

ELIGE TU MENÚ

2 PERSONAS MÍNIMO. CADA UNA PUEDE ELEGIR EL PLATO PRINCIPAL

“ARGENTINO” 52'50€ POR PERSONA.

ENTRANTES, POSTRE, BEBIDA Y PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

Tira de asado, entraña nacional o lomo de cuadril 300gr. Angus/Hereford a la parrilla 300gr. p/p.
Spanish beef veal ribs, National Skirt Steak or Rump Tenderloin Angus/Hereford grilled 300gr. p/p

“LOMO BAJO” 55'00€ POR PERSONA.

ENTRANTES, POSTRE, BEBIDA Y PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

Lomo bajo - Lomo de cuadril Angus/Hereford a la parrilla 300gr. por persona
Thin sirloin - Rump Tenderloin Angus/Hereford grilled 300gr. p/p

“LOMO ALTO” 57'00€ POR PERSONA.

ENTRANTES, POSTRE, BEBIDA Y PLATO PRINCIPAL.

Lomo alto - Ojo de bife Angus/Hereford a la parrilla 300gr. pp.
Entrecote Ribeye Argentinian Angus/Hereford meat grilled. 300gr. per person

“SOLOMILLO” 59'80€ POR PERSONA.

ENTRANTES, POSTRE, BEBIDA Y PLATO PRINCIPAL:

1 solomillo Angus/Hereford certificado argentino 300gr. a la parrilla por persona.
Carved Tenderloin 300grs. per person

“PAREJA” 43'00€ POR PERSONA. SOLO PARA 2 PERSONAS, GRUPOS NO.

ENTRANTES, POSTRE, BEBIDA Y PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

Tira de asado, entraña o lomo de cuadril 300gr. para compartir.
Spanish beef veal ribs, Argentinian Novillo Skirt Steak or Rump Tenderloin Angus/Hereford grilled 300gr to share.

Puedes cambiar tu principal por:

Lomo Bajo +2€pp,
Lomo Alto +3€pp
Solomillo +4€pp

You can change your main dish for:

Thin Sirloin +2€pp
Entrecote Ribeye +3€pp
Tenderloin +4€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 o Lambrusco rosado o Litro de cerveza alemana cada 2 personas.

One bottle of red 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.



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



SEDA FLORES
Valencia



LAS DOSCES CHOZAS C.
Valencia



SARRIA
Navarra

O POR 12€ MÁS TIENES ESTAS OPCIONES

OR FOR €12 MORE YOU HAVE THESE OPTIONS



BERONIA CRIANZA
Rioja



LA LINDA
MALBEC
Argentina



LA LINDA TORRONTÉS
Argentina



MELIOR
Verdejo