



Per Cominciare

TACOS

(2 tipiche tortillas messicane piegate di farina di mais)

o

AREPAS

(2 tipiche focaccine venezuelane di farina di mais)

SALMONE

con tartare di salmone, mango, crema di burrata e lime

CARNE

con carne di manzo argentino, pomodorini, guacamole e jalapeños

POLLO

con pollo sfilacciato, avocado, maionese delicata e pomodorini

JAMÓN IBÉRICO

con Jamón Ibérico, uovo strapazzato, crema di cipolla e julienne di patatine fritte

ENTRAÑA

con entraña (taglio intercostale argentino), pimiento del padrón grigliato, cipolle saltate e salsa di yogurt al rosso di paprica

SALSICCIA ARGENTINA

con salsiccia argentina, cipolla rossa dolce alla piastra, avocado, edamer, salsa jalapeños

CHORIZO SPAGNOLO

con chorizo (insaccato di suino iberico razza Patanegra leggermente piccante), huevos rotos e julienne di patatine fritte

le EMPANADAS

(2 fagottini di pasta ripieni tipici argentini e uruguayi)

CARNE

con carne di manzo tagliata al coltello e spezie autoctone

POLLO

con pollo sfilacciato a mano e spezie autoctone

CHORIZO SPAGNOLO

con chorizo (insaccato di suino iberico razza Patanegra leggermente piccante) e scamorza

SPINACI

con spinaci, formaggio e besciamella

le CROCCHETTE

(2 tipiche crocchette spagnole con besciamella)

JAMÓN IBÉRICO PATANEGRA

ENTRAÑA

(taglio intercostale argentino)

CHORIZO

con chorizo (insaccato di suino iberico razza Patanegra leggermente piccante)

PLUMA IBÉRICA

(filetto di suino iberico razza Patanegra)

i MONTADITOS

(2 tipiche fette di pane spagnole con pomodoro fresco grattugiato)

JAMÓN PATANEGRA

BIFE DE LOMO

con Bife de Lomo (filetto di manzo argentino) e foie gras grigliati

HAMBURGER DI WAGYU

con Hamburger di Wagyu, salsa rosa, formaggio e cipolla dolce

MOLLEJAS

(animelle argentine) e glassa al limone

PLUMA IBÉRICA

con Pluma Iberica (filetto di suino iberico razza Patanegra), crema di burrata ed erba cipollina

SALSICCIA ARGENTINA

con salsiccia argentina e pimiento del piquillo

POLIPO

con Polipo, purea di patate e paprika

GAMBERO

con Gambero rosso crudo e mozzarella di bufala

II JAMÓN PATANEGRA

(prosciutto iberico de Bellota stagionato 40 mesi servito con pan y tomate)

½ razione

1 razione