

## MENU

<b>TUÉTANO</b> a la parrilla con pan tostado Bone marrow roasted with toast bread	<b>5<sup>00</sup></b>
<b>EMPANADAS FRITAS</b> Carne / Cebolla y mozzarella / Espinaca Fried empanadas - Meat / Onion and mozzarella / Spinach	<b>24<sup>00</sup></b>
<b>SOPA DE GALABAZA</b> con crema fresca Poumpkin soup with cream fresh	<b>6<sup>00</sup></b>
<b>PROVOLETA</b> a la parrilla Grilled provolone cheese	<b>12<sup>00</sup></b>
<b>PROVOLETA CANTINA</b> con rucula y tomate Grilled provolone cheese with rucula and tomatoes	<b>15<sup>00</sup></b>
<b>POLLO ARROLLADO</b> con vegetales asados Rolled chicken with vegetables roasted	<b>25<sup>00</sup></b>
<b>DEGUSTACIÓN DE CARNES</b> con salsa criolla y chimichurri Meat tasting with sauce criolla and chimichurri	<b>35<sup>00</sup></b>
<b>COSTILLAS DE CERDO IBERICO</b> con papines al romero Iberian pork ribs with rosemary potatoes	<b>30<sup>00</sup></b>
<b>TIRA DE ASADO</b> con chimichurri y salsa criolla Strip roast with chimichurri and creola sauce	<b>15<sup>00</sup></b>
<b>BIFE DE CHORIZO</b> Lomo bajo madurado 30 dias sin hueso Bife de chorizo-Low tenderloin matured 30 days boneless	<b>33<sup>00</sup></b>
<b>ENTRAÑA</b> con salsa criolla y chimichurri Skirt steak with sauce criolla and chimichurri	<b>16<sup>00</sup></b>
<b>BONNIATO</b> con mantequilla de tomillo Sweet potatoes with thyme butter	<b>7<sup>00</sup></b>
<b>PATATAS FRITAS</b> French fries	<b>5<sup>00</sup></b>
<b>ENSALADA DE TOMATES</b> con cebolleta y albahaca Tomato salad with onions and basil	<b>10<sup>00</sup></b>
<b>ENSALADA DE COGOLLOS</b> con cebolleta Bud salad with onions	<b>5<sup>00</sup></b>

Extra de pan **2<sup>00</sup>**

Extra bread

**1005**  
CANTINA ARGENTINA

Porfavor informe al camarero/a sobre sus alergias - Please inform your waiter of any allergies