



# Menús

## MENÚ DEGUSTACIÓN (Máximo 8 comensales)

### ENTRADAS FRIAS :

Guacamole  
Matambre Casero

### ENTRADAS CALIENTES :

Chorizos Criollos  
Empanadas Argentinas

### ENSALADAS :

Ensalada tres hojas

### PLATO PRINCIPAL : Parrilla Especial

- Degustación de Carnes Argentina
  - Mollejas
  - Costillas a la Parrilla
  - Patata Asada con Salsa
  - Mazorca de Maíz

### POSTRES :

Panqueque  
Café

Agua, Refresco o Cerveza

### VINO :

Vino Rioja Crianza Viña Eguía

Menú 38€/Comensal

## MENÚ TANGO (Mínimo 8 comensales)

### ENTRADAS FRIAS :

Delicias de Salmón Ahumado  
Guacamole

### ENTRADAS CALIENTES :

Chorizos Criollos  
Empanadas Argentinas  
Provoleta

### ENSALADAS :

Ensalada Templada

### PLATO PRINCIPAL : a elegir por comensal

- Plato Argentino (Entrecot)
  - Beef Tournedo
- Lubina al Carbón Vegetal

### POSTRES :

Surtido de Postres Caseros  
Sorbete de Cava  
Café

Agua, Refresco o Cerveza

### VINOS :

Rioja Crianza Marqués de Arienzo  
o  
Bodega Trapiche Cab. Sauvignon

Menú 45€/Comensal

## MENÚ BUENOS AIRES (Mínimo 8 comensales)

### ENTRADAS FRIAS :

Surtido de Ibéricos  
Delicias de Salmón Ahumado  
Carpaccio de Solomillo

### ENTRADAS CALIENTES :

Chorizos Criollos  
Empanadas Argentinas  
Mollejas a la Brasa con Limón

### ENSALADAS :

Ensalada César

### PLATO PRINCIPAL : a elegir por comensal

- Lomo Alto Completo
- Solomillo "Buenos Aires"
- Dorada a la Parrilla

### POSTRES :

Surtido de Postres Caseros  
Sorbete de Cava  
Café

Agua, Refresco o Cerveza

### VINOS :

Ribera del Duero Arzuaga  
o  
Trapiche Broquel Cab. Sauvignon

Menú 55€/Comensal