



ES HORA DE BAILAR!



INTRODUCCIÓN

/ ENTRADA

EMPANADAS DE CARNE

Cortada a cuchillo, con mix de hierbas frescas y acompañadas con salsa criolla.

PROVOLETA

Con carácter local de un sabor levemente picante y cocinado a fuego lento sobre las brasas.

CHORIZOS FRESCOS

Cortes seleccionados de carne vacuna y cerdo, un adicional de tocino y especias naturales.

MOLLEJA

Exquisita glandula parrillera servida con limón.

ENTRAÑA

Corte premium vacuno condimentado con finas sales.

MATAMBRE

Corte premium de cerdo macerado previamente, condimentado con finas hierbas y limón.

MILONGA SENTIMENTAL

/ POSTRE

FLAN

Al caramelo con dulce de leche y crema montada.

HELADO

Helado de crema americana con Dulce de Leche

WINES

BODEGA CASA PIRQUE

Malbec Cuchillo de Palo

Vino Blanco Luca

Malbec Ribera Del Cuarzo ^(UPGRADE)

AGUA, SODA Y GASEOSAS.

MILONGA PAMPEANA

/ PLATO PRINCIPAL

LOMO

Corte premium de carne vacuna condimentado con finas sales y pimienta.

TIRA DE ASADO

Corte premium de carne vacuna condimentada con finas sales y pimienta.

PIMENTONES ASADOS

Con huevo poché.

PAPAS

Papines andinos braseados con romero y mostaza.

ENSALADA GAUCHA

Cherries, bocconcino, albahaca y tomates secados al sol.

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes con frutos rojos.

LA ÚLTIMA NOTA

/ SOBREMESA

INFUSIONES

Café de especialidad y selección de té.

ALFAJORCITOS

Alfajores artesanales elaborados con dulce de leche nacional.

MATE

Símbolo de nuestra tradición. Bebida popular de hojas de yerba mate.

