

---

# CARTA restaurante

*español / english / deutsch*



---

# ENTRANTES

---

## **Empanada de pollo x2** ..... 8 €

Masa casera rellena de pollo especiado horneadas al estilo argentino.

Homemade pastry filled with spiced chicken, baked Argentinian style.

Hausgemachter Teig, gefüllt mit gewürztem Hähnchen, nach argentinischer Art gebacken.

## **Empanada de ternera x2** ..... 10 €

Masa casera rellena de carne de ternera jugosa, condimentada y horneada o frita.

Homemade pastry filled with juicy seasoned beef, baked or fried.

Hausgemachter Teig, gefüllt mit saftig gewürztem Rindfleisch, gebacken oder frittiert.

## **Carpaccio de picaña madurada** ..... 16 €

Finas láminas de ternera con ajo, pistacho, pimientos, parmesano, aceite de oliva y albahaca.

Thin slices of beef with garlic, pistachio, peppers, parmesan, olive oil and basil.

Dünne Rindfleischscheiben mit Knoblauch, Pistazien, Paprika, Parmesan, Olivenöl und Basilikum.

## **Lengua a la vinagreta** ..... 16 €

Lengua de ternera con ajo, perejil, pimiento verde y huevo duro.

Beef tongue with garlic, parsley, green pepper and boiled egg.

Rinderzunge mit Knoblauch, Petersilie, grüner Paprika und gekochtem Ei.

## **Mollejas estilo argentino** ..... 18 €

Mollejas a la parrilla doradas y crujientes por fuera y jugosas por dentro.

Grilled sweetbreads, golden and crispy on the outside, juicy inside.

Gegrillte Bries, außen goldbraun und knusprig, innen saftig.

## **Mollejas estilo asiaticas** ..... 20,50 €

Mollejas salteadas con toque asiático y especias aromáticas.

Sautéed sweetbreads with an Asian touch and aromatic spices.

Gebratene Bries mit asiatischer Note und aromatischen Gewürzen.

---

# TAPAS

---

## **Provoleta** ..... 17,50 €

Queso provolone fundido con tomate, albahaca y morrón asado.  
Melted provolone cheese with tomato, basil and roasted red pepper.  
Geschmolzener Provolone-Käse mit Tomate, Basilikum und gerösteter Paprika.

## **Tartar de solomillo** ..... 21,50 €

Solomillo de ternera, Perrins, tabasco, pepinillo, cebolla, sal, pimienta y yema de huevo.  
Beef tenderloin with Worcestershire sauce, Tabasco, pickle, onion, salt, pepper and egg yolk.  
Rinderfilet mit Worcestersauce, Tabasco, Essiggurke, Zwiebel, Salz, Pfeffer und Eigelb.

## **Tabla 1** ..... 20 €

Chorizo, morcilla, mini empanadas de pollo, jamón ibérico, mini empanadas de carne.  
Chorizo, blood sausage, mini chicken empanadas, Iberian ham and mini beef empanadas.  
Chorizo, Blutwurst, Mini-Hähnchen-Empanadas, iberischer Schinken und Mini-Rindfleisch-Empanadas.

## **Tabla 2** ..... 18 €

Berenjena en escabeche, croquetas, mini empanadas de carne (x2).  
Pickled aubergine, croquettes and mini beef empanadas (x2).  
Eingelegte Aubergine, Kroketten und Mini-Rindfleisch-Empanadas (x2).

## **Gamba al ajillo** ..... 16 €

Garlic prawns.  
Garnelen in knoblauch.

## **Pimientos padron** ..... 8,50 €

Padron peppers.  
Padron-paprika.

## **Tabla de jamon iberico y quesos** ..... 28 €

Iberian ham and cheese board.  
Iberischer schinken- und käseteller.

## **Croquetas de jamon** ..... 2,80 €

Ham croquettes.  
Schinkenkroketten.

## **Croquetas de vaca** ..... 2,80 €

Con salsa criolla o chimichurri.  
Beef croquettes with salsa criolla or chimichurri.  
Rindfleisch-kroketten mit Salsa Criolla oder Chimichurri.

## **Croquetas de espinacas** ..... 2,80 €

Con salsa pesto.  
Spinach croquettes with pesto sauce.  
Spinatkroketten mit Pesto-Sauce.

---

# TAPAS

---

## **Croquetas de queso parmesano** ..... 2,80 €

Con salsa pesto.  
Parmesan cheese croquettes with pesto sauce.  
Parmesan-kroketten mit Pesto-Sauce.

## **Croquetas de cabra** ..... 3,50 €

Salsa frutos bosque.  
Goat cheese croquettes forest fruit sauce.  
Ziegenkäse-kroketten mit Waldfruchtsauce.

## **Croquetas camember** ..... 3,50 €

Salsa frutos bosque.  
Camembert croquettes forest fruit sauce.  
Camembert-kroketten mit Waldfruchtsauce.

## **Pulpo a feirz** ..... 14,50 €

Galician-style octopus.  
Oktopus nach galicischer art.

## **Chipirones** ..... 12 €

Baby squid.  
Baby-calamari.

## **Alcachofas laminadas** ..... 17 €

Con queso parmesano.  
Sliced artichokes with parmesan cheese.  
Geschnittene artischocken mit Parmesan.

## **Tortilla de patatas** ..... 10 €

Melosa con cebolla hecha al momento.  
Soft and creamy, with onion, freshly made to order.  
Saftig-cremig, mit Zwiebeln, frisch zubereitet.

## **Empanadas de carne x2** ..... 10 €

Beef empanadas x2.  
Rindfleisch-empanadas x2.

## **Empanadas de pollo x2** ..... 8 €

Chicken empanadas x2.  
Hähnchen-empanadas x2.

# CORTES A LA PARRILLA

## **Chorizo estilo argentino x2** ..... 13 €

Chorizo criollo argentino a la parrilla, jugoso y lleno de sabor.

Grilled Argentinian criollo chorizo, juicy and full of flavor.

Gegrillter argentinischer Criollo-Chorizo, saftig und voller Geschmack.

## **Chorizo y morcilla, estilo argentino x2** ..... 15 €

Argentinian-style chorizo and blood sausage.

Chorizo und blutwurst argentinischer art.

## **Parrillada clasica a la brasa (para 2 personas)** ..... 54 €

Chorizo, morcilla, entraña, asado de tira, pollo, picaña.

Chorizo, blood sausage, skirt steak, short ribs, chicken and picanha.

Chorizo, Blutwurst, Saumfleisch, Querrippe, Hähnchen und Picanha.

## **Parrillada especial** ..... 66 €

Parrillada clásica + costilla de cerdo, molleja.

Classic mixed grill plus pork rib and sweetbread.

Klassische Grillplatte plus Schweinerippe und Bries.

## **Solomillo de ternera 260 grs** ..... 38,90 €

Corte tierno, jugoso, a la brasa.

Tender, juicy chargrilled cut.

Zartes, saftiges Stück vom Holzkohलगrill.

## **Colita de cuadril de 800 grs a 1000 grs** ..... 48 €

Corte argentino sabroso, ideal para compartir.

Flavorful Argentinian cut, ideal for sharing.

Aromatischer argentinischer Zuschnitt, ideal zum Teilen.

## **Entrecot con hueso** ..... 24,50 €

Corte con sabor intenso a las brasas.

A richly flavored chargrilled cut.

Intensiv aromatisches Stück vom Holzkohलगrill.

## **Bife de chorizo de 450 grs** ..... 28 €

Corte fino, típico de la parrilla argentina.

Fine cut, typical of the Argentinian grill.

Elder Zuschnitt, typisch für den argentinischen Grill.

## **Rib eyes black angus de 500 grs** ..... 62,50 €

Corte Angus con betas de grasa que aportan gran sabor.

Angus cut with marbling that brings great flavor.

Angus-Zuschnitt mit Fettmarmorierung für besonders intensiven Geschmack.

# CORTES A LA PARRILLA

## **Chuleton de 1000 grs** ..... 78,90 €

Gran corte con hueso, intenso, para compartir.  
Large bone-in cut, intense in flavor, ideal for sharing.  
Großes Stück mit Knochen, intensiv im Geschmack, ideal zum Teilen.

## **Chuleton de 500 grs** ..... 45 €

Versión más ligera del clásico chuletón.  
A lighter version of the classic large bone-in steak.  
Leichtere Version des klassischen großen Steaks mit Knochen.

## **Picaña 350 grs** ..... 23 €

Corte Brasileño/argentino con capa de grasa sabrosa.  
Brazilian/Argentinian cut with a flavorful fat cap.  
Brasilianisch-argentinischer Zuschnitt mit aromatischer Fettschicht.

## **Costilla de cerdo x6** ..... 25 €

Costilla de cerdo tiernas a la parrilla.  
Tender grilled pork ribs.  
Zarte Schweinerippchen vom Grill.

## **Pluma de cerdo iberico** .....

Corte ibérico jugoso.  
Juicy Iberian pork cut.  
Saftiger iberischer Schweinezuschnitt.

## **Pechuga a la parrilla** ..... 16,90 €

Pechuga de pollo a la brasa.  
Chargrilled chicken breast.  
Hähnchenbrust vom Holzkohlegrill.

## **Hamburguesa completa** ..... 15,50 €

Hamburguesa casera, lechuga, tomate, queso, cebolla, acompañada con papas fritas.  
Homemade burger with lettuce, tomato, cheese and onion, served with fries.  
Hausgemachter Burger mit Salat, Tomate, Käse und Zwiebeln, serviert mit Pommes frites.

## **Pulpo a las brasas con parmerier de patatas** ..... 28 €

Pulpo tierno a la parrilla con base cremosa de patatas.  
Tender grilled octopus on a creamy potato base.  
Zarter gegrillter Oktopus auf cremiger Kartoffelbasis.

## **Sepia con verduras a la brasa** ..... 26,50 €

Sepia tierna acompañada de verduras asadas.  
Tender cuttlefish served with roasted vegetables.  
Zarte Sepia mit geröstetem Gemüse.

# ENSALADAS

## y acompañamientos

### Arroz blanco ..... 9 €

White rice.  
Weisser reis.

### Mazorca a la parrilla ..... 9 €

Maíz a la parrilla con sabor ahumado.  
Grilled corn with a smoky flavor.  
Gegrillter Mais mit rauchigem Aroma.

### Papas fritas ..... 8 €

Fries.  
Pommes frites.

### Boniato ..... 8 €

Boniato asado, dulce y leche.  
Roasted sweet potato, sweet and smooth.  
Geröstete Süßkartoffel, süß und mild.

### Ensalada de cabra ..... 18 €

Ensalada de queso de cabra y acompañamientos frescos.  
Goat cheese salad with fresh accompaniments.  
Salat mit Ziegenkäse und frischen Beilagen.

### Burrata ..... 15 €

Burrata cremosa con ingredientes frescos.  
Creamy burrata with fresh ingredients.  
Cremige Burrata mit frischen Zutaten.

### Ensalada mixta ..... 14 €

Selección de verduras frescas.  
Selection of fresh vegetables.  
Auswahl frischer Gemüse.

### Ensalada de la casa ..... 16 €

Berenjena asada, tomate, cebolla morada, aguacate y pistacho seco, preparada con su vinagreta.  
Roasted aubergine, tomato, red onion, avocado and dried pistachio, served with its vinaigrette.  
Geröstete Aubergine, Tomate, rote Zwiebel, Avocado und getrocknete Pistazien, mit Vinaigrette.

### Verduras asadas ..... 16 €

Verduras de temporada al horno.  
Seasonal oven-roasted vegetables.  
Saisonales Ofengemüse.

---

# SALSAS

## para acompañar carnes

---

### Champiñones ..... 6 €

Mushroom sauce.  
Pilzsauce.

### Pimienta ..... 6 €

Pepper sauce.  
Pfeffersauce.

### Roquefort ..... 6 €

Roquefort sauce.  
Roquefort-sauce.

### Demi-glace ..... 6 €

Salsa clásica francesa de carne, intensa y perfecta para realzar el sabor de la parrilla.  
Classic French meat sauce, rich and perfect for enhancing grilled flavors.  
Klassische französische Fleischsauce, intensiv und perfekt, um Grillaromen zu verfeinern.

---

## PAN

---

### Cesta de pan ..... 2,50 €

Bread basket.  
Brotkorb.

### Pan con alioli ..... 4 €

Bread with aioli.  
Brot mit aioli.

### Pan con alioli y aceitunas ..... 5 €

Bread with aioli and olives.  
Brot mit aioli und oliven.

### Pan cristal con tomate ..... 7 €

Crystal bread with tomato.  
Kristallbrot mit tomate.

---

# BEBIDAS

---

**Agua** ..... 3 €

Water.  
Wasser.

**Agua con gas** ..... 3,20 €

Sparkling water.  
Sprudelwasser.

**Coca-cola** ..... 4 €

**Refresco** ..... 4 €

Soft drink.  
Erfrischungsgetränk.

**Jugo (sumo)** ..... 4,50 €

Juice.  
Saft.

**Tonic** ..... 3,50 €

Tonic water.  
Tonic water.

**Te** ..... 4 €

Tea.  
Tee.

**Aquario** ..... 4 €

Aquarius.  
Aquarius.

---

# CERVEZAS

---

**Caña común** ..... 3,50 €

Regular draft beer.  
Normales bier vom fass.

**Jarra de estrella galicia** ..... 5 €

Estrella galicia mug.  
Krug estrella galicia.

**Caña 1906** ..... 4,50 €

1906 draft beer.  
1906 bier vom fass.

**Jarra de 1906** ..... 6 €

1906 mug.  
1906 krug.

**Heineken** ..... 5 €

**Estrella botella** ..... 4,50 €

Bottled estrella.  
Estrella flasche.

**Estrella sin alcohol** ..... 4,50 €

Alcohol-free estrella.  
Alkoholfreies estrella.

**Estrella sin gluten** ..... 4,50 €

Gluten-free estrella.  
Glutenfreies estrella.

**Estrella tostada** ..... 4,50 €

Toasted estrella.  
Estrella tostada.

**Corona** ..... 6 €

**Esperado** ..... 6 €

**Erdinger** ..... 6 €

**Erdinger 00** ..... 6 €

---

---

# SANGRIAS

---

---

**De tinto** ..... 8 €

Red wine sangria.  
Sangria mit rotwein.

**De blanco** ..... 9 €

White wine sangria.  
Sangria mit weisswein.

---

---

# APERITIVOS

---

---

**Martini** ..... 5 €

**Vermut** ..... 6 €

Vermouth.  
Wermut.

**Fernet con coca-cola** ..... 8 €

Fernet with coca-cola.  
Fernet mit coca-cola.

**Fernet solo** ..... 4 €

Fernet straight.  
Fernet pur.

---

---

# TRAGOS COMBINADOS

---

---

**Básicos** ..... 12,50 €

Basic mixed drinks.  
Einfache longdrinks.

# CAFÉ E INFUSIONES

**Espresso** ..... 2,75 €

**Café cortado** ..... 3 €

Espresso with a dash of milk.

Espresso mit einem schuss milch.

**Café con leche** ..... 3,80 €

Coffee with milk.

Milchkaffee.

**Americano** ..... 4 €

**Carajillo** ..... 4 €

**Cappuccino** ..... 4,50 €

**Infusiones** ..... 3,20 €

Herbal infusions.

Kräutertees.