



PARA COMPARTIR

EMPANADAS DE ANGUS € 16
Empanadas de bœuf Angus, maïs, petits pois, coriandre & sauce chimichurri maison

PATATAS BRAVAS € 16
5 patatas bravas, mayonnaise épicée & bacon de bœuf de Kobe

GUACAMOLE € 17
Guacamole fumé, grenade, mangue, tortillas de maïs & bacon de Kobe

QUESADILLAS DE WAGYU € 18
3 quesadillas de bœuf Wagyu & Black Angus, manchego & jalapeños

JAMÓN DE BUEY DE KOBE € 39
"GRAND RESERVA"
Jambon de bœuf de Kobe fumé, affiné 12 mois, en exclusivité mondiale

TIRADITO DE LOMO DI BUEY € 24
Tiradito de filet de bœuf, poires marinées, coriandre, piment padron rôti, pousses de cresson

TIRADITO DE LUBINA & TRUFFAS € 18
Tiradito de loup, concombre, fruit de la passion, patates douces & vinaigrette à la truffe

CEVICHE DE LUBINA € 19
Ceviche de loup, patates douces, avocat, oignons croquants, quinoa & kumquat

ENSALADA DE KALE € 18
Salade de kale, manchego, maïs grillé, citron vert & tortillas

PESCADO

LUBINA € 29
Filet de loup en feuille de maïs, haricots rouges, courgette, maïs

Origines des viandes :

Argentine, race Angus nourri à l'herbe

Australie, race Black Angus nourri aux grains 270 jours

Etats-Unis, race Black Angus nourri aux grains 120 jours

Japon, Wagyu Kagoshima nourri aux céréales 900 jours

France, coquelet nourri aux grains

CARNE A LA BRASA

Selection des meilleures viandes au monde cuites au charbon de bois donnant un goût unique, servies avec une purée de pommes de terre au choix et salade verte.

BUEY

PICAÑA

Aiguillette émincée 200g € 27
Bœuf nourri aux grains (270 jours)

ENTRAÑA

Persillé de hampe 250g € 28
Bœuf nourri aux grains (120 jours)

OREJA DE SOLOMILLO

Bavette 250g € 29
Bœuf nourri aux grains (270 jours)

BIFE DE LOMO

Filet mignon 200g € 39
Coeur de filet 300g € 54
Bœuf nourri à l'herbe

TAPA DE BIFE ANCHO

Fondant d'entrecôte 200g € 39
Bœuf nourri aux grains (270 jours)

BIFE ANCHO

Coeur d'entrecôte 300g € 59
Bœuf nourri aux grains (270 jours)

BIFE ANGOSTO

Découpe signature 150g
Bœuf nourri aux céréales (900 jours) € 95

POLLO

GALLITO

Coquelet entier 450g € 29
Coquelet nourri aux grains

GUARNICIONES

PURÉ DE PAPAS CASERO

Purée de pommes de terre maison

LIMÓN citron

CHIMICHURRI herbes argentines

JALAPEÑOS piment vert

ENSALADA VERDE Salade verte

ALCACHOFAS

Artichauts violets rôtis au feu de bois & chimichurri

SALSA CASERA Sauce chimichurri maison € 4

SUPLEMENTO PURÉ Supplément purée € 6



PARA COMPARTIR

EMPANADAS DE ANGUS € 16
Angus beef empanadas, corn, peas,
coriander & homemade chimichurri sauce

PATATAS BRAVAS € 16
5 patatas bravas, spicy mayonnaise
& Kobe beef bacon

GUACAMOLE € 17
Smoked guacamole, pomegranate, mango,
corn tortillas & Kobe bacon

QUESADILLAS DE WAGYU € 18
3 Wagyu & Black Angus beef quesadillas,
manchego & jalapeños

JAMÓN DE BUEY DE KOBE € 39
“GRAND RESERVA”
Smoked Kobe beef ham cured for 12 months,
in worldwide exclusivity

TIRADITO DE LOMO DI BUEY € 24
Beef fillet tiradito, marinated pears, coriander,
watercress, roasted padron peppers

TIRADITO DE LUBINA & TRUFFAS € 18
Seabass tiradito, cucumber, passion fruit,
sweet potatoes & truffle dressing

CEVICHE DE LUBINA € 19
Seabass ceviche, sweet potato, avocado,
crispy onions, quinoa & kumquat

ENSALADA DE KALE € 18
Kale salad, manchego, grilled corn,
lime & tortillas

PESCADO

LUBINA € 29
Seabass fillet cooked in corn leaves,
kidney beans, zucchini, corn

Meat origins :

Argentina, grass-fed Angus

Australia, Black Angus grain-fed 270 days

USA, Black Angus grain-fed 120 days

Japan, Kagoshima Wagyu cereal-fed 900 days

France, grain-fed small chicken

CARNE A LA BRASA

Selection of the best meats in the world,
cooked with charcoal to give it a unique
flavor, served with mashed potatoes & salad.

BUEY

PICANA

Picanha 200g € 27
Grain-fed beef (270 days)

ENTRAÑA

Skirt steak 250g € 28
Grain-fed beef (120 days)

OREJA DE SOLOMILLO

Bavette 250g € 29
Grain-fed beef (270 days)

BIFE DE LOMO

Fillet mignon 200g € 39
Filet 300g € 54
Grass-fed beef

TAPA DE BIFE ANCHO

Ribeye cap 200g € 39
Grain-fed beef (270 days)

BIFE ANCHO

Ribeye 300g € 59
Grain-fed beef (270 days)

BIFE ANGOSTO

Signature cut 150g
Cereal-fed beef (900 days) € 95

POLLO

GALLITO

Whole baby chicken 450g € 29
Grain-fed baby chicken

GUARNICIONES

PURÉ DE PAPAS CASERO

Homemade mashed potatoes

LIMÓN lemon

CHIMICHURRI Argentinian herbs

JALAPEÑOS jalapeños pepper

ENSALADA VERDE Green salad

ALCACHOFAS

€ 14

Charcoal fire roasted artichokes & chimichurri

SALSA CASERA Homemade chimichurri Sauce € 4

SUPLEMENTO PURÉ

€ 6

Extra mashed potatoes



POSTRES

**Suflé al cacao Peruano y helado al pimiento dulce shishito € 9/pers
para 2 personas**

Soufflé au cacao péruvien & crème glacée au piment doux shishito,
suffisant pour deux

-

Pastel de plátano a la brasa, dulce de leche y helado de chocolate blanco € 14

Tarte à la banane rôtie au four, confiture de lait & sorbet chocolat blanc

-

Helado al pimiento dulce shishito y su dulce de leche € 14

Crème glacée au piment doux shishito & confiture de lait