



DINNER MENU

DINNER • *CENA* _____ 4

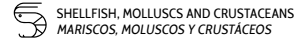
DESSERTS • *POSTRES* _____ 6



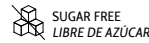
Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer.

If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.



Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.
Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.



TO START WITH PARA COMENZAR

SPICY POTATOES • PAPAS BRAVA

Potatoes with chipotle and paprika aioli
Papas con alioli de chipotle y pimentón

ARGENTINEAN TURNOVER • EMPANADA ARGENTINA

Classic stuffed with beef and rosemary chimichurri
Clásica rellena de carne con chimichurri de romero

BEEF AU JUS • JUGO DE CARNE

Candied onion and beef juice concentrate
Cebolla confitada y concentrado de jugo de res

GRILLED ROMANA • ROMANA A LA PARRILLA

Grilled lettuce with Caesar dressing
Lechuga a la parrilla con aderezo César

SHORT RIB • RACK DE COSTILLAS

Slowly cooked, bao bread and creole salad
Cocinado lentamente, pan bao y ensalada criolla

ARGENTINIAN CHORIZO • CHORIZO ARGENTINO

Served with chimichurri and garlic bread
Servido con chimichurri y pan de ajo

FROM THE OVEN DEL HORNO

GNOCCHI AL TEGAMINO • ÑOQUI AL TEGAMINO

Beef Bolognese style and mozzarella cheese
Carne estilo boloñesa y queso mozzarella

SAFFRON RICE • ARROZ AL AZAFRÁN

Served with garlic and buttered shrimps
Servido con camarones a la mantequilla con ajo

TRUFFLE MAC & CHEESE

Add crispy bacon
Puedes añadir tocino

OUR BUTCHER SHOP

GRILLED RIB EYE “USDA CHOICE” WITH MALDON SALT
RIB EYE A LA PARRILLA CON SAL MALDON

GRILLED NEW YORK “USDA CHOICE” WITH MALDON SALT
NEW YORK “USDA CHOICE” A LA PARRILLA CON SAL MALDON

GRILLED BEEF FILLET
FILETE DE RES

CHICKEN BREAST
PECHUGA DE POLLO

TOP SIRLOIN “USDA CHOICE” TAGLIATA
TAGLIATA DE CHURRASCO

CHILEAN SALMON 
SALMÓN CHILENO



STIR IT UP SAUCES SALSAS

CHIMICHURRI

Rosemary & thyme
Romero y tomillo

GRAVY

Beef gravy
De res

PEPPER SAUCE • SALSA A LA PIMIENTA

With black pepper
Con pimienta negra

SIDE TO SIDE GUARNICIONES

MASHED POTATOE • PURÉ DE PAPA 🍴

With truffle butter
Con mantequilla trufada

FRENCH FRIES • PAPAS FRITAS 🍟

With paprika and aioli
Con pimentón y alioli

ARUGULA SALAD • ENSALADA DE RÚCULA 🍴

With parmigiano cheese and lemon vinaigrette
Con queso parmesano y vinagreta de limón



SLOW COOKING... LENTA COCCIÓN...

SLOW COOKED SHORT RIB • COSTILLA EN COCCIÓN LENTA

Slow cooked in red wine
Cocinado lento en vino tinto

PORK SHANK • CHAMORRO DE CERDO

With annato sauce
Con salsa de achiote

PROVOLETA CHEESE • QUESO PROVOLETA

Slowly melt
Fundida lentamente

SWEET ENDINGS! ¡DULCE FINAL!

PEACH TARTALET • TARTA DE DURAZNO 🥛 🍌 🍯

Puff pastry and vanilla cream
Pasta hojaldrada y crema de vainilla

PEANUT BUTTER CHEESECAKE • PAY DE QUESO CON CACAHUATE 🥛 🍌 🍯

With berries sauce
Con salsa de berries

DONUT & SALTED CARAMEL • DONA CON CARAMELO SALADO 🥛 🍌 🍯

With pecan ice cream
Con helado de nuez

APPLE TART • TARTA DE MANZANA 🥛 🍌

With vanilla ice cream
Con helado de vainilla

