

MENU DEGUSTAZIONE

★ MENU CRIOLLO. PREZZO 29.50€ PER PERSONA (SOLO PER COPPIE)

ANTIPASTI:

Pane con salse tipiche artigianali

Aperitive: Three typical handmade argentine sauces with spanish bread.

Empanada argentina di pollo e vitello (1 per persona)

2 argentine "empanadas" chicken and beef.

Provoletta al forno con pomodoro (da dividere)

Provolone with tomato cook in the oven.

Insalata con pomodori, lattuga e cipolle o salsiccia di maiale alla griglia (da dividere)

Argentine grilled sausage with potatoes and chimichurri sauce or salad.

PIATTO PRINCIPALE:

Tagliata di entrecot angus argentino (300gm da condividere)

Con contorno di patate fritte e verdure

Argentine Angus entrecotte 300gr. to share with potatoes and vegetables.

DOLCE E DIGESTIVO:

Puding di banana e brownie con gelato di vaniglia

+ mistela artigianale

Brownie with ice cream and bannana pudding with caramel

+ *Mistela shot.*

BIBITE

1 bottiglia di vino rosso/bianco

o 1 litro di birra ogni due persone

One bottle of red/white wine or italian rossé Lambrisco

or one litre of deusch beer for 2 people.

★ MENU GORDON. PREZZO 36€ PER PERSONA (MINIMO DUE PERSONE)

ANTIPASTI:

Pane con salse tipiche artigianali

Aperitive: Three typical handmade argentine sauces with spanish bread.

Empanada argentina di pollo e vitello (1 per persona)

2 argentine "empanadas" chicken and beef.

Provoletta al forno con pomodoro (da dividere)

Provolone with tomato cook in the oven.

Insalata con pomodori, lattuga e cipolle o salsiccia di maiale alla griglia (da dividere)

Argentine grilled sausage with potatoes and chimichurri sauce or salad.

PIATTO PRINCIPALE:

1 entrecot certificato angus argentino di 300 grammi per persona

con contorno di patate fritte o al forno e verdure

Argentine Entrecote Angus grilled. 300gr.

With French fries or roasted and roasted vegetables per person.

DOLCE E DIGESTIVO:

Misto di dolci artigianali (Crep di nutella, torta di cioccolato con caramello) + mistela artigianale

Chocolate cake, and homemade crepe + Mistela Shot.

BIBITE

1 bottiglia di vino rosso/bianco

o 1 litro di birra ogni due persone

One bottle of red/white wine or italian rossé

Lambrisco or one litre of deusch beer for 2 people.



IL MENU DEGUSTAZIONE INCLUDE UNA BOTTIGLIA DI VINO (OGNI DUE PERSONE) CHE PUOI SCEGLIERE FRA QUESTE TRE

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



MARQUÉS DE REQUENA

Utiel Requena.
70% Tempranillo.
30% Sauvignon.
Vino de alta intensidad,
limpio y rojizo brillante.



MARQUES DE REQUENA

Utiel - Requena.
Macabeo y Chardonay.
Su sabor es potente
y fresco.



FAGIANELLA

Espumoso,
Lambrusco italiano.

SE PREFERISCI, PER SOLI 6€ IN PIU

PUOI SCEGLIERE ANCHE QUESTI ALTRI VINI DI OTTIMA QUALITA':

IF YOU PREFER, FOR € 6 MORE, YOU CAN CHANGE IT FOR THESE WINES OF EXCELLENT QUALITY:



**BERONIA
CRIANZA**
Rioja



NICHE
Valencia



**LÁGRIMA
MALBEC**
Argentina



**MARINA
ALTA**
Valencia



MELIOR
Verdejo



SARRIA
Navarra