

Entradas *Entrées*

Cocina *Cuisine*

Carpaccio de filete <i>Tenderloin carpaccio</i>	\$ 5.000
Empanadas fritas <i>Stuffed pastry with a choice of fillings</i>	
Capresse - queso, tomate seco y albahaca	\$ 2.500
<i>Capresse -goat cheese, dried tomatoes and basil</i>	
Carne <i>Meat</i>	\$ 2.500
Croquetas <i>Carne-Pescado-Provolone Croquettes Meat-Fish-Provolone chesse</i>	\$ 5.000
Sopas caseras <i>Homemade soups</i>	\$ 3.500
Mix de tapas del mar <i>Sea Mix Tapas</i>	\$ 5.000
Tartar de salmón <i>Salmon Tartar</i>	\$ 5.000

Parrilla *Grill*

Provoleta <i>Provolone cheese</i>	\$ 5.000
Chorizo <i>Argentinian sausage</i>	\$ 2.300
Morcilla <i>Black creole sausage</i>	\$ 2.300
Riñones (sujeto a disponibilidad) <i>Kidneys (subject to availability)</i>	\$ 5.500
Chunchules (sujeto a disponibilidad) <i>Bowels (subject to availability)</i>	\$ 5.500
Mollejas de ternera <i>Barbecued veal sweetbreads</i>	\$ 7.000
Pulpo Grillado <i>Grilled octopus</i>	\$ 8.000

Ensaladas Especiales *Special Salads*

Ensalada Griega <i>Greek Salad</i>	\$ 7.000
Pepino, pimiento grillado, tomate, aceitunas, anchoas, cebolla, queso de cabra y aderezo de albahaca <i>Cucumber, grilled peppers, tomato, olives, anchovies, onion, goat cheese salad in basil dressing</i>	
Ensalada Agridulce <i>Bittersweet Salad</i>	\$ 7.500
Hojas mixtas, endivia, camembert, jamón serrano, manzana con aderezo de Dijon y miel, y garrapiñada de nuez <i>Mix leafs, endives, camembert, serrano ham, apple, roasted walnuts in Dijon mustard and honey dressing</i>	

Parrilla *Grill*

Punto de cocción

- Bleu (crudo por dentro)* •• *Bleu rare (Bleu, all the way through)*
Muy jugoso (rojo intenso) •• *Rare (Cool center, bright red throughout)*
Jugoso (rosado por dentro) •• *Medium rare (Warm center, red throughout)*
A punto (casi cocido) •• *Medium (Warm, pink center)*
Asado (bien cocido) •• *Well done (Hot, fully cooked throughout)*

Carnes rojas **Beef**

Bife ancho <i>Cube Roll steak (boneless)</i>	\$ 14.700
Bife ancho con hueso <i>Tomahawk</i>	\$ 20.000
Ojo de bife <i>Rib-eye (sujeto a disponibilidad)</i>	\$ 15.000
Ceja de bife ancho <i>Rib-eye cap (sujeto a disponibilidad)</i>	\$ 14.000
Bife angosto <i>Strip Loin</i>	\$ 14.000
Petit Bife Angosto <i>Petit beef</i>	\$ 12.500
Tira de asado <i>Shorts ribs</i>	\$ 16.000
Bife de cuadril <i>Round</i>	\$ 13.500
Tapa de cuadril <i>Picanha-Silverside end</i>	\$ 13.000
Punta paleta 350grs <i>Flat Iron</i>	\$ 13.000
Punta paleta 500grs <i>Flat Iron</i>	\$ 15.000
Bife de lomo <i>Tenderloin</i>	\$ 15.000
Medallón <i>Tenderloin (Filet Mignon)</i>	\$ 15.500
Emince de lomo <i>Emince Tenderloin</i>	\$ 13.500
Paillard de lomo <i>Paillard Tenderloin</i>	\$ 14.000
Brocheta de lomo <i>Tenderloin Brochettes</i>	\$ 14.000
Vacío <i>Thin steak</i>	\$ 14.000
Entraña <i>Thin skirt</i>	\$ 19.500
Lomo para 4 personas (30 minutos) <i>Tenderloin —Serves 4— (30 minutes)</i>	\$ 60.000
Tapa de cuadril para 4 personas (45 minutos) <i>Silverside's end — Serves 4— (45 minutes)</i>	\$ 48.000

Otras carnes a las brasas **Other grilled meats**

Costillar de cordero magallánico (pieza central) <i>Center Magallean lamb ribs</i>	\$ 23.000
1/2 pollo orgánico deshuesado <i>Boneless free-range chicken (1/2)</i>	\$ 13.000

Pescados a las brasas **Grilled fish**

Pesca del día <i>Daily catch</i>	\$ 14.500
Atún (Sujeto a disponibilidad) <i>Tuna (Subject to availability)</i>	\$ 18.000

Hamburguesa casera (200 grs) \$ 7.900
con lechuga, tomate, pepinillo y cebolla caramelizada

*Homemade burger (200grs)
with lettuce, tomato, cucumber and caramelized onion*

Adicionales

queso mantecoso - tocino - palta.....cada uno \$ 700

Additional

chese-cucumber-bacon- avocado

Carnes Naturales - Sujeto a disponibilidad

All Natural, Free Range Beef Subject to availability

Bife angosto *Strip loin* \$ 18.000

Vacio *Thin steak* \$ 15.500



Cocina *Our cuisine*

Ojo de bife de Angus pampeano, reducción de vino tinto, con cake
de aligot y escabeche de hongos \$ 16.000

*Rib-eye steak, red wine sauce with potatoes and smoked bacon cake
and marinade mushrooms*

Chateaubriand de lomo con espuma salsa Béarnaise, papas bastón \$ 16.200

Tenderloin Chateaubriand with Béarnaise sauce, french potatoes

Pasta rellena en salsa de azafrán y endivias braseadas con
almendras tostadas \$ 12.000

Stuffed Pasta in saffron sauce and sauteed endives and toasted almonds

Pesca del día a la plancha con puré de coliflor, criolla de hongos
y espinacas crocantes \$ 15.000

Daily catch with cauliflower puree, creole sauce, mushrooms and crispy spinach

Garrón de cordero, salsa de vino al romero y pure rústico
de papas chilota \$ 15.000

Ramb shank, wine and rosemary sauce and Chiloe potato

Pasta fresca con salteado de mariscos a la Provenzal..... \$ 14.000

Fresh pasta with Provenzal sea food Provenzal sauté

Filete de trucha en salsa pimiento asado y strudel de queso y
espinaca..... \$ 14.000

Stuffed trout with grilled pepper sauce and spinach/cheese strudel

Milanesas de lomo 2 pures *Thinly cut breaded tenderloin steak with two purees.....* \$ 13.000

Plato vegan \$ 12.500

Vegan dish

Guarniciones *Side dishes*

Grillata de verduras <i>Assorted grilled vegetables</i>	\$ 4.200
Espinacas a la crema <i>Creamed spinach</i>	\$ 3.900
Papa al rescoldo con mantequilla de hierbas <i>Charbroiled potato</i>	\$ 3.900
Pimientos grillados <i>Grilled peppers</i>	\$ 3.500
Puré de papa, zapallo, <i>Purees: potato, pumpkin</i>	\$ 3.600
Puré rústico papa chilota <i>Chiloe Potato rustic puree</i>	\$ 4.000
Hortalizas al vapor <i>Steamed vegetables</i>	\$ 3.900
Papas fritas <i>French fries</i>	\$ 3.900
Papas fritas españolas <i>Chips spanish fries</i>	\$ 4.200
Champiñones salteados <i>Sauteed mushrooms</i>	\$ 4.500

Ensaladas para combinar *Salads*

Cualquier combinación <i>Any combination</i>	\$ 3.900
Combinación con endivias <i>Endives and any combination of the above</i>	\$ 4.600
Combinación con palta o palmitos	\$ 4.200
<i>Avocados or hearts of palm and any combination of the above</i>	
Endivias <i>Endives</i>	\$ 5.000
De la casa - hojas verdes, palta, palmito, endivia con alioli de limón	\$ 5.000
<i>Home salad- green leaves, avocado, hearts of palm, endives in lemon alioli</i>	

Postres *Desserts*

Panqueque de manzana <i>Apple crêpe</i>	\$ 3.600
Panqueque de dulce de leche <i>Milk jam crêpe</i>	\$ 3.600
Flan casero <i>Homemade custard</i>	\$ 3.600
Torta de chocolate Benjamín con salsa de chocolate	\$ 5.000
<i>Chocolate cake with chocolate sauce</i>	
Gâteau de chocolate, salsa de frambuesa (10 minutos)	\$ 5.000
<i>Chocolate cake with semi-liquid centre, raspberry sauce (10 minutes)</i>	
Cheesecake de dulce de leche con crema inglesa, helado de crema	\$ 4.500
<i>Milk jam cheesecake with vanilla sauce and ice-cream</i>	
Tiramisu al amaretto	\$ 4.500
<i>Tiramisu amaretto taste</i>	
Sabayon al marsala, merengue y frutos rojos	\$ 5.000
<i>Marsala Sabayon, meringue and blueberries</i>	
Strudel de manzana casero con crema de cardamomo y helado (10 minutos)	\$ 4.500
<i>Home apple strudel with cardamom cream or ice-cream (10 minutes)</i>	