ENTRADAS
STARTERS

Empanadas / Regional turnovers — 7.500
Carne / Carne con Provolone / Humita
(Meat / Meat & Provolone cheese / Sweet corn)

Chorizo - al plato — 12.000

Choripán - sándwich — 17.000
Con chips de batatas horneadas y dip de chimichurri
(With baked sweet potatoes chips and chimichurri dip)

Super Choripán Bill / Bill's super "Choripan" — 21.000
Con salsa criolla de maíz tostado, chips de boniato y ensalada de rúcula,
tomates secos y Parmesano
(Sausage sandwich served with creole style sauce, crispy sweet
potato chips & arugula, sun dried tomatoes & parmesan)

Morcilla / Blood sausage — 9.500

Mollejas / Sweetbreads — 31.000

Chinchulín / Chitterlings — 22.000

Riñón / Kidney — 14.000

Tortilla de Papas — 17.500
Con alioli y mix de verdes
(With aioli and mixed greens)

Bruschettas (6 un.) — 19.000
Salmón ahumado; queso azul y nuez; jamón crudo y Brie; langostinos;
tomate y albahaca; pollo y guacamole.
(Smoked salmon; blue cheese and walnut, prosciutto and Brie, prawn,
tomato and basil, chicken and guacamole)

Tabla de quesos / Cheese board — 29.000
Selección de quesos saborizados y azul, acompañados con nueces y aceitunas
(Selection of flavored and blue cheeses, served with walnuts and olives.)

Tabla de quesos y fiambres / Cheese & cold cuts — 38.000
Quesos saborizados y azul, acompañados con nueces, aceitunas,
salames y lomito ahumado.
(Flavored and blue cheeses, served with nuts, olives, salami, and smoked pork loin)

PROVOLETAS

PROVOLONI GRILLED CHEESE

Queso Provolone grillado, una tradición argentina.
Dorado y crujiente por fuera, fundido y cremoso por dentro.

Grilled Provolone cheese, an Argentine tradition.
Golden and crisp on the outside, melted and creamy on the inside

Clásica 17.500

Con finas hierbas, orégano y pimienta.

(With fine herbs, oregano and pepper)

Dulce Provenza 19.500

Con hongos provenzal y cebollas al almíbar balsámico

(With Provenzal mushrooms, caramelized onions & sweet balsamic sauce)

Mediterránea 18.500

Con pesto de tomates secos, pesto de albahaca y miel de aceto

(With sun-dried tomato pesto, basil pesto, and balsamic honey)

Capresse 18.500

Con tomates Cherry asados y albahaca

(With roasted cherry tomatoes and basil)

Toscana 22.500

Con jamón crudo, rúcula y tomates secos

(With Parma ham, arugula and dried tomatoes)

CARNES AL CARBON - PARRILLADAS

GRILLED MEATS

Para compartir entre dos o más y servidas sobre braseros, para conservar el calor
y poder disfrutar los cortes como recién salidos de la parrilla.

Served on tabletop charcoal braziers for two or more guests, keeping the meats sizzling hot and flavorful, just as if they had come straight from the grill.

Parrillada completa / Full Barbacue 92.000

Chorizo, morcilla, riñón, chinchulín, asado banderita, vacío, cerdo y pollo con dips de chimichurri y salsa criolla. Para Compartir

(Sausage, blood sausage, kidney, small intestine, ribs, flank steak, pork & chicken, served with chimichurri and criolla sauce dips / To share)

Parrillada solo carne / Special beef cuts Barbacue 120.000

Chorizo, bife de chorizo, lomo, asado banderita y vacío con dips de chimichurri y salsa criolla / Para compartir

(Sausage, sirloin steak, tenderloin, roast prime ribs & flank steak, served with chimichurri and criolla sauce dips / To share)

CARNES AL CARBON - CORTES

GRILLED MEATS

Asado banderita / Roast prime ribs — 48.000

Vacío / Flank Steak — 40.000

Bife de Chorizo / Sirloin Steak — 42.500

Bife de Lomo / Tenderloin Steak — 48.000

Ojo de Bife / Rib eye Steak — 58.000

Ojo de Bife Angus Madurado / Aged Angus Rib-eye Steak — 70.500

Corte premium de res Angus, seleccionado y madurado para realzar su terneza y sabor característico. Servido con vegetales de estación.

(Premium Angus beef cut, carefully aged to enhance its tenderness and distinctive flavor. Served with seasonal vegetables)

Bife Americano / American style Steak — 43.000

Con manteca de chimichurri.

(With chimichurri butter)

T-Bone — 56.500

Con manteca de chimichurri.

(With chimichurri butter)

Picaña / Picanha — 33.500

Entraña / Skirt — 44.000

Tomahawk steak — 145.000

Demora 40 minutos. Incluye una entrada de chorizo y morcilla. Acompañado con guarnición de papas rusticas y ensalada y dips de salsas típicas.

(Takes 40 minutes to be ready. Includes an appetizer of chorizo and blood sausage. Served with rustic potatoes, salad, and typical sauce dips.)

Para compartir/ To share

Matambrito de Cerdo / Thin pork flank cut — 31.000

Bondiola de Cerdo / Pork Boston shoulder — 27.500

Costillas de Cerdo / Pork chops — 27.000

2 Costillas (*2 chops)*

Pollo Grillado a las Brasas / Charcoal Grilled Chicken — 23.500

Pata-muslo o pechuga. *(Choice of Leg Quarter or Breast Cut)*

DEL MAR

SEAFOOD SELECTIONS

Plancha de langostinos al ajillo / Prawns 31.500

Langostinos marinados con papines, alioli de lima y verdeo fresco.

(Prawns "al Ajillo" with baby potatoes, lime Aioli, and fresh green onions)

Salmón grillado / Grilled salmon 42.000

Con rúcula, palta y Parmesano

(With Arugula, avocado & Parmesan)

ACOMPAÑAMIENTOS

SIDE ORDERS

Papas fritas / French fries 10.500

Papa a la brasa / Grilled potato 8.500

Con dip de provenzal / *(With Provençal dip)*

Papa a la brasa "GP" / "GP" Grilled potato 10.500

Con queso crema, cebollas confitadas, limon, panceta crocante y ciboulette

(Philadelphia cheese, sweet onions, lemon, crispy bacon & ciboulette)

Boniato a la brasa / Grilled sweet potato 8.500

Con garrapiñadas de frutos secos y reducción de miel y aceto

(With caramelized nuts and reduction of honey and balsamic vinegar)

Graten de espinaca / Spinach gratin 10.000

Con huevo poche y queso Brie

(With poached egg and Brie cheese)

Guarnición Argentina / Argentine garnish 9.000

Papines andinos, ajíes morrones, granos de choclo y mix de cebollas

(Andean baby potatoes, bell peppers, corn kernels and onion mix)

Papas rusticas / Rustic potatoes 9.000

Con alioli y sal de hierbas

(With ali oli and herbal salt)

Arroz pilaf / Pilaf rice 7.500

Vegetales grillados / Grilled vegetables 12.500

Con queso mozzarella fundido

(Grilled vegetables with melted mozzarella cheese)

ENSALADAS
SALADS

Ensalada Criolla / "Criolla" salad 9.500

Tomate, lechuga y cebolla
(Tomato, lettuce and onion)

De La Casa / "The House" Salad 17.000

Rúcula, tomates Secos, champiñón y escamas de Parmesano
(Arugula, Dried tomatoes, champignon & shaved Parmesan)

Malena 21.000

Rúcula, salmón ahumado, palta, castañas de Cajú, queso Brie,
huevo poche con vinagreta de naranja y Tajín
(Arugula, smoked salmon, avocado, cashew nuts, Brie cheese,
poached eggwith orange vin aigrette, and Tajin)

Burrata Conventillo 22.000

Burrata, rúcula, tomates secos y jamón crudo
(Burrata, arugula, dried tomatoes & Parma ham)

Ensalada Capresse 18.000

Mozzarella Polpetta, tomates frescos, olivas negras y albahaca
(Mozzarella meatball, fresh tomatoes, black olives, and basil)

Ensalada Caesar 20.000

Lechuga, pollo, escamas de Parmesano y crutones, salsa de yemas de ajo,
mostaza, aceite de oliva y jugo de limón
(Lettuce, chicken, shaved Parmesan, croutons and Cesar's dressing)

Ensalada Paraíso 16.500

Rúcula, naranjas peladas a vivo, queso azul, nueces y reducción de aceto
(Arugula, orange, blue cheese, nuts & balsamic vinegar reduction)

Ensalada del Chef 20.000

Hojas de espinaca, remolacha, mango, bocconcinos, olivas negras y
almendras tostadas con aderezo de mostaza y miel
(Raw spinach leaves, beets, mango, bocconcino, black olives & toasted almonds
sprayed with a honey mustard dressing)

Ensalada Rustica "Papines y Huevo" 10.000

Papines andinos y huevo, con aliño de hierbas frescas y especias.
(Andean baby potatoes and egg, with a dressing of fresh herbs and spices)

Ensalada Completa 17.500

De todo un poco… ingredientes a tu elección
(A Bit of Everything, choose your favorite ingredients and make your own mix)

POSTRES
DESSERTS

Flan / Cream Caramel — 8.500

Panqueque / Crepe — 10.000
Con dulce de leche. / (With 'dulce de leche')

Volcán de Dulce de Leche / 'Dulce de Leche' Lava Cake — 13.500
Con helado de crema americana. / *(With dairy ice cream)*

Volcán de Chocolate / Chocolate Lava Cake — 13.500
Con helado de crema americana y praliné de almendras.
(With dairy ice cream and almond praline)

Chocotorta — 9.500
Mix de galletitas de chocolate con café al coñac y crema de queso
con dulce de leche y ralladura de chocolate blanco.
(Layers of chocolate cookies soaked in coffee with cognac, filled with cream cheese and dulce de leche, and finished with white chocolate shavings)

Tiramisú — 11.000
Postre de vainillas con café al oporto con auténtica
crema italiana y chips de chocolate.
(Ladyfinger dessert with port coffee, Italian cream and chocolate chips)

Brownie — 11.000
Con helado y salsa de frutos rojos.
(With icecream and berry sauce.)

Frutillas con Crema / Strawberries & cream — 10.000
Frutillas frescas, crema chantilly, merengue crocante,
almendras garrapiñadas y coulise de frutilla.
(Fresh strawberries, Chantilly cream, crunchy meringue, caramelized almonds, and strawberry coulis.)

Membrillo, Batata y Queso / Quince, sweet potato and cheese — 8.500
Dulce de batatas, queso Pategrass, dulce de membrillo y nueces crocantes.
(Sweet potato paste & quince paste served with fresh cheese.)

Crumble de Manzana / Apple Crumble — 12.000
Con salsa inglesa y helado de crema americana.
(With english cream and dairy ice cream.)

Crème brûlée — 9.500
Postre francés de crema suave con una fina capa de azúcar caramelizada.
(French custard dessert topped with a thin layer of caramelized sugar)

Affogato NESPRESSO — 9.000
Helado de vainilla cubierto con un espresso caliente recién hecho.
(Vanilla ice cream topped with a freshly brewed hot espresso)

BEBIDAS
BEVERAGES

Agua mineral S.PELLEGRINO — 6.000
Con gas *(Sparkling water)*

Agua mineral ACQUA PANNA — 6.000
Sin gas *(Still water)*

Agua mineral — 4.000
Con o sin gas *(Sparkling or Still water)*

Agua saborizada — 4.000

Gaseosa / Soda — 4.500

Jugo de naranja natural / Fresh Orange Juice — 7.000

Limonada Clásica / Fresh lemonade — 6.000

Limonada Especial / Fresh Special lemonade — 6.500
Con menta y jengibre / *(With mint and ginger)*

CERVEZAS
BEERS

Quilmes Stout - Lata x 473 cc — 7.000
Cerveza negra / *(Black beer)*

Corona - Porrón x 330 cc — 8.500

Quilmes Clásica - Porrón x 330 cc — 7.000
Clásica Lager Argentina / *(Classic Argentinian Lager)*

Quilmes Cero Alcohol - Lata x 473 cc — 7.000
(Alcohol free beer)

Quilmes Clásica - Botella x 1 L — 12.500
Clásica Lager Argentina / *(Classic Argentinian Lager)*

Andes Origen - Botella x 1 L — 14.000
Elaborada en Mendoza. Roja, Negra, IPA Andina, Rubia
(Crafted in Mendoza. Red, Black, Andean IPA, Blonde)

Stella Artois - Botella x 1 L — 16.000
Cerveza Lager

Patagonia - Botella x 730 cc — 17.000
Elaborada en Bariloche. Amber Lager, Bohemian Pilsner, Km 24.7, Vera IPA
(Crafted in Bariloche. Amber Lager, Bohemian Pilsner, Km 24.7, Vera IPA)