

BACANCÍTO

COMIDA ESTILOSA

Bacancíto deriva da “**bacán**”, un termine usato nei barrios di Buenos Aires per definire un uomo elegante e raffinato, che ama la buena vida, galante con le donne, amante delle feste, della buona cucina e il buon vino.

Bacancíto è uno stile di vita, un nuovo modo di gustare una proposta culinaria diversa dal solito e accattivante.

Nasciamo nel cuore di Milano, nel vivace quartiere di Porta romana, affascinante ed estroso come la nostra cucina ibérica argentina!

La qualità e freschezza degli ingredienti è imprescindibile per la nostra proposta gastronomica.

La nostra comida estrosa ha come obiettivo farvi vivere, almeno per qualche ora, **l'esperienza di gusto della cucina tipica ibérica-argentina** attraverso un viaggio che parte dai tacos e dalle empanadas, per arrivare alle tapas e a pregiati tagli di carne argentina.

Preparatevi a una **avventura especial** alla scoperta della Spagna e dell'Argentina.

Buen provecho!

MENU



TACOS o AREPAS

Fatti conquistare dai nostri tacos, una vera e propria testimonianza della cucina messicana, un piatto tradizionale a base di farina di mais da farcire con infiniti ingredienti o assapora a occhi chiusi le nostre arepas, delle focaccine farcite a base di farina di mais, iconiche in Colombia e in Venezuela!

SALMONE tartare, mango, crema di burrata e lime

CARNE di manzo argentino, pomodorini, guacamole e jalapeños

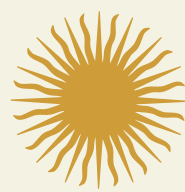
POLLO sfilacciato, avocado, maionese delicata e pomodorini

JAMÓN IBÉRICO PATANEGRA, uovo strapazzato, crema di cipolla e julienne di patatine fritte

ENTRAÑA [taglio intercostale argentino], pimiento del padrón grigliato, cipolle saltate e salsa di yogurt al rosso di paprica

SALAMELLA ARGENTINA, cipolla rossa dolce alla piastra, avocado, edamer, salsa jalapeños

CHORIZO [insaccato di suino iberico razza Patanegra leggermente piccante], uovo fritto e julienne di patatine fritte



EMPANADAS

Basta un morso per farsi travolgere dal sapore avvolgente di questi fagottini di pasta ripieni, tipici dell'Argentina e dell'Uruguay. E se il simbolo dell'Argentina è il sole, le empanadas sono a forma di mezza luna, perché i vostri sogni volino sempre più alto!

CARNE di manzo tagliata al coltello e spezie autoctone

POLLO sfilacciato a mano e spezie autoctone

CHORIZO [insaccato di suino iberico razza Patanegra leggermente piccante] e scamorza

JAMÓN IBÉRICO PATANEGRA

SPINACI, formaggio e besciamella



CROQUETAS

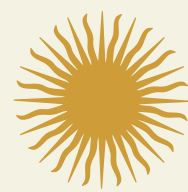
Ripiene, gustose, croccanti fuori e morbidissime dentro. Le prepariamo a regola d'arte per regalarvi un'esperienza da gustare a morsi. Le vostre papille voleranno in Spagna e balleranno di gioia!

JAMÓN IBÉRICO PATANEGRA

ENTRAÑA [taglio intercostale argentino]

CHORIZO [insaccato di suino iberico razza Patanegra leggermente piccante]

PLUMA IBÉRICA [filetto di suino iberico razza Patanegra]

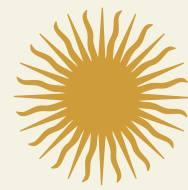


JAMÓN PATANEGRA

Jamón de Bellota 100% iberico, il miglior prosciutto del mondo servito con pan y tomate, tagliato al coltello dal nostro cortador, un professionista che conosce alla perfezione ogni parte del prodotto e sa esaltarne al meglio il sapore. Un tocco di paradiso mediterraneo nel piatto.

½ RAZIONE

1 RAZIONE



MONTADITOS

Vi conquisteremo un montadito alla volta, una tapa che si evolve, da tartina a bruschetta con pomodoro fresco grattugiato e ingredienti ricercati che soddisferà sicuramente la vostra voglia di sperimentare.

JAMÓN IBÉRICO PATANEGRA

BIFE DE LOMO [filetto di manzo argentino] e foie gras grigliati

HAMBURGER DI WAGYU, salsa rosa, formaggio e cipolla dolce

MOLLEJAS [animelle argentine] e glassa al limone

PLUMA IBÉRICA [filetto di suino iberico razza Patanegra], crema di burrata ed erba cipollina

SALAMELLA ARGENTINA e pimiento del piquillo

POLIPO, purea di patate e paprika

GAMBERO CRUDO e mozzarella di bufala

ACCIUGA DEL CANTABRICO, stracciatella di burrata e limone

TAPAS CLASSICAS

Le tapas spagnole sono una celebrazione della vita e della cultura. Noi vi proponiamo le più iconiche della cucina iberica, così buone che non riuscirete a smettere di assaggiarle, una tira l'altra e stimoleranno tutti i sensi.

TORTILLA DI PATATE

TORTILLA DI PATATE CON CHORIZO [insaccato di suino iberico razza Patanegra leggermente piccante] e scamorza

TORTILLA CON FORMAGGIO

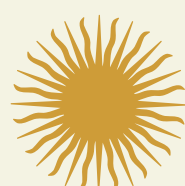
TORTILLA CON JAMÓN IBÉRICO PATANEGRA

PROVOLETA DEL BACÁN [provola fusa in padella al modo Uruguayo]

PATATAS BRAVAS [dadolata di patate fritte con salsa aioli e salsa leggermente piccante]

ALBONDIGAS

CHIPIRONES [calamaretti fritti]



TAPAS del BACANCÍTO

Portiamo le tapas a un livello superiore, scoprite l'arte di mangiare bene e concedetevi un'esperienza speciale con le tapas uniche e innovative in pieno stile Bacancíto. Una selezione di sapori portata in Italia con tutta la nostra passione!

SCAMORZA AFFUMICATA impanata con mandorle e marmellata di fichi

SASHIMI BACANCÍTO: sashimi di filetto di manzo con lime ed erba cipollina

SASHIMI GANSO: sashimi filetto di manzo con foie gras, aceto balsamico, sale maldon

TARTARE DI MANZO, avocado, salsa criolla

TATAKI DI FILETTO DI MANZO all'aglio olio e peperoncino

MOLLEJAS [animelle argentine] con salsa verde e limone

TARTARE DI SALMONE con mango, philadelphia e coriandolo

POLPO PIASTRATO con purea di patate al rosso di paprica, sale maldon

CAPESANTE GRIGLIATE con foie gras e salsa al coriandolo

INSALATINA DI POLPO e gamberi alla catalana

RAVIOLO FRESCO BACANCÍTO [carbonara iberica]

TAGLIATELLE FRESCHE AL RAGÙ DI ENTRAÑA [taglio intercostale argentino] e **PLUMA IBÉRICA** [filetto di suino iberico Patanegra]

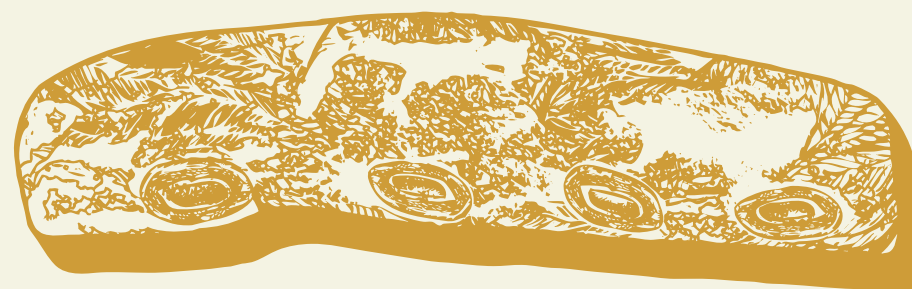
PARILLA

Con orgoglio vi presentiamo i tagli più pregiati della carne argentina e spagnola, selezionati accuratamente per le nostre e i nostri bacàn. Le fiamme del fuoco vivo e della brace ardente di Bacancíto porteranno in tavola la vostra carne al punto di cottura giusto.



ENTRAÑA
[taglio intercostale argentino]

Se volete assaggiare il meglio della carne argentina, scegliete l'entraña. Considerata una vera prelibatezza, cucinata con tutta la pelle per mantenerla più succosa.



TIRA DE ASADO
[costine di vitello argentine]

L'esperienza della grigliata argentina per eccellenza. Un piatto di carne che si scioglie in bocca e consigliato non troppo al sangue, l'alto grado di marezatura dà il meglio di sé con maggiori tempi di cottura!



OJO DE BIFE [controfiletto di manzo argentino]

La costata Ojo de Bife è caratterizzata dal famoso "occhio" centrale e risulta abbondantemente marezata, qualità che esalta la carne in cottura, mantenendola succosa.



BIFE DE LOMO
[filetto di manzo argentino]

Una fetta di Argentina in bocca. Un taglio che parla da solo. Una buona scelta per chi vuole ridurre il grasso senza sacrificare lo spessore.



TOMAHAWK [anteriore di lombata di manzo]

Il taglio Tomahawk è un taglio lussuoso, ricavato dalle sezioni di filetto e costata della lombata. Una parte pregiata dalle bistecche dal sapore straordinario, corposo e ricco che può essere gustato da solo o combinato con altre carni per un'esperienza deliziosa.



PLUMA IBÉRICA [filetto di suino iberico Patanegra]

Uno dei tagli di carne di maiale più esclusivi e deliziosi. Assaporate i gusti della Spagna con la nostra pluma ibérica, un delicato e succulento filetto che i veri bacàn devono assolutamente provare.

POSTRES

Molto più di semplici dolci. Un assaggio di felicità e di amore in bocca, i nostri golosi dulces!

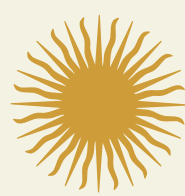
PANNA COTTA al mango

PANCAKE con dulce de leche o nutella

CHEESECAKE ai frutti di bosco, nutella o dulce de leche

TIRAMISÙ DEL BACANCÍTO

CREMA CATALANA



BAR

VINO AL CALICE

CALICE DI SANGRIA

TINTO DE VERANO

BIRRA IN BOTTIGLIA

BIRRA PICCOLA / MEDIA

BIRRA ROSSA PICCOLA / MEDIA

ACQUA

BIBITE

CAFFÈ

CAFFÈ CORRETTO

AMARO

COPERTO

CONDIVIDI LA TUA COMIDA ESTILOSA

  @bacancitomilano

Per allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande