

Nuestras Famosas Entradas

ENSALADA CESAR CON POLLO ENEGRECIDO

Tiernas lechugas con aderezo Cesar y pollo

ENSALADA ICEBERG

Corazón de lechuga Iceberg bañada con queso Roquefort y crujientes chispas de tocino

EMPANADAS ARGENTINAS

Hechas con la receta de la casa, ordénalas de carne de res, chorizo, choclo y jamón con queso.

MITAD Y MITAD

Papas Saratoga servidas con aros de cebolla y aderezo de la casa



Sopas

CREMA DE ALMEJAS

Crema fina de almeja con vino blanco y hierbas finas

CREMA DE TOMATE ROSTIZADO ✓

Tomates frescos rostizados lentamente y perfumados con esencia de albahaca

LA DE DÍA

Excelente selección del chef, pregunte a su mesero



Guarniciones

- Papa al horno ✓
- Espinacas a la crema ✓
- Champiñones al limón ✓
- Puré de papa rustico ✓
- Brócoli al vapor ✓
- Tomate y cebolla 🍷
- Papa gajo

Especialidades del Chef

PINCHO DE CAMARÓN

Brocheta de camarón a la parrilla servido con puré de papa natural y verduras a la plancha

FILETE DE PESCADO EMPAPELADO

Con Verduras mixtas, bañado con salsa de adobo de la casa

COSTILLAS B.B.Q.

Nuestro secreto está en la salsa y la cocción a fuego lento por más de 12 hrs. Se sirve también sin salsa



Asado 1000 °C

NEW YORK

RIB EYE

T-BONE DE CERDO

FILETE MIGNON

PECHUGA DE POLLO

FILETE DE ATUN

Nuestra pastelería

PASTEL DE TRES CHOCOLATES

Nube de tres chocolates y crema batida decorado con chocolate amargo

PASTEL DE ZANAHORIA

Delicioso pastel relleno de queso crema y azúcar glas, montado sobre biscocho de zanahoria y nuez bañado con ron y caramelo

PAY DE LIMA LIMON

Crema de lima limón montada en capas de galleta molida

LOS HELADOS

Chocolate, fresa y vainilla

LOS SORBETES 🚫

Limón y mango



Vegano / Vegan



Libre de Gluten / Gluten Free



Vegetariano / Vegetarian

Famous Appetizer

CAESAR SALAD & BLACKENED CHICKEN

Tender lettuce with Cesar dressing and chicken

ICEBERG SALAD

Iceberg lettuce heart bathed with Roquefort cheese and crispy bacon sparks

ARGENTINE PASTRY

Made with our house recipe, order them beef, sausage, ham and cheese or corn

HALF AND HALF

Saratoga potatoes served with onion rings and house dressing



Soups

CLAMS CHOWDER

Cream of clam with white wine and fine herbs

ROSTIZED TOMATO CREAM ✓

Slowly roasted fresh tomatoes and perfumed with basil essence

TODAY'S SOUP

Excellent chef's selection, ask your waiter



Garnishes

- Baked potato ✓
- Spinach with cream ✓
- Lemon mushrooms ✓
- Rustic mashed potatoes ✓
- Steamed broccoli ✓
- Tomato and onion ✓
- Potato slices

Chef Specialties

SHRIMP SKEWER

Grilled shrimp skewer, served with mashed potatoes and sautéed vegetables

WRAPPED FISH FILLET

With Mixed vegetables, bathed in house marinade sauce

BBQ RIBS

Our secret the BBQ sauce. Ribs cooked over low heat for more than 12 hours!



Broil 1000 ° C

NEW YORK

RIB EYE

PORK T-BONE

FILET MIGNON

CHICKEN BREAST

TUNA STEAK



Cake & Ice cream

THREE CHOCOLATE CAKE

Three chocolate marshmallow & whipped cream decorated with bitter chocolate

CARROT CAKE

Filled with cream cheese and icing sugar over carrot cake and walnut, soaked with rum and caramel

LIME –LEMON PIE

Lemon lime wedge cream served on ground cookies

ICE CREAM

Chocolate, strawberry and vanilla

SORBETES

Lemon and mango



Vegano / Vegan



Libre de Gluten / Gluten Free



Vegetariano / Vegetarian