



## PARA COMPARTIR

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

**TACOS DE CARNE ASADA** € 17  
3 mini tacos de persillé angus, guacamole maison, pico de gallo, coriandre et gallette de blé tendre

**QUESADILLAS DE WAGYU** € 19  
3 quesadillas de bœuf Wagyu & Black Angus, manchego & jalapeños

**GUACAMOLES DE LA CASA**  
Guacamole fumé, grenade, mangue, tortillas de maïs

**Au bacon de Kobe** € 19

**Au King Crab** € 27

**JAMÓN DE BUEY DE KOBE** € 39  
"GRAND RESERVA"  
40g de jambon de bœuf de Kobe fumé, élevé au Japon et affiné 12 mois en Espagne

**TIRADITO DE LUBINA & TRUFA** € 19  
Tiradito de loup, concombre, fruit de la passion, patates douces & vinaigrette à la truffe

**CEVICHE DE LUBINA** € 22  
Ceviche de loup, patates douces, avocat, oignons croquants, quinoa & kumquat

**ENSALADA DE AGUACATE** € 18  
Salade d'avocat, pamplemousse, fêta, oignon, noix

## 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

Hollande, veau de lait

## 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**

**200g € 28**

**300g € 39**

Bœuf nourri aux grains (120 jours)

#### BIFE DE LOMO

**Filet mignon**

**200g € 39**

**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)

### TERNERA BLANCA LECHAL

#### SOLOMILLO DE TERNERA

**Filet de veau 250g € 36**

Veau nourri au lait

## GUARNICIONES

### PURÉ DE PAPAS CASERO

Purée de pommes de terre maison

**LIMÓN** citron

**CHIMICHURRI** herbes argentines

**JALAPEÑOS** piment vert

**ENSALADA VERDE** Salade verte

### BERENJENA AL CARBÓN

Aubergine rotie au feu de bois

€ 8

### ALCACHOFAS AL CARBÓN

Artichauts violets rôtis au feu de bois & chimichurri

€ 14

**SALSA CASERA** Sauce chimichurri maison

€ 4

**SUPLEMENTO PURÉ** Supplément purée

€ 6



## PARA COMPARTIR

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

**TACOS DE CARNE ASADA** € 17  
3 marbled Angus mini tacos, homemade  
guacamole, pico de gallo, coriander and  
soft tortillas

**QUESADILLAS DE WAGYU** € 19  
3 Wagyu & Black Angus beef quesadillas,  
manchego & jalapeños

**GUACAMOLES DE LA CASA**  
Smoked guacamole, pomegranate, mango,  
corn tortillas  
**With crispy Kobe beef** € 19  
**With King Crab** € 27

**JAMÓN DE BUEY DE KOBE** € 39  
“GRAND RESERVA”  
40g of smoked Kobe beef ham, Raised in  
Japan & cured in Spain for over 12 months

**TIRADITO DE LUBINA & TRUFA** € 19  
Seabass tiradito, cucumber, passion fruit,  
sweet potatoes & truffle dressing

**CEVICHE DE LUBINA** € 22  
Seabass ceviche, sweet potato, avocado,  
crispy onions, quinoa & kumquat

**ENSALADA DE AGUACATE** € 18  
Avocado salad, grapefruit, fêta, onion, walnut

## 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

Holland, milk fed veal

## CARNE A LA BRASA

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

### BUEY

#### PICANÑA

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

#### ENTRAÑA

**Signature skirt steak**  
**200g** € 28  
**300g** € 39  
Grain-fed beef (120 days)

#### BIFE DE LOMO

**Center cut filet steak**  
**200g** € 39  
**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)

### TERNERA BLANCA LECHAL

#### SOLOMILLO DE TERNERA

**Veal filet 250g** € 36  
Milk fed

## GUARNICIONES

### PURÉ DE PAPAS CASERO

Homemade mashed potatoes

### LIMÓN lemon

**CHIMICHURRI** Argentinian herbs

**JALAPEÑOS** jalapeños chillis

**ENSALADA VERDE** Green salad

### BERENJENA AL CARBÓN

Charcoal fire roasted eggplant

€ 8

### ALCACHOFAS

Charcoal fire roasted artichokes & chimichurri

€ 14

**SALSA CASERA** Homemade chimichurri Sauce

€ 4

### SUPLEMENTO PURÉ

Extra mashed potatoes

€ 6