Postres

FLAN CASERO DE VANILLA CON DULCE DE LECHE
FLAN NOSTRANO DI VANIGLIA CON DOLCE DI LATTE / VANILLA CRÈME CARAMEL 1,3,7

TORTA DE MANZANA CON HELADO DE CREMA
TORTA DI MELE CON GELATO ALLA CREMA / APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM 1,3,7,13

DON PEDRO
WHISKY, GELATO DI CREMA E NOCI / WHISKY, VANILLA ICE CREAM AND NUTS 3,7,13

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE
CREPÊ CON RIPIENO DI DOLCE DI LATTE / CREPES WITH CREAM CARAMEL FILLING 1,3,7

PANQUEQUE DE MANZANA
CREPÊ DI MELA CARAMELLATA AL RHUM
CON GELATO ALLA CREMA / CREPES WITH CARAMELISED APPLE WITH CARAMEL RHUM AND VANILLA ICE CREAM1,3,7

SORBETE DE LIMON O MANDARINA
SORBETTO DI LIMONE O MANDARINO / LEMON OR MANDARIN SORBET 7

EL BOLSÓN
GELATO DI LAMPONE CON FRUTTI DI BOSCO
E PRALINE / RASPBERRY ICE CREAM WITH WILD BERRIES AND PRALINE 1,13

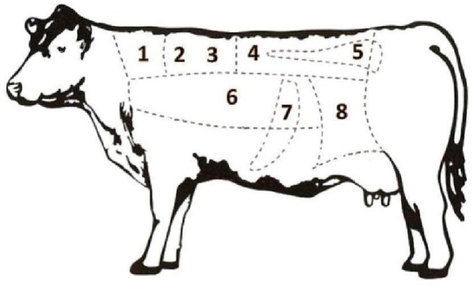
LIME PIE
CROSTATINA CON CREMA AL LIME E
MERINGA FLAMBATA / PIE CRUST FILLED WITH LIME CREAM AND MERINGUE FLAMBÉE 1,3,7

BUDÍN DE PAN
TRADIZIONALE BUDINO DI PANE CON UVETTA E MELA VERDE / TRADITIONAL BREAD PUDDING WITH RAISINS AND GREEN APPLE 1,3,7,13

LA MORENITA
TORTINO GLASSATO AI QUATTRO CIOCCOLATI / FOUR LAYER CHOCOLATE CAKE 1,3,7

el sabor de la Cocina Argentina

Empanadas e dulce de leche sono le tracce più gustose dei conquistadores spagnoli ma gli argentini di ogni origine si sentono uniti dall'asado, il piatto nazionale di carne grigliata. Occasione per stare insieme mentre la carne cuoce lentamente, accompagnato dal tipico mate, l'asado criollo diventa pretesto per il rituale di una chiacchiera di vera amicizia.



Cortes argentinos

1 roast beef	5 lomo
2 ojo de bife	6 asado
3 bife ancho	7 entrana
4 bife angosto	8 vacio

Gentile Cliente, se soffre di ALLERGIE o INTOLLERANZE alimentari richieda informazioni al nostro personale. Sappia comunque che per gli alimenti offerti in questo locale non è possibile escludere che abbiano subito un contatto con gli allergeni.
Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo disponibilità del mercato.
La carne somministrata è conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004.

Entradas

LENGUA A LA VINAGRETA
LINGUA MARINATA IN ACETO CON AROMI / BEEF TONGUE MARINATED IN WHITE WINE VINEGAR, PARSLEY AND GARLIC

NUESTRA PROVOLETA
PROVOLA FUSA IN PADELLA CON RUCOLA E POMODORI SECCHI / BAKED PROVOLONE CHEESE WITH SAN MARZANO TOMATO, SPRING ONION ROAST AND OREGANO 1,7,10

REVUELTO GRAMAJO
UOVA STRAPAZZATE CON PATA NEGRA, FORMAGGIO, PISELLI E JULIENNE DI PATATE FRITTE / SCRAMBLED EGGS WITH HAM, CHEESE, PEAS AND FRIED JULIENNE POTATOES 1,3,7

MOLLEJAS SALTEADAS
ANIMELLE SALTATE CON PORRI E CHARDONNAY / COW GLANDS SWEETBREADS SAUTÉED WITH LEEKS AND CHARDONNAY 1,7

CALDO FREDDO DI MANZO
MIDOLLO ALLA PARRILLA E BATTUTA DI FASSONA PREMIUM CON TARTUFO ESTIVO E I SUOI CONDIMENTI / GRILLED BONE MARROW AND PIEMONTESE FASSONA MEAT WITH SUMMER TRUFFLE AND ITS CONDIMENTS 6,10

TIRADITO DE AJI AMARILLO
FILETTO DI FASSONA PREMIUM, TAGLIATO AL COLTELLO, LIME, VERDURE IN AGRODOLCE, TRITO ANDINO, SALSA ALL'AJI AMARILLO E MAIZ CANCHA / KNIFE-CUTTED FASSONA FILLET, LIME SWEET AND SOUR VEGETABLES, SOUTH AMERICAN MINCED AND AJI AMARILLO CANCHA SAUCE

SASHIMI PATO
FILETTO DI FASSONA CON FOIE GRAS, RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO E CRISTALLI DI SALE MALDON / FASSONA PIEMONTESE RAW TENDERLOIN WITH FOIE GRAS, BALSAMIC VINEGAR DRESSING AND MALDON SALT

SASHIMI PORTEÑO
FILETTO DI FASSONA MARINATO CON SOIA, ARANCIA E SENAPE DI DIJON IN GRANI / FASSONA PIEMONTESE RAW TENDERLOIN MARINATED IN SOY SAUCE, ORANGE PEEL AND DIJON MUSTARD 1,6,7,9

SASHIMI GAZPACHO
FILETTO DI FASSONA, GAZPACHO MOUSSE AL CORIANDOLO, TACCOLE, RAVANELLI, SEMI DI SESAMO NERI E CRISTALLI DI SALE MALDON / FASSONA PIEMONTESE RAW TENDERLOIN, GAZPACHO, CORIANDER SPICED MOUSSE, SNOW PEAS, RADISH SESAME AND MALDON SALT FLAKES 7,11

PATA NEGRA 5 JOTAS
PROSCIUTTO IBERICO STAGIONATO 32 MESI / PATA NEGRA: RAW SPANISH HAM – AGED 32 MONTHS

TIRADITO DE ZUCCHINE
CARPACCIO DI ZUCCHINE, SESAMO BIANCO, ZENZERO, SOIA LESS SALT E OLIO CALDO DI SESAMO / ZUCCHINI CARPACCIO, WHITE SESAME SEEDS, GINGER, LESS SALT SOY AND HOT SESAME OIL 11

Guarniciones

PURE DE CALABAZA
PUREA DI ZUCCA / PUMPKIN PUREE 7

PURE DE PAPA
PUREA DI PATATA / MASHED POTATO 7,13

INSALATINA ARGENTINA
POMODORO, CIPOLLA E CETRIOLI / TOMATO, ONION AND CUCUMBER

PAPA PLOMO
PATATA AL CARTOCCIO CON LE SUE SALSE: CREMA DI GORGONZOLA, PANNA ACIDA E BURRO / WHOLE BAKED POTATO WITH YOUR CHOICE OF TOPPING: GORGONZOLA CREAM, SOUR CREAM, BUTTER 7

PAPAS FRITAS
PATATE FRITTE / FRENCH FRIES

ENSALADA CRIOLLA
LATTUGA, POMODORO E CIPOLLA / LETTUCE, ONIONS AND TOMATOES

ENSALADA RUSA
PATATE, CAROTE, PISELLI, UOVO SODO E MAIONESE / POTATOES, CARROTS, PEAS, MAYONNAISE AND BOILED EGG 3

ENSALADA CLÁSICA
RUCOLA E GRANA / ROCKET SALAD AND GRANA PADANO CHEESE 7

ZANAHORIA Y HUEVO
CAROTE E UOVO SODO / CARROTS AND BOILED EGG 3

ENSALADA VERDE
CUORE DI LATTUGA SFOGLIATO / MIX OF GREEN LEAVES

VERDURAS GRILLADAS
ZUCCHINE, MELANZANA, RADICCHIO, POMODORO E MAIS / ZUCCHINI, EGGPLANT, RADISH RADICCHIO, TOMATO AND CORN

Le Nostre Salse

CHIMICHURRI
ACETO, OLIO, SALE, INFUSO DI AGLIO, PREZZEMOLO, AJI MOLIDO, ORIGANO, PAPRIKA

CRIOLLA
ACETO, OLIO, SALE, POMODORO E CIPOLLA

PROVENZALE
ACETO, OLIO, SALE, PREZZEMOLO ED AGLIO

De la Parrilla

BIFE MILONGA
COSTATA DI BLACK ANGUS CON FILETTO / RIB EYE WITH TENDERLOIN

BIFE DE COSTILLA
COSTATA DI BLACK ANGUS / BLACK ANGUS RIB EYE

PARILLADA EL PORTEÑO
GRIGLIATA MISTA / MIXED GRILL

BIFE DE KOBE
RIB EYE DI WAGYU "JAPANESE" cat. A5 / KOBE BEEF

TOMAHAWK DAI NATIVI AMERICANI
CUBE ROLL DI BLACK ANGUS CON OSSO / BLACK ANGUS RIB EYE WITH BONE

CORDERO PATAGONICO
CARRÈ D'AGNELLO ALLA GRIGLIAMARINATO ALLE ERBE / HERBS MARINATED LAMB RIBS GRILLED

PECHUGAS SABORIZADAS
PETTO DI POLLO AROMATIZZATO AL LIMONE / CHICKEN BREAST WITH LEMON AND HERBS

GALLETTO
GALLETTO RUSPANTE INTERO ALLA GRIGLIA / GRILLED WHOLE ROOSTER

CHORIZO
SALAMELLA / CHORIZO SAUSAGE – ONE PIECE 1

RIÑONES
ROGNONI / KIDNEYS

MOLLEJAS
ANIMELLE / COW GLANDS SWEETBREADS

BEEF ENTRAÑA DAL MONDO
TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS (PROVENIENZA CANADA, USA, AUSTRALIA) 350 GR. CA / BLACK ANGUS INTERCOSTAL CUT (ORIGIN CANADA, USA, AUSTRALIA) 350 GR. CA

SUPER ANCHO
CUBE ROLL DI BLACK ANGUS ARGENTINO
700 GR. CA / ARGENTINIAN BLACK ANGUS RIB EYE 700 GR. CA

Duo de Empanadas

DUE PANZEROTTI TIPICI ARGENTINI RIPIENI AL FORNO / AT YOUR CHOICE
TWO STUFFED PASTRIES

CARNE
ROAST BEEF DI MANZO TAGLIATO AL COLTELLO / KNIFE-CUTTED ROASTBEEF 1,3

POLLO
POLLO SFILACCIATO A MANO / HAND-FRAYED CHICKEN WITH BELL PEPPERS AND ONIONS 1

VERDURA
SPINACI, FORMAGGIO E BESCIAMELLA / SPINACH, BECHAMEL SAUCE AND CHEESE. 1,7,13

JAMÓN Y QUESO
PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO / COOKED HAM AND MOZZARELLA CHEESE 1,7

MIX DI FUNGHI
MIX DI FUNGHI E FORMAGGIO / MIX OF MUSHROOMS AND MOZZARELLA CHEESE 1,7

HUMITA
CREMA DI MAIS E FORMAGGIO / CORN CREAM AND MOZZARELLA CHEESE 1,7,13

Ensaladas

EL PORTEÑO
ANGUS SFILACCIATO A MANO, MISTICANZA, CROSTINI DI PANE E SALSA ALLE MORE / SALAD PORTEÑO 1,7

NACIONAL
ANGUS SFILACCIATO A MANO,
RUCOLA, GERMOGLI DI SOIA, EMULSIONE DI SENAPE IN GRANI E MIELE / SHREDDED BEEF TENDERLOIN, ROCKET LEAVES AND SOY SPROUTS, WITH A HONEY AND MUSTARD DRESSING 6,9

LA NOSTRA CAESAR
POLLO, LATTUGA, FORMAGGIO, POMODORO, BACON E SALSA CAESAR / CHICKEN, LETTUCE, CROUTONS, CHEESE, TOMATO, BACON AND CAESAR DRESSING 1,3,4,7

CECITA
CECI AL NATURALE, SEMI DI GIRASOLE, FETA, POMODORINI CERRY, MAIS, CHIPS DI CIPOLLA ROSSA, MELA VERDE, OLIVE NERE, PEPERONCINO JALAPEÑO, BARBABIETOLA E SALSA DI SOIA AGRUMATA 1,6,7,10

De la Cocina

TARTARE ESPECIAL
FILETTO DI FASSONA TAGLIATO AL COLTELLO, UOVO DI QUAGLIA, TARTUFO NERO E SPEZIE / KNIFE–CUT FASSONE PIEMONTESE FILLET WITH QUAIL EGGS, BLACK TRUFFLE, RED ONION, CAPERS, MUSTARD GRAIN AND ANCHOVIES 3,4

GUANCIA DI MANZO
GUANCIA DI MANZO COTTA IN BASSA TEMPERATURA, CON LA SUA RIDUZIONE, SU PURE' DI PATATE / SLOW-COOKED BEEF CHEEK WITH ITS REDUCTION, ON A POTATO PURÉE 14

BIFE DORREGO
CONTROFILETTO IN PADELLA AI TRE PEPI CON PATATA RIPIENA / SIRLOIN STEAK WITH PEPPERCORN SAUCE AND STUFFED CHEESE POTATO, ONION AND BACON 1,8

TRIS DE LOMO ARGENTINO
FILETTO DI MANZO ARGENTINO, RISTRETTO AL MALBEC, SALSA ALLO CHARDONNAY E PROFUMO DI TARTUFO, CREMA DI PANCETTA E PRUGNA / THREE WAY ARGENTINIAN BLACK ANGUS FILLET WITH: CHARDONNAY THYME AND TRUFFLE SAUCE, MALBEC REDUCTION WITH POTATOES JULIENNE BACON, CRUST AND PLUM 1,8

LOMO FOIE GRAS
FILETTO DI MANZO ARGENTINO CON FOIE GRAS, RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO E PUREA DI PATATE / ARGENTINIAN BEEF FILLET WITH FOIS GRAS, BALSAMIC VINEGAR REDUCTION, SUMMER TRUFFLE AND MASHED POTATO 1,7,13

BURGER PORTEÑO
HAMBURGER DI MANZO ARGENTINO CON PATATE FRITTE / ARGENTINIAN BEEF HAMBURGER WITH FRENCH FRIES

No Solo Carne

SALMON COLORADO
FINISSIMO SALMONE DELLE ISOLE FAROE AFFUMICATO CON QUERCIA ARGENTINA E VERDURE DI STAGIONE / SMOKED GRILLED SALMON SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES 4

PALTA NEGRA
AVOCADO COTTO ALLA PLANCIA CON ASPARAGI SALTATI E POMODORO CONFIT E SEMI DI GIRASOLE / ROASTED AVOCADO WITH SAUTÉED ASPARAGUS AND CHERRY TOMATOES CONFIT AND SUNFLOWER SEEDS 8

VERDURAS SOHO
JULIENNE DI VERDURE SALTATA CON SALSA DI SOIA / STIR-FRIED JULIENNE VEGETABLES WITH BEAN SPROUTS AND SOY SAUCE 6, 11

ARROZ VERDULERO
RISO BASMATI CON VERDURE DI STAGIONE E GERMOGLI DI SOIA SALTATI AL WOK / WOK STIR-FRIED VEGETABLES AND BEAN SPROUTS WITH BASMATI RICE AND SOY SAUCE 6,11

FIDEOS CON TUCO / MANTECA
PENNETTE AL POMODORO / AL BURRO / PENNE PASTA WITH TOMATO SAUCE / BUTTER

CEVICHE DI AVOCADO
AVOCADO, CETRIOLO, POMODORI CHERRY GIALLI E ROSSI, CORIANDOLO, CIPOLLA ROSSA E JALAPEÑO / AVOCADO, CUCUMBER, RED AND YELLOW CHERRY TOMATOES, CORIANDER, RED ONION AND JALAPEÑO

De la Parrilla

COSTILLAR EL PORTEÑO
COSTOLONE DI BLACK ANGUS COTTO LENTAMENTE (5 ORE) ALL'ASADOR / RIB-CUT ACROSS THE BONE

PECHITO DE CERDO
PUNTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA (CA. 6 ORE) CON CROSTA DI BBQ, FINITO A LA PARRILLA / CRUSTED PORK RIBS WITH BARBECUE SAUCE 1

LOMO BUENOS AIRES
FILETTO DI MANZO ARGENTINO 300 GR. / ARGENTINIAN TENDERLOIN BEEF 300 GR.

GRAN LOMO
FILETTO DI MANZO ARGENTINO "PREMIUM" 1500 GR. CA / ARGENTINIAN TENDERLOIN WHOLE BEEF 1500 GR. CA

BIFE DE CHORIZO
CONTROFILETTO DI MANZO ARGENTINO / ARGENTINIAN SIRLOIN

OJO DE BIFE/BIFE ANCHO
CUBE ROLL DI BLACK ANGUS ARGENTINO / ARGENTINIAN BLACK ANGUS RIB EYE CUBE ROLL

ASADO DE TIRA
COSTINE DI BLACK ANGUS COME DA TRADIZIONE ARGENTINA / CALF RIBS

VACIO
BAVETTA DI BLACK ANGUS, TAGLIO TIPICO DELL'"ASADO" ARGENTINO / THIN FLANK

ENTRAÑA FINA
TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS ARGENTINO 500 GR. CA / BLACK ANGUS INTERCOSTAL CUT 500 GR. CA

BIG ENTRAÑA DAL MONDO
TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS (PROVENIENZA CANADA, USA, AUSTRALIA) 800 GR. CA consigliata per due persone / BLACK ANGUS INTERCOSTAL CUT (ORIGIN CANADA, USA, AUSTRALIA) 800 GR. CA for two people