

# ELIGE TU MENÚ

## TODOS LOS MENUS INCLUYEN ALL MENUS INCLUDE

Aperitivo de barra gallega con tres salsas caseras. *Aperitive of three handmade sauces with spanish bread.*  
Patatas fritas o asadas y verduras asadas. *French fries or roasted and roasted vegetables*

### POSTRE Y CHUPITOS

Surtido de postres caseros + Chupito de Mistela. *Assortment of homemade desserts + Mistela Shot.*

### BEBIDA

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.*

### ★ MENÚ PAREJAS. 31'50€ POR PERSONA (SOLO PAREJAS)

2 Empanadas argentinas / 2 *argentine "empanadas"*  
Provoleta al horno con tomate / *Provolone with tomato cook in the oven.*  
Chorizo criollo a la parrilla con patatas y salsa chimichurri, o Ensalda Mixta.  
*Argentine grilled sausage with potatoes and chimichurri sauce or salad.*

#### SEGUNDO

Entrecot Lomo alto - Ojo de bife argentino Angus a la parrilla 300gr para compartir  
*Entrecote Ribeye Argentinian Angus meat grilled. 300gr. to share*

### ★ MENÚ ENTRECOT LOMO BAJO O MENÚ BIFE DE CUADRIL. 38€ POR PERSONA (2 PERSONAS MÍNIMO)

2 Empanadas argentinas / 2 *argentine empanadas*  
Provoleta al horno con tomate / *Provolone with tomato cook in the oven.*  
Chorizo criollo a la parrilla con patatas y salsa chimichurri, o Ensalda Mixta.  
*Argentine grilled sausage with potatoes and chimichurri sauce or salad.*

#### SEGUNDO

Entrecot Lomo bajo - Bife de chorizo o Bife de Cuadril a la parrilla 300gr. por persona.  
*Entrecote Thin sirloin Argentinian Angus or Rump steak grilled. 300gr. per person*

### ★ MENÚ ENTRECOT LOMO ALTO. 39'50€ POR PERSONA (2 PERSONAS MÍNIMO)

2 Empanadas argentinas / 2 *argentine empanadas*  
Provoleta al horno con tomate / *Provolone with tomato cook in the oven.*  
Chorizo criollo a la parrilla con patatas y salsa chimichurri, o Ensalda Mixta.  
*Argentine grilled sausage with potatoes and chimichurri sauce or salad.*

#### SEGUNDO

Entrecot Lomo alto - Ojo de bife argentino Angus a la parrilla 300gr. por persona.  
*Entrecote Ribeye Argentinian Angus meat grilled. 300gr. per person*

### ★ MENÚ SOLOMILLO. 44€ POR PERSONA (2 PERSONAS MÍNIMO)

2 Empanadas argentinas / 2 *argentine "empanadas"*  
Provoleta al horno con tomate / *Provolone with tomato cook in the oven.*  
Chorizo criollo a la parrilla con patatas y salsa chimichurri, o Ensalda Mixta.  
*Argentine grilled sausage with potatoes and chimichurri sauce or salad.*

#### SEGUNDO

1 solomillo angus certificado argentino a la parrilla por persona. 300grs  
*Carved Tenderloin 300grs. per person*

### ★ MENÚ PARRILLADA. 38'50€ POR PERSONA (4 PERSONAS MÍNIMO)

4 Empanadas argentinas / 4 *argentine empanadas*  
Provoleta al horno con tomate / *Provolone with tomato cook in the oven.*  
Ensalada Italiana (Mozzarella de bufala, tomate valenciano y albahaca.)  
*Italian Salad: Bufala mozzarella, Valencian tomatoes and basil*

#### SEGUNDO

Parrillada Argentina: Chorizo Criollo, Entraña, Tira de Asado, Entrecot Lomo bajo y Bife de Cuadril.  
*Argentine Sausage, Grilled Argentine Beef, Angus Ribs, Entrecote thin sirloin and Rump steak.*





# 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:



## MARQUÉS DE REQUENA

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



## BLÉS

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



## FAGIANELLA

Espumoso,  
Lambrusco italiano.

# SI PREFIERES, POR SÓLO 8€ MÁS

PUEDES CAMBIARLO POR ESTOS VINOS DE EXCELENTE CALIDAD

IF YOU PREFER, FOR € 8 MORE, YOU CAN CHANGE IT FOR THESE WINES OF EXCELLENT QUALITY:



**DOMINIO DE BORNOS**  
Ribera del Duero



**BERONIA CRIANZA**  
Rioja



**NICHE**  
Valencia



**LÁGRIMA MALBEC**  
Argentina



**MARINA ALTA**  
Valencia



**MELIOR**  
Verdejo



**SARRIA**  
Navarra