

NUESTRA CARTA

PARA ARRANCAR SERVIDO EN TABLA

Trilogía de Chorizos. (Argentino, Ahumado y Cordero)
acompañado con chimichurri.

Entraña de Vacuno Braseada.
adobado chimichurri.

Matambre de cerdo a la Pizza, acompañado con Rucula fresca.
quesos mozzarella / provolone.

Tira de Asado - Asado de Tira
corte delgado, con hueso.

Morcilla / Prieta.
acompañada con tostadas crocantes.

Especial Achuras / Interiores
riñones a la provenzal / mollejas al limón / chinchulines.

Provoleta.
servida en sarten de hierro.

CARNES MESA / BUFFET

Bife de Chorizo / Corte Argentino.
acompañado con chimichurri. Porción / 250 g

Bife de Lomo.
acompañado con salsa de queso crema y salvia.

Bife de Entrecot.
acompañado con chimichurri. Porción / 250 g

Vacio / Corte Argentino.
braseado con costra crocante.

Lomo Vetado / Lomo Liso / Lomo de Centro.
salsas, adobo y aliños : Chimichurri / Criolla / Estanciero.

Costillar de cerdo.
adobada con salmuera, laurel y limón.

Solomillo de cerdo ibérico a la parrilla.

Pechuga de pollo rellena con vegetales.

Pollo braseado al Limón.

ASÍ LO ACOMPAÑAMOS MESA / BUFFET

Papines a la mantequilla tostada, con un toque de ciboulette y Menta fresca.
preparación al disco.

Papas salteadas las brasas acompañadas con queso mozzarella y toque de ciboulette.
preparación al disco.

Batatas / Camotes a las brasas acompañadas con miel de palma y ciboulette.
preparación al disco.

Cebollas caramelizadas con tocino crocante.

Vegetales al rescoldo. (Ají relleno con mozzarella, zanahorias quemadas)

Tomates, cebollas moradas, orégano fresco, acompañada con vinagreta de cilantro.

Rucula, tomates enanos, queso de cabra y almendras.

AL RESCOLDO

Zapallo Relleno, Muzarella, Crema y Tocino

Cebollines Envueltos en Panceta

Papas Rellenas Estanciero

Cebollas Rellenas Chimichurri