

ELIGE TU MENÚ

★ **“MENÚ ARGENTINO” 41'00€ POR PERSONA (2 PERSONAS MÍNIMO)**
ENTRANTES, POSTRE, BEBIDA Y PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:
Tira de asado, entraña o bife de cuadril 300gr. Angus/Hereford a la parrilla 300gr. por persona
Spanish beef veal ribs, Heart of rump or Argentinian Novillo Skirt Steak Angus/Hereford grilled 300gr. p/p

★ **“MENÚ LOMO BAJO” 43'50€ POR PERSONA (2 PERSONAS MÍNIMO)**
ENTRANTES, POSTRE, BEBIDA Y PLATO PRINCIPAL:
Lomo bajo - Bife de Chorizo Angus/Hereford a la parrilla 300gr. por persona
Thin sirloin Angus/Hereford grilled 300gr. p/p

★ **“MENÚ LOMO ALTO” 45,50€ POR PERSONA (2 PERSONAS MÍNIMO)**
ENTRANTES, POSTRE, BEBIDA Y PLATO PRINCIPAL:
Lomo alto - Ojo de bife Angus/Hereford a la parrilla 300gr. por persona.
Entrecote Ribeye Argentinian Angus/Hereford meat grilled. 300gr. per person

★ **“MENÚ SOLOMILLO” 49'50€ POR PERSONA (2 PERSONAS MÍNIMO)**
ENTRANTES, POSTRE, BEBIDA Y PLATO PRINCIPAL:
1 solomillo Angus/Hereford certificado argentino 300gr. a la parrilla por persona.
Carved Tenderloin 300grs. per person

★ **“MENÚ PAREJA” 35,00€ POR PERSONA (SOLO PARA 2 PERSONAS, NO GRUPOS)**
ENTRANTES, POSTRE, BEBIDA Y PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:
Tira de asado, entraña o bife de cuadril 300gr. para compartir.
Spanish beef veal ribs, Heart of rump or Argentinian Novillo Skirt Steak Angus/Hereford grilled 300gr to share.

Puedes cambiar tu principal por:
Lomo Bajo +1€pp,
Lomo Alto +2€pp
Solomillo +3€pp

You can change your main dish for:
Thin Sirloin +1€pp
Entrecote Ribeye +2€pp
Tenderloin +3€pp

TODOS LOS MENUS INCLUYEN ALL MENUS INCLUDE

ENTRANTES / starters

Aperitivo de barra gallega con tres salsas caseras. *Aperitive of three handmade sauces with spanish bread.*
1 empanada argentina p/p / *Argentine "empanada p/p"*
Provoleta al horno con tomate / *Provolone with tomato cook in the oven.*
Chorizo criollo a la parrilla con patatas y salsa chimichurri, o Ensalada Mixta.
Argentine grilled sausage with potatoes and chimichurri sauce or salad.

PLATO PRINCIPAL / main dish

Siempre acompañado con patatas fritas o asadas y verduras asadas.
Always accompanied with fried or roasted potatoes and roasted vegetables

POSTRE Y CHUPITOS / desserts

Sorbete de cava al limón + Chupito de Mistela. *Cava with lemon sorbet + Mistela Shot.*

BEBIDA / drinks

Una botella de vino tinto/blanco o Lambrusco rosado o Litro de cerveza alemana cada 2 personas.
One bottle of red/white wine or italian rossé Lambrusco or one litre of deusch beer for 2 people.



LOS MENÚS INCLUYEN UNA BOTELLA

DE VINO CADA DOS PERSONAS A ELEGIR ENTRE ESTAS TRES:

OUR MENUS INCLUDE A BOTTLE OF WINE EVERY TWO PEOPLE TO CHOOSE BETWEEN THESE THREE:



SEDA
Utiel Requena.
Bobal
Tempranillo.
Sauvignon.
De alta intensidad y
brillante color rojo.



BLÉS
Valenciano.
Posee una acidez muy
equilibrada, boca golosa
y fácil de disfrutar.



FAGIANELLA
Espumoso,
Lambrusco italiano.

SI PREFIERES, POR SÓLO 10€ MÁS

PUEDES CAMBIARLO POR ESTOS VINOS DE EXCELENTE CALIDAD

IF YOU PREFER, FOR € 10 MORE, YOU CAN CHANGE IT FOR THESE WINES OF EXCELLENT QUALITY:



DOMINIO DE BORNOS
Ribera del Duero



NICHE
Valencia



MARINA ALTA
Valencia



SARRIA
Navarra

O POR 12€ MÁS TIENES ESTAS OPCIONES

OR FOR €12 MORE YOU HAVE THESE OPTIONS



BERONIA CRIANZA
Rioja



LA LINDA
Argentina



MELIOR
Verdejo