFITOS 🌱 APIO 🌱 NUECES 🌱 GLUTEN 🐛 CRUSTÁCEOS 🌱 LÁCTEOS 🐌 MOLUSCOS 🥚 HUEVOS 🌱 MOSTAZA

ALÉRGENOS "En cumplimiento del Reglamento (UE) Nº 1169/2011,
le informamos que tiene a su disposición información sobre el contenido en alérgenos de todos nuestros platos, rogamos solicite dicha información al personal del restaurante."

Vinos



MALBEC



Norton Reserva	5,00€	28,00€
Luigi Bosca		39,00€
Mascota		36,00€
Trumpeter Reserva		38,00€
Rutini Cabernet-Malbec		49,00€
Pannunzio Reserva		55,00€
Lote Negro		55,00€
Enzo Bianchi		90,00€

RIBERA DEL DUERO



Pepe Yllera	5,00€	28,00€
Vivaltus La Fleur		75,00€
Meraldis		52,00€
Jesús Yllera 12 meses		37,00€
Monteabellón		52,00€

RIOJA

Beronia Edición Limitada	25,00€
Roda Reserva	52,00€
Ramírez Ganuza	85,00€
Martínez Corta 12 meses	32,00€

BLANCOS

SAUVIGNON BLANC



Yllera	5,00€	27,00€
Rutini		46,00€

CHARDONAY

Yllera	27,00€
Norton	27,00€
Altura	35,00€
Luigi Bosca	38,00€

VERDEJO

Yllera	27,00€
Meraldis	32,00€

ROSADOS



Trumpeter Malbec Rosé	36,00€
Minuty	30,00€

DESCORCHE

15,00€

CABERNET-SAUVIGNON



Bornos	29,00€
Catena Zapata	40,00€



CAVA



CHAMPAGNE



Pedregosa Cava	29,00€
Pedregosa Cava Rosé	25,00€
Albert i Noya - Cava	34,00€
Moët & Chandon	69,00€

BRANDY

Carlos III	Medida 5,00€
Carlos I	8,00€
Jaime I	15,00€

VODKA

Smirnoff	Medida 8,00€
Absolut	9,00€



WHISKY

Johnnie Walker Black	Medida 12,00€
Jack Daniel's Single	13,00€
Macallan 12 años	29,00€
Chivas Regal 12 años	17,00€

GINEBRAS

Larios 12	Medida 8,00€
Beefeter	9,00€
Bombay Sapphire	10,00€
Tanqueray	9,00€

LICORES

Baileys	Medida 7,00€
Amaretto	9,00€
Fernet Branca	8,00€
Cointreau	8,00€
Aperol	5,00€
Frangelico	9,00€
Jägermeister	6,00€
José Cuervo	8,00€
Baines	8,00€

RON - RHUM

Bacardí	Medida 7,00€
Brugal	8,00€
Barceló	9,00€
Havana 7 años	11,00€



Postres

Desserts

Panqueque - <i>Pancake</i>	8,00€
Banana split - <i>Banana split</i>	12,00€
Crujiente de Manzana - <i>Apple crumble</i>	9,00€
Flan casero - <i>Homemade</i> <i>crème caramel</i>	8,00€



Helado - <i>Ice cream</i>	5,00€
Chocolate - <i>Chocolate</i>	
Vainilla - <i>Vanilla</i>	
Fresa - <i>Strawberry</i>	
Limón - <i>Lemon</i>	
Dulce de leche - <i>Dulce de leche</i>	



