

Entradas *Starters*

Empanada criolla con salsa de salsa llajua	\$6500
Salame regional y queso (150gr) (para 1 persona)	\$11600
 Queso brie, calabaza de Córdoba y rúcula	\$12000
Molleja a las brasas con salsa criolla	\$15000

Grill Grill

Cocinado a las brasas

Los cortes incluyen una guarnición a elección

 Costilla de ternera	\$29500
 Ojo de Bife	\$29500
 Entraña	\$30000
 Matambre de cerdo	\$29500
 Salmón rosado	\$45000
 Canelones de verdura	\$24500



 Plato vegetariano
Vegetarian dish

 Apto celiacos
Suitable for Celiacs

Guarniciones

Boniatos asados

Ensalada de palta, tomate cherry y verdes

Ensalada de rúcula y parmesano

Papas al horno de leña

*Servicio de **parrilla** a la leña*

Empanda de carne cortada a cuchillo y salsa llajua

Molleja a las brasas

Matambre de cerdo

Ojo de bife

Costilla de ternera

Una guarnición a elección

\$49.000 (Para una persona)

Si desea compartir el plato principal, tendrá un incremento del 30% por servicio de mesa

There will be a 30% charge per service for shared main courses



 Plato vegetariano
Vegetarian dish

 Apto celiacos
Suitable for Celiacs

Postres

Deserts

Flan casero con dulce de leche o crema	\$13500
Crepe con dulce de leche y helado de banana	\$13500
Queso brie y frutas en almíbar	\$15000
Helado artesanal (2 sabores)	\$12000
Postre del día	\$12000

Bebidas

Agua mineral con y sin gas	\$3800
Gaseosa	\$3800
Agua saborizada	\$3800
Vaso de limonada	\$3800



 Plato vegetariano
Vegetarian dish

 Apto celiacos
Suitable for Celiacs