

# ENTRADAS

EMPANADA DE CARNE	€ 6
<b>Panzerotto ripieno di carne, uova olive e spezie argentine</b> <i>Savory pastry filled with meat, eggs, olives and Argentine spices</i>	
EMPANADA DE POLLO	€ 6
<b>Panzerotto ripieno di pollo, verdure, olive e spezie argentine</b> <i>Savory pastry filled with chicken, vegetables, olives and Argentine spices</i>	
EMPANADA DE QUESO Y TOMATE	€ 6
<b>Panzerotto ripieno di formaggio, pomodoro e basilico</b> <i>Savory pastry filled with cheese, tomato and basil</i>	
EMPANADA DE JAMON Y QUESO	€ 6
<b>Panzerotto ripieno di prosciutto e formaggio</b> <i>Savory pastry filled with ham and cheese</i>	
EMPANADA DE CORDERO PATAGONICO	€ 6
<b>Panzerotto ripieno di agnello e spezie mediterranee</b> <i>Savory pastry stuffed with lamb and Mediterranean spices</i>	
EMPANADA DE VERDURA	€ 6
<b>Panzerotto ripieno di spinaci, olive, uvetta e pinoli</b> <i>Savory pastry filled with spinach, olives, raisins and pine nuts</i>	
EMPANADA DE PICAÑA AHUMADA	€ 6
<b>Panzerotto ripieno di picanha affumicata in legno di faggio</b> <i>Savory pastry filled with spinach, olives, raisins and pine nuts</i>	
SASHIMI DE LOMO BRASEADO	€ 20
<b>Sashimi di filetto di manzo con salsa di soia e sesamo Don Juan style</b> <i>Beef Sashimi fillet with Don Juan style soy and sesame sauce</i>	
JAMON PATA NEGRA A CUCHILLO	€ 34
<b>Pata Negra 100% Belota tagliato al coltello</b> <i>Pata negra ham cut with knife 100 %</i>	
TUETANO A LA BRASA CON TOSTADAS RUSTICAS	€ 10
<b>Midollo alla griglia con pane rustico</b> <i>Grilled marrow with rustic homemade bread</i>	
MOLLEJAS DE TERNERA	€ 16
<b>Animelle alla griglia</b> <i>Grilled sweetbreads</i>	
PROVOLETA A LA PARRILLA	€ 12
<b>Provolone alla griglia con origano o pomodoro fresco</b> <i>Grilled provolone with oregano or fresh tomatos</i>	
CHORIZO Y SALCHICHA	€ 14
<b>Misto di salsicce argentine alla griglia</b> <i>Grilled mix sausages</i>	
RIÑONES DE TERNERA	€ 10
<b>Rognoni di vitello alla griglia</b> <i>Grilled veal kidneys</i>	

# PARRILLA

BIFE DE CHORIZO (ca. 320 gr)	€ 29
<b>Controfiletto di manzo</b> <i>Sirloin Angus</i>	
CHURRASCO DE LOMO (ca.250gr)	€ 37
<b>Filetto di manzo</b> <i>Tenderloin Angus</i>	
OJO DE BIFE (ca.320gr)	€ 33
<b>Controfiletto di manzo</b> <i>Rib eye steak</i>	
PICAÑA (ca. 280gr)	€ 30
<b>Taglio nobile di picanha</b> <i>Angus beef rump steak</i>	
ENTRAÑA (ca. 250gr)	€ 43
<b>Diaframma</b> <i>American Angus thin skirt steak</i>	
T-BONE STEAK (ca. 500gr)	€ 48
<b>Black Angus T-bone</b> <i>Black Angus T-bone</i>	
DEGUSTACION DON JUAN (ca. 300gr)	€ 38
<b>Degustazione di filetto, picanha e diaframma</b> <i>Tasting of 3 cuts: tenderloin, skirt steak, rumpsteak Angus</i>	
ASADO DE TIRA (ca. 400gr)	€ 30
<b>Costine di manzo</b> <i>Ribs beef Black Angus</i>	
POLLO DE CAMPO	€ 22
<b>Galletto croccante alla griglia con caponata di verdure</b> <i>Boneless grilled chicken with vegetable caponata</i>	

# PARA COMPARTIR

LOMO ENTERO per 4 (ca. 1,2 kg)	€ 160
<b>Filetto con verdure grigliate e patate fritte</b> <i>Tenderloin with grilled vegetables and fried potatoes</i>	
TOMAHAWK per 2 (ca. 1 kg)	€ 140
<b>Tomahawk di Angus con verdure e patate alla griglia</b> <i>Black Angus Tomahawk with grilled vegetables</i>	
PARRILLADA ARGENTINA per 2 (ca. 1 kg)	€ 70
<b>Costine, diaframma, scamone di Angus, salamella, sanguinaccio e patate fritte</b> <i>Ribs, thin skirt steak, tenderloin black Angus, sausage, black pudding and fried potatoes</i>	
COLITA DE CUADRIL per 3/4 (ca. 1 kg)	€ 90
<b>Taglio di manzo argentino, succulento e saporito accompagnato da french fries</b> <i>Argentinian beef cut, tender and full of flavor served with french fries</i>	
BABY BEEF per 2 (ca. 700 gr)	€ 80
<b>Entrecote con purè di patate</b> <i>Rib steak Angus with mashed potatoes</i>	

# OPCIONES VEGETARIANAS

<b>In base alla disponibilità del giorno</b>	€ 25
<i>Subject to availability of the day</i>	

# ACOMPañAMIENTOS

PAPA A LA PARRILLA	€ 6
<b>Patata alla griglia con crema di gorgonzola o burro e pancetta affumicata di manzo</b> <i>Grilled potato with gorgonzola cream or butter and smoked bacon</i>	
MIL HOJAS DE PAPAS	€ 7
<b>Millefoglie di patate gratinate al formaggio</b> <i>Millefoglie potato croquettes with cheese</i>	
PURÉ DE PAPAS	€ 6
<b>Purè di patate</b> <i>Mashed potatoes</i>	
PAPAS AL HORNO	€ 6
<b>Patate al forno</b> <i>Roasted potatoes</i>	
PAPAS FRITAS	€ 6
<b>Patate fritte</b> <i>Fried potatoes</i>	
CROQUETAS DE PAPA Y QUESO	€ 6
<b>Crocchette di patate e formaggio</b> <i>Fried potato croquettes with cheese</i>	
ESPINACA GRATINADA	€ 8
<b>Crema di spinaci gratinati con grana padano</b> <i>Spinach cream gratin with grana padano</i>	
VERDURAS DE ESTACIÓN	€ 8
<b>Verdure miste di stagione saltate in padella con erbe fresche</b> <i>Sautéed seasonal vegetables</i>	
GRAN PARRILLADA DE VEGETALES	€ 14
<b>Patata americana, cipolla rossa, melanzane, pomodoro, funghi, mais, peperoni e zucchine</b> <i>American potato, red onion, aubergines, tomatoes, mushrooms, corn, peppers and courgettes</i>	
ALCAUCILES GRATINADOS	€ 9
<b>Carciofi con broccoli gratinati, crema di patate e mandorle.</b> <i>Artichokes with gratin broccoli, potato cream and almonds</i>	
ARROZ DON JUAN	€ 8
<b>Riso Basmati saltato con spinaci, pancetta croccante e uova strapazzate</b> <i>Sautéed basmati white rice with spianch, crispy bacon and egg</i>	
ENSALADAS	
ENSALADA DE HINOJO Y NARANJA	€ 10
<b>Insalata di finocchio con arancia, olive e foglie verdi</b> <i>Orange salad, fennel and olives</i>	
MIXTA	€ 7
<b>Lattuga, pomodoro, carote, finocchio e sedano</b> <i>Lattuce, tomato, fennel, carrots and celery</i>	

# POSTRES

FLAN CASERO CON DULCE Y CREMA <b>Budino al latte con dolce di latte e panna montata</b> <i>Milk pudding with fudge and cream</i>	€ 10
PANQUEQUE GOLOSO <b>Crepes con dolce di latte e gelato di crema</b> <i>Pancakes stuffed with fudge sweet milk and vanilla ice cream</i>	€ 10
PETIT GATEAU DE DULCE DE LECHE <b>Tortino di dolce di latte su crema inglese con gelato alla crema</b> <i>Pie filling with hot fudge sweet milk and vanilla ice cream</i>	€ 12
DON PEDRO <b>Gelato di mascarpone con fichi caramellato affogato al whisky e mandorle tostate</b> <i>Mascarpone ice-cream with caramelized figs drowned with whisky and toasted almonds</i>	€ 9
SORBETTO <b>Frutto della Passione/ Mandarino/ Limone con Vodka, Calvados o prosecco della Patagonia</b> <i>Passion fruit/ Tangerine/ Lemon with Vodka, Calvados or patagonia sparkling wine</i>	€ 8
HELADO <b>Gelatto: Dolce di Latte - Cioccolato - Cocco - Pistacchio di Bronte - Crema affogato al caffè</b> <i>Ice-cream: Dulce de leche - Chocolate - Coconut - Pistachio-Vanilla affogato</i>	€ 8
MOUSSE DE CHOCOLATE <b>Mousse di cioccolato fondente</b> <i>Chocolate mousse</i>	€ 8
ANANAS <b>Ananas</b> <i>Pineapple</i>	€ 7

Scoprite la nostra  
selezione di vini  
da dessert



## PRANZO

### Proposte del giorno

DA MARTEDI A VENERDI 12.30 - 14.30  
FROM TUESDAY TO FRIDAY 12.30 - 14.30

LOMITO DON JUANITO <b>Sandwich di filetto di manzo con bacon croccante, fontina, insalata mista e chips</b> <i>Beef fillet sandwich with crispy bacon cheese and mixed salad and chips</i>	€ 18
PROTEINA DEL GIORNO <b>Proteina + contorno + dolce</b> <i>Grilled protein+side dish+dessert</i>	€ 25

SABATO  
SATURDAY

PARRILLA LIBRE <b>Degustazione di antipasti argentini, grigliata mista di carne, degustazione di contorni argentini, gelato al dolce di latte</b> <i>Tasting of argentinian appetizers, mixed grilled meats, tasting of argentinian side dishes, caramel spread ice cream</i>	€ 45 a persona
---	----------------------

DOMENICA  
SUNDAY

**Pranzo con Tango show**  
*Lunch with Tango show*

