

—  —  
**PALERMO**

*Buenos Aires*

—  —  
COCINA ARGENTINA

RESERVE  
**MALBEC**  
2019  
MENDOZA

# ENTRADAS



## Empanadas Argentinas

Disfrutá de nuestras empanadas.  
2 por 50, 1 por 29

Empanada Caprese, rellena con mozzarella, tomates y albahaca.

Empanada Fugazzeta, rellena con cebollas confitadas en oliva, dijon y queso parmesano.

Empanada de carne, tradición argentina.

## Carpaccio de Lomito

Finas láminas de lomito acompañadas de alcaparras, puerro, parmesano, jugo de limón y el tradicional aceite de oliva extra virgen. Complementado con frescas hojas de arúgula hidropónica. 99

## Carpaccio de Salmón

Fresco salmón combinado con cebollín, alcaparras, limón, queso parmesano, aceite de oliva, arúgula y pan baguette. 119

## Chorizo Argentino

Media libra de chorizo cortado para picar, acompañado de pan, para compartir. 69

## Picada de Achuras

Deliciosas mollejas de res, chinchulines y morcilla al estilo argentino sobre pasta de aguacate en crocantes rodajas asadas de pan de campaña. 259

-Por temporada-



### **Carpaccio de Aguacate**

Delicioso aguacate en frescas láminas, aderezo de cilantro, hojas baby de estación y crocantes elotitos. 89

### **Provoleta Asada**

Queso provolone con jamón crudo, tomates confitados y pesto genovés, para compartir. 99

### **Provoleta Mar de Plata**

Provolone asado, salchicha parrillera y frescos camarones. 229

### **Provoleta Después del Colegio**

Provolone asado, almendras tostadas, miel de salvia y cobanero. 99



### **ChoriPalermo**

El famoso ságuiche con chorizo argentino y chimichurri. 49

---

# SOPAS

---

## La otra sopa de mi Abuela

Sutil y aromática sopa de camote acompañada de albahaca. 49



## Sopa de Humita

Creposa sopa de humita hecha con elote, chile pimiento y cebolla, aromatizada con aceite de tomillo. 59

---

# ENSALADAS

---

## Ensalada Carnívora

Fresco mix de hojas verdes y carne a elección acompañada con flores de coliflor empanizada, queso panela asado y mayonesa de cilantro.

Lomito 119 Arrachera 169

\* Agregale aguacate por 20



## Ensalada Palermo

Mix de hojas verdes, frutas frescas, semillas de pepitoria tostadas, finas láminas de remolacha y aguacate, aderezada con cítricos y aceite de oliva extra virgen. 79

## Ensalada de Arúgula

Arúgula fresca acompañada de parmesano, tomates confitados y sutiles peras al chardonnay. 69

# ESPECIALES



## Milanesa de Lomito a la Napolitana

Lomito en corte delgado empanizado, cubierto de queso mozzarella y salsa roja al estilo napolitano, acompañada con camotes fritos y ensalada fresca. Un típico de Buenos Aires. 109

A la milanga también la podés pedir a caballo 109

## Bife a la Criolla

Provoleta asada sobre carne de tu elección, acompañada con deliciosas cebollas caramelizadas en vino tinto y papas en gajos. Un clásico argentino. Arrachera 209 Entraña 219

\* Maridaje sugerido por el Chef: Cabernet Sauvignon

## Salmon del Sur

Un clásico de la casa. Delicado filete cocinado en sus jugos naturales, enriquecido con eneldo y naranja, acompañado de mix de hojas verdes y puré de papas. 189

## Pollo con Chimichurri

Tradicional pechuga asada con chimichurri, comandada con mix de hojas y gajos de papas a la provenzal. 89

## Entrañable

8 oz de la carne de tu elección con chimichurri, dentro de crocante pan de la casa. Acompañado de papas fritas.

Entraña 219 Arrachera 169



## Sorrentinos de Espinaca y salsa bolognesa

Tradicional pasta argentina hecha en casa rellena de cremosa espinaca y acompañada de una exquisita salsa bolognesa. 99

## Sorrentinos

Pasta rellena, muy reconocida en Bs. As., con la cual combinamos una amplia variedad de frescos rellenos y salsas. Preguntá por los sorrentinos del día. 89



## Spaghetti



Spaghetti con pesto. Q119

Spaghetti Napolitana. Q89

Spaghetti de la casa con crema. Q99

Spaghetti con boloñesa. Q99

Spaghetti con estofado. Q99

## Ñoquis de Papa con Estofado

Tiernos trozos de res estofados a fuego lento acompañan a la tradicional salsa de tomate casera de Buenos Aires. 99

## Tartare de Atún

Fresco atún rojo guarnecido con aguacates y aderezado con una sutil salsa de pescado, cilantro y sorbete de maracuyá. 109



Bife a la Criolla

# EXPERIENCIAS PALERMO



## Tabla de Cortes Argentinos

Los mejores cortes de Palermo:

5oz de Costillar

5oz de Vacío

5oz de Entraña

5oz de Maru

Acompañado de mix de chimichurris, limón amarillo y yuca frita. 449

### Tomahawk al romero

Asado y bañado en mantequilla de ajo y romero, acompañado de crocante yuca frita.

\* Precio por libra 339. Varian entre 3 a 5 libras.

### Maru al Asador

Maru asada, acompañada de papas fritas, jugos de cocción y chimichurri trufado.

12 oz. 299 8 oz. 199

### Costillar Palermo

Costillar cocinado de manera tradicional argentina a cocción lenta. Guarnecido con deliciosa ensalada de arúgula, peras al chardonnay y papas en gajos. 359

### Ternaza

Jugosa ternaza asada al fuego, guarnecida con cremoso puré de papa y tiernas hojuelas de cebolla al ron. 159



## Bife de Chorizo

El original bife de chorizo argentino, guarnecido con puré de papas y vegetales confitados. 16 oz. 409 8 oz. 269



## Entraña

Clásico corte de la parrilla argentina, entraña en sus jugos, acompañada de vegetales grillados sobre papas españolas.

16 oz. 419 12 oz. 349 8 oz. 259

## Culotte

Jugoso y asado, guarnecido con coliflor a la mantequilla y puré del mismo, con hojas de remolacha baby. 189

## La maru

Tradicional corte asado de la parrilla argentina, acompañado de puré de camote flameado con azúcar de romero, ensalada de spaghetti de zucchini y mix de hojas.

12oz. 269 8 oz. 199

## Lomito

Asado al término de tu elección. Acompañado de ensalada fresca y una de las siguientes guarniciones:

- Puré de camote flameado
- Papas fritas en gajo
- Flan de parmesano

Tournedó 9oz. 179 Medallón 5oz. 139







**PALERMO**  
*Buenos Aires*