

NUESTRA PARRILLA

EL CHURRASCO ARGENTINO

1.6 kg de Sirloin calidad Angus americano acompañado de papas a la francesa. * Término sugerido por el chef Medio Pasado

EL BIFE ANCHO

1.3 kg de nuestro corte insignia, Rib Eye sin hueso de calidad Angus americano acompañado de papas a la francesa.

Media Orden

(650 grs)

Orden Completa

(1.3 Kg)

BIFE ANCHO CON HUESO

1.5 kg de Cowboy Costeleta Nuestro corte especial, pero con la costilla para darle mas sabor calidad Angus americano acompañado de papas a la francesa.

* Término sugerido por el chef 3/4

Media Orden

(750 grs)

Orden Completa

(1.5 Kg)

EL CLASICO ASADO

1.5 Kg de Costilla cargada con un sabor excelente por estar pegada al hueso, calidad Angus americano acompañado de papas a la francesa. * Término sugerido por el chef 3/4

Media Orden

Orden Completa

AGUJA SIN HUESO

1.3 Kg de Diezmillo sin hueso, un corte con mucho marmoleo y un sabor extraordinario acompañado de papas a la francesa, calidad Angus americano

* Término sugerido por el chef 3/4

Media Orden

Orden Completa

CABRERIAS / COSTILLAS DE FILETE

1.2 Kg. de lo más suave del T-Bone con hueso para conseguir un sabor muy fino acompañado de papas a la francesa.

Media Orden

Orden Completa

AGUJA DE RIB EYE

1.2 Kg. de Aguja de Rib Eye, un sabor inigualable con la sazón de Bife Ancho, acompañado de papas a la francesa. * Término sugerido por el chef 3/4

Media Orden

Orden Completa

BIFE ANCHO AÑEJO

650 grs, un corte con un proceso controlado de temperatura y humedad para lograr toda la suavidad y un gran sabor.

NEW YORK AÑEJO

650 grs, mismo proceso que el anterior para que disfrutes de una gran experiencia gourmet.

ENTRAÑA

1.2 Kg de Arrachera Outside cocida en el término de su elección siempre con nuestro toque especial, calidad Angus americano acompañado de papas a la francesa.

Media Orden

Orden Completa

ARRACHERA

1.4 Kg de Arrachera inside natural calidad Angus americano acompañado de papas a la francesa.

Media Orden

Orden Completa

VACIO

1.2 Kg del mejor corte Argentino, calidad Angus americano acompañado de papas a la francesa.

Media Orden

Orden Completa

BIFE DE LOMO ABIERTO

600 grs de Filete de lomo, un corte extremadamente suave acompañado de papas a la francesa.

Media Orden

Orden Completa

LADRILLO

800 grs del centro del filete, asado en el término de su elección, acompañado de papas a la francesa.

Media Orden

Orden Completa

CAÑA DE FILETE

1 Kg de res choice, con toda la suavidad que caracteriza a este corte, acompañado de papas a la francesa.

Media Orden

Orden Completa

ARRACHERA A LA TAMPIQUEÑA

400 grs de Arrachera natural calidad Angus americano con guarnición de enmolada, refritos, guacamole de la casa y cebolla asada.

BROCHETAS DE LOMO

4 Pinchos con filete de lomo, pimientos verdes, cebolla, chorizo argentino y tocino con la sazón de la casa, acompañado de papas a la francesa.

Media Orden

Orden Completa

BROCHETAS MAR Y TIERRA

4 Pinchos de filete de lomo, camarones, pimientos verdes, cebolla, chorizo argentino y tocino, acompañado de papas a la francesa.

Media Orden

Orden Completa

BROCHETAS “LAS MALVINAS”

5 Pinchos de atún, salmón, camarones, pimientos verdes, cebolla con aceite de oliva, acompañado de papas a la francesa.

Media Orden

Orden Completa

MEDIO POLLO A LAS BRASAS

Medio pollo deshuesado, en la salsa de su elección: ajillo, chimichurri o cebolla de rabo al vino blanco, acompañado de papas a la francesa.

TODOS NUESTROS PLATILLOS VIENEN ACOMPAÑADOS CON TORTILLAS HECHAS A MANO Y MOLEMOS EL MAIZ EN METATE (Artesanalmente).

NUESTRA COCINA

BIFE DE ATUN SELLADO

Generosa porción del lomo de Atún, sellado, con vegetales asados y salsa de chile Guajillo.

Media Orden 8 oz

Orden Completa 16 oz

SALMON A LA PARRILLA

Filete de Salmon del Pacífico, con verduras salteadas en la salsa de su elección: ajillo, chimichurri o cebolla de rabo al vino blanco.

ESTOFADO DE POLLO AL OREGANO

Pollo deshuesado guisado al horno con tomates, pimientos y papas galeana.

LASAGNA NORESTENSE

Nuestra versión del clásico italiano, sabrosa mezcla de guiso norestense y quesos fundidos con tomates.... Imperdible!!!

Media Orden

Orden Completa

COSTILLA DE CERDO ADOBADA

Pruebe nuestra sazón en este platillo bien regio, cocida a fuego lento, acompañada de papas galeana al ajillo.

ENCHILADAS DE CABRITO

Envueltos de cabrito horneado en salsa de guajillo, con su tradicional guarnición de papitas y zanahorias.

ENMOLADAS DE CABRITO

Pruebe nuestro sabor regio en este platillo.....

MAR Y TIERRA BIFE ANCHO

Deliciosa combinación de filete de res, camarones, tocino y champiñones en una salsa cremosa al chipotle con arroz blanco.

Media Orden

Orden Completa

CORTADILLO DE BIFE ANCHO AL PIQUIN

Guiso norestense por excelencia!....Cortadillo de Rib Eye guisado en caldillo de tomate y chile piquín fresco acompañado de arroz blanco y refritos con veneno.

Media Orden

Orden Completa

PUNTAS DE RES ARRIERO

Filete guisado en salsa de chile de árbol y chile guajillo, con papa galeana y arroz.

Media Orden

Orden Completa

PUNTAS DE RES RANCHERAS

Exquisitas puntas de filete en salsa molcajeteadas con papa galeana y arroz.

Media Orden

Orden Completa

PUNTAS DE RES AL ALBAÑIL

Filete de res guisado con champiñones, pimiento morrón y chile serrano acompañado de arroz y frijoles con veneno.

Media Orden

Orden Completa

FETUCCINI ALFREDO “BIFE ANCHO”

La tradicional salsa Alfredo con camarones al ajillo, opción de salmón, atún sellado o pechuga de pollo.

SPAGHETTI POMODORO

Salsa de tomates frescos y tomates deshidratados con chorizo Argentino y un toque de albahaca.

NUESTRA COCINA

CAMARONES AL GRATIN

Suculentos camarones a la parrilla envueltos en tocino y rellenos de queso manchego con un delicioso dip de la casa y acompañados de arroz enmolado.

Media Orden \$320 Orden Completa \$520

CAMARONES A LA DIABLA

Atrevase a probar nuestros camarones en salsa especial BA, acompañados de arroz.

Media Orden \$290 Orden Completa \$520

CAMARONES AL AJILLO

Imperdible platillo muy generoso tanto en producto como en sabor, acompañados de arroz.

Media Orden \$290 Orden Completa \$520

CAMARONES AL VINO BLANCO

Camarones en salsa de vino blanco, paprika y cebolla cambay, nuestra opción mas light, acompañados de arroz.

Media Orden \$290 Orden Completa \$520

NUESTRAS GUARNICIONES

En lugar de papas a la francesa se puede pedir alguna de las siguientes guarniciones o bien pedir alguna con costo extra.

PAPA CAMPESINA.....

PAPAS “Hechas en Casa” A LA FRANCESA.....

PAPITA DE GALEANA AL AJILLO.....

BETABEL ROSTIZADO.....

ESPINACAS A LA CREMA.....

VERDURAS A LA PARRILLA.....

REFRITOS CON VENENO.....

ARROZ BLANCO.....

TUETANO ASADO (Solo como orden).....

ESPARRAGOS (Solo como orden).....

EL BUEN COMIENZO

LAS EMPANADAS TRADICIONALES ARGENTINAS

De carne, elote con queso, espinacas con chorizo argentino, chistorra y queso.

NUESTRAS EMPANADAS NORESTENSES

De atropellado, de queso con chorizo, de espinaca con alcachofas, cabrito en mole
Asado de puerco, Cochinita pibil, Trompo con queso.

QUESO FUNDIDO

Fina combinación de quesos fundidos y chorizo argentino.

QUESO PANELA A LA PLANCHA

Panela sellado con un toque de oliva aromatizado a las finas hierbas.

Media Orden

Orden Completa

CHORIZO ARGENTINO

El tradicional chorizo con salsa chimichurri.

CHISTORRA

A la parrilla con cebolla asada

MOLLEJAS DE TERNERA AL LIMÓN

A la parrilla con cebolla y pimienta morrón verde.

LÁMINAS DE BIFE ANGOSTO

Finas laminas de Rib Eye sobre tortillas de maíz con guacamole de la casa.

GUISO “CHARQUE”

Carne seca guisada con salsa de chile serrano y tomates asados.

CARNITAS

De Bife Ancho (Rib Eye) con guacamole de la casa y refritos con veneno.

De Arrachera con guacamole de la casa y refritos con veneno.

De Atún en Salsa Verde con chile Piquín... Anímense a probarlo, se sorprenderá!!!

COMBINACIÓN DE SETAS AL GUSTO

Champiñones, portobellos al ajillo o con mantequilla.

PINCHOS DE CAMARONES AL AJILLO

Deliciosos camarones a la parrilla bañados con salsa de ajillo y
guarnición de espinacas salteadas.

GUACAMOLE CLÁSICO O DIVORCIADO

El tradicional con la opción del pico de gallo por separado.

GUACAMOLE MARTAJADO CON CHILE PIQUÍN

Fresco aguacate martajado aderezado con nuestra receta de pasta de chile piquín....

GUACAMOLE DE LA CASA

Ensalada de aguacate, tomate, cebolla asada, cilantro fresco y aceite de oliva extra virgen.

ENSALADAS Y ENTRADAS FRIAS

DEL CESAR

La tradicional con nuestro “toque” del Bife Ancho

DEL BIFE ANCHO

Imperdible mezcla de hojas verdes, betabel rostizado, jocoque al piquín,
aderezado con una vinagreta de miel agave.

ARGENTINA

Ensalada clásica de la cocina Argentina, lechuga, tomates, queso menonita,
aguacate y aceitunas verdes con aderezo de la casa.

ESPINACAS Y JAMON SERRANO

Combinación de espinacas baby, jamón serrano, queso de cabra, almendras y arándanos
con aderezo de guayaba.

DE BUENOS AIRES

Finas rebanadas de tomate, parmesano rallado, filetes de anchoas con
nuestra vinagreta ligera de oliva y balsámico.

ENSALADA TIBIA DE VEGETALES ASADOS

Vegetales de estación asados con aliño de oliva con queso panela a la plancha.

ESCALOPINES DE BIFE

Filete de res a la parrilla y rebanado delgado, servido con ensalada de arugula y aderezo
de balsámico.

CARPACCIO DE REMOLACHA

Laminas finas de betabel rostizado servido con frutos secos, vinagreta de la casa y queso feta.

SOPAS

LA DEL DÍA

Pregunta por nuestra sopa del día.

LA PORTEÑA

De fideos y cortadillo de picaña.

EL JUGO DE CARNE

Especial de la casa, con un toque de oporto.