



## ENTRADAS - ENTRÉES - STARTERS

à partager ou pas - to share or not

**CHIPS DE MAÍZ**  
**CON SALSA PICO DE GALLO Y GUACAMOLE**  
Chips de maïs avec sauce pico de gallo et guacamole maison  
*Corn chips with homemade pico de gallo sauce and homemade guacamole*  
12

**JAMÓN IBÉRICO BELLOTA**   
**y pan con tomate**  
Jambon Iberico Bellota et pan avec tomate  
*Iberian Bellota Ham and bread with tomato*  
26

**TABLA DE FIAMBRES IBÉRICOS DE BELLOTA**   
**y pan con tomate**  
Planche de charcuterie ibérico Bellota et pain avec tomate  
*Iberian Bellota cold cuts board and bread with tomato (Ham, salchichon, chorizo)*  
26

**CEVICHE DE PULPO Y PALMITOS**   
Ceviche de poulpe et coeur du palmier, huile d'olive, jus de citron vert, oignon rouge, céleri, gingembre frais, patate douce et coriandre fraîche  
*Octopus and coeur du palmier ceviche, olive oil, lime juice, red onion, celery, fresh ginger, sweet potato and fresh cilantro*  
29

**MINI EMPANADAS GOURMETS**   
18

<b>Option 1</b>	<b>Option 2 (végétarienne)</b>
6 Boeuf Angus Argentin	3 Caprese - 3 Épinard et fromage de chèvre
6 Argentinian Angus Beef	3 Caprese - 3 Spinach and goat cheese

**CHORIZO ARGENTINO ASADO Y PAN TOSTADO (2 Pièces)**   
Chorizo argentin grillé et pain toasté (2 pièces) / *Argentinian grilled chorizo with toasted bread (2 pieces)*  
18

**CARPACCIO DE CARNE ARGENTINA A LA TRUFA**   
**CON COPOS DE PROVOLETA**  
Carpaccio de boeuf Argentin à la truffe et aux copeaux de provolone  
*Argentinian beef carpaccio with truffle and provolone shaves*  
22

## FAMOSOS - INCONTOURNABLES - FAMOUS

**DORADA REAL A LA PLANCHA**   
Dorade royale à la plancha, légumes grillés et un accompagnement au choix  
*Royal sea bream a la plancha, served with grilled vegetables and a side dish of your choice*  
34

**CEVICHE DE BACALAO**   
Cabillaud, leche de tigre, jus de citron vert, oignon rouge, céleri, gingembre frais, mangue, guacamole, patate douce et coriandre fraîche  
*Cod, leche de tigre, lime juice, red onion, celery, fresh ginger, mango, guacamole, sweet potato and fresh cilantro*  
28

**ENSALADA INCA (végétarienne)**  
Quinoa péruvien, avocat, patate douce, poivron, tomate, oignon, persil, menthe et graines de sésame  
*Peruvian quinoa, guacamole, sweet potato, pepper, tomato, onion, parsley, mint and sesame seeds*  
22

**ENSALADA INCA DEL MAR**   
Saumon fumé, quinoa péruvien, avocat, roquette, poivron, tomate, oignon, persil, menthe et graines de sésame  
*Smoked salmon, peruvian quinoa, avocado, arugula, tomato, onion, parsley, mint and sesame seeds*  
26

**ENSALADA CAMPERA**   
Saumon fumé, pomme de terre, œuf, olives noires, tomate cerise, oignon rouge, ciboulette, ail, avec vinaigrette du huile d'olive et citron  
*Smoked salmon, potatoes, egg, black olives, cherry tomato, red onion, chives, garlic, with olive oil and lemon vinaigrette*  
26

## PARRILLA - GRILLADES - BBQ

Nuestras carnes son servidas con verduras asadas y una guarnición a elección  
Nos viandes sont accompagnées de légumes grillés et d'un accompagnement au choix  
*Our meats are served with grilled vegetables and a side dish of your choice*

**COLITA DE CUADRIL** 350g  
(Pour toute la table / For the whole table)  
Aiguillette baronne 350g  
Rump tail 350g  
38 / Pers

**VACÍO ANGUS ARGENTINO** 300g  
Bavette Angus Argentin 300g  
Argentinian Angus flank steak 300g  
38

**LOMO ANGUS ARGENTINO** 200g  
Filet pur Angus Argentin 200g  
Argentinian Angus Tenderloin 200g  
38

**SALTEADO DE LOMO ANGUS ARGENTINO**   
**AL COÑAC, MOSTAZA Y MIEL**  
Filet pur angus argentin, coupé en morceaux et sauté au cognac, moutarde et miel  
*Argentinian Angus tenderloin, cut into pieces and sautéed in cognac, mustard, honey*  
42

**BIFE ANCHO ANGUS ARGENTINO** 300g - 400g  
Entrecôte Angus Argentin 300g - 400g  
Argentinian Angus rib-eye 300g - 400g  
38 - 48

**BIFE ANCHO ANGUS ARGENTINO** 300g + **HUESO CON TUÉTANO**  
Entrecôte angus argentin 300g + os à moelle  
*Argentinian Angus rib-eye 300g + marrow bone*  
48

**PROVOLONE CHEESE BURGER**   
Burger de boeuf Angus Argentin fait maison (250g), fromage provolone, oignon rouge, cornichon, et sauce maison. Accompagnement au choix  
*Homemade Argentinian Angus beef burger (250g), provolone cheese, red onions, pickles and homemade sauce, served with fried potatoes*  
26

**TARTARE NUEVA BUENOS AIRES**   
Tartare de filet Angus Argentin coupé au couteau, mariné légèrement avec une émulsion à base de notre sauce criolla argentine (échalotes hachées, tomate, poivron, persil frais), miel, moutarde de Dijon et sauce worcestershire. Accompagnement au choix  
*Argentinian Angus steak tartare cut with a knife, lightly marinated with an emulsion based on our Argentinian criolla sauce (chopped shallots, tomato, pepper, fresh parsley), honey, Dijon mustard and worcestershire sauce. Side dish of your choice*  
26

**MILANESA CLÁSICA**   
Steak Angus argentin pané. Avec salade verte et accompagnement au choix  
*Argentinian breaded Angus steak. With green salade and side dish of your choice*  
26

**MILANESA NUEVA BUENOS AIRES**   
Steak Angus argentin pané et gratiné à la mozzarella et tomates cerises poêlées au basilic. Accompagnement au choix  
*Argentinian breaded Angus steak, gratinated with mozzarella and pan-fried cherry tomatoes with basil. Side dish of your choice*  
32

**EMPANADAS ARGENTINAS Y ENSALADA VERDE**   
Trois délicieuses empanadas feuilletées au choix, accompagnées d'une salade verte  
*Choose from three delicious puff pastry empanadas, served with a green salad*  
22

Bocuf Argentin / *Argentinian beef*  
Jambon et Fromage / *Ham and Cheese*  
Légumes grillés et mozzarella (végétarienne) / *Grilled vegetables and mozzarella (vegetarian)*  
Épinards, oignons, cheese, sauce béchamel (végétarienne) / *Spinach, onions, cheese, white sauce (vegetarian)*  
Potiron et fromage cheddar (végétarienne) / *Pumpkin and cheddar (vegetarian)*



**CARD  
PAYMENTS  
ONLY**