



WORLD'S  
BEST STEAK  
2021

# *Suggestion du Chef*

à découvrir chaque jour  
dans notre restaurant

WiFi

Proximus-Home-4398  
wkd4cz2pb6bk6





## APERITIVOS y CÓCTELES



### •❧ CLÁSICOS

#### MARTINI

Bianco / Rosso / Rosato / 9

CAMPARI Soda / 9

CAMPARI Tonic - Orange / 12

AMERICANO Campari, sweet  
vermouth, soda / 12

KIR Vin blanc Argentin / 10

KIR ROYALE / 12

APEROL SPRITZ / 13

CAMPARI SPRITZ / 13


DRY MARTINI / 12

NEGRONI / 12

COPA ESPUMANTE BRUT / 14

### •❧ GIN TONIC

 BOSQUE "ALTA MONTAÑA" / 18

 BOMBAY SAPPHIRE / 13

 CITADELLE / 15

 HENDRICK'S / 16



### •❧ CERVEZAS - BIÈRES

CORONA 4,5%

Pils - lager / 6

MANNEKEN PILS 5%

Pils - lager / 5,5

FLOREFFE 6,3%

Bière d'Abbaye - *blond abbey beer* / 6

BARBAR 8%

Blonde au miel - *honey blond* / 6.50

BLANCHE DE BRUXELLES 4,5%

Blanche - *white beer* / 6

DIKKENEK 6,7%

Belgian IPA / 7

BELGIAN KRIEK 3,5%

Blanche - jus cerise *white beer - cherry juice* / 6

CARLSBERG 0.0% / 5

### •❧ LATINOS

MOJITO CUBANO / 13

MOJITO INFERNO

red fruits and cassis cream / 15

MARGARITA / 12

MEZCALITO


Mezcal, triple sec, lime juice / 14

PALOMA


Reposado tequila, grapefruit, lime / 14

VAMPIRO

Mexican bloody Mary, tequila, tomatoe juice,  
tabasco, lemon juice / 14

PISCO SOUR 

Egg white, lime juice, angostura bitter / 14

SOURS (Amaretto / Whisky / Rhum) / 14 

MICHELADA

Corona, lime juice, English sauce, tabasco / 13

CHELADA

Corona beer, lime juice, English sauce / 13

NEGRONI MEXICANO

Tequila anejo, campari, vermouth / 15

CHILCANO

Pisco, ginger ale, lime juice, angostura bitter / 14

OAXACA OLD FASHIONED

Reposado tequila, mezcal, sirop agave,  
angostura bitter / 15

FERNET / RHUM / WHISKY - COLA / 12



VIRGIN MOJITO / 11

IGUAZÚ

Mango, orange, granadine, lime,  
bitter angostura / 12

### •❧ BEBIDAS - BOISSONS

EAU Plate - Pétillante BRU 50cl / 6

COCA - COCA ZÉRO - FANTA

SPRITE - LIPTON ICE TEA FEVER

TREE Tonic - Ginger Ale / 4.50

JUICE appel - Orange - tomato / 5





## 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*

15



### JAMÓN IBÉRICO y pan con tomate

Jambon Iberico et pain avec tomate  
*Iberian Bellota Ham and bread with tomato*

26

### TABLA DE FIAMBRES IBÉRICOS

#### y pan con tomate

Planche de charcuterie iberico 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*

32



### CHORIZO ARGENTINO ASADO Y PAN TOSTADO (2 Piezas)

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*

24



### PROVOLETA ASADA

Fromage provolone grillé / Grilled provolone cheese

18



### MINI EMPANADAS GOURMETS

18



#### Option 1

6 Boeuf Angus Argentin  
*6 Argentinian Angus Beef*

#### Option 2 (vegetarienne)

3 Caprese - 3 Épinard et fromage de chèvre  
*3 Caprese - 3 Spinach and goat cheese*





## FAMOSOS - INCONTOURNABLES - FAMOUS

### PESCADO DEL DÍA A LA PLANCHA

Filet de poisson à la plancha avec légumes grillés  
*Fish of the day a la plancha, served with grilled vegetables*

36

### 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*

32

### TARTARE NUEVA BUENOS AIRES

Tartare de filet Angus Argentin coupée au couteau, marinée 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

### ENSALADA INCA

Quinoa péruvien, guacamole, 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






---

MILANESA CLÁSICA  

Steak Angus argentin pané  
*Argentinian breaded Angus steak*

26

MILANESA NUEVA BUENOS AIRES   

Steak Angus argentin pané et gratiné à la mozzarella  
et tomates cerises poêlées au basilic.  
*Argentinian breaded Angus steak, gratinated with mozzarella  
and pan-fried cherry tomatoes with basil.*

30

EMPANADAS ARGENTINAS con SALSAS   

Trois délicieuses empanadas feuilletées au choix  
*Choose from three delicious puff pastry empanadas*

22

**Boeuf Argentin**  
*Argentinian beef*

**Poulet a l'estragon et champignons**  
*Tarragon chicken with mushrooms*

**Épinards, fromage de chèvre et oignons caramélisés (vegetarienne)**  
*Spinach, goat cheese and caramelized onions (vegetarian)*

**Tartufata au fromage fondant (vegetarienne)**  
*Tartufata with melted cheeses (vegetarian)*

**Fromage brie, igues, oignons caramélisés et amandes (vegetarienne)**  
*Brie cheese, figs, caramelized onions and almonds (vegetarian)*







## PARRILLA - GRILLADES - BBQ

WORLD'S BEST STEAK 2021

Nuestras carnes son servidas con verduras asadas

Nos viandes sont accompagnées de légumes grillés

*Our meats are served with grilled vegetables*

### COLITA DE CUADRIL 700g

(Para dos personas / Pour deux pers / For two people)

Four side dishes, sauce criolla and sauce chimichurri included

*Quatre accompagnements, sauce criolla et sauce chimichurri incluses*

Aiguillette baronne 700g - Rump tail 700g

85

### LOMO ANGUS ARGENTINO 200g

Filet pur Angus Argentin 200g

*Argentinian Angus Tenderloin 200g*

34

### 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 and honey.*

38

### BIFE ANCHO ANGUS ARGENTINO

Entrecôte Angus Argentine

*Argentinian Angus rib-eye*

**200g: 30 Euros      300g: 36 Euros      400g: 42 Euros**

**Os à moelle / marrow bone / Tuetano +10 Euros**

### PROVOLONE CHEESE BURGER

Burger de boeuf Angus Argentin fait maison (250g), fromage provolone, oignon rouge, cornichon, et sauce maison.

*Homemade Argentinian Angus beef burger (250g), provolone cheese, red onions, pickles and homemade sauce.*

22

### SPICY BURGER

Burger de boeuf Angus Argentin fait maison (250g), fromage provolone, fromage mozzarella, guacamol, pickled jalapeños, roquette et spicy sauce maison.

*Homemade Argentinian Angus beef burger (250g), provolone cheese, mozzarella, guacamole, pickled jalapeños, chives and homemade spicy sauce.*

22







## GUARNICIONES - ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

---

### PAPAS FRITAS CASERAS / 5

Frites fait maison / Homemade fried potatoes 

### PAPAS FRITAS CASERAS SALTEADAS EN AJO Y PEREJIL / 5.5

Frites maison sautées à l'ail et persil / Homemade fried potatoes sautéed in garlic and parsley 

### ENSALADA VERDE - SALADE VERT - GREEN SALAD / 5

### ENSALADA DE QUINOA PERUANA - PERUVIAN QUINOA SALAD / 5.5

### PATATA DULCE - SWEET POTATOES - PATATE DOUCE / 5.5

### PAPA ASADA - POMME DE TERRE CHEMISE / 5

### VERDURAS ASADAS - LÉGUMES GRILLES - GRILLED VEG / 8



## SALSAS - SAUCES - SAUCES

### CHIMICHURRI / 3.5

Émulsion à base de persil frais, oignon, origan, ail et d'huile d'olive.

*Emulsion based on fresh parsley, onion, oregano, garlic and olive oil.*

### CRIOLLA / 3.5

Émulsion à base de tomate, poivron rouge et vert, oignon, coriandre fraîche, ail et d'huile d'olive

*Emulsion based on tomato, red and green pepper, onion, fresh cilantro, garlic and olive oil.*



## MENU ENFANT - CHILDREN

Moins de 12 ans / Under 12 years old

---

### BIFE ANCHO ANGUS ARGENTINO 150g CON PAPAS FRITAS

Entrecôte angus argentin 150g accompagné de frites

*Argentinian Angus rib-eye 150g served with fries*

24

### EMPANADAS ARGENTINAS

Deux délicieuses empanadas feuilletées Argentines, accompagné de frites

*Two delicious Argentinian puff dough empanadas, served with fries*

16





## SPÉCIFICATIONS DES INGREDIENTS / INGREDIENT SPECIFICATIONS



Contains  
or may contain  
Gluten  
*Contient  
ou peut contenir  
du Gluten*



Contains  
or may contain  
Peanuts  
*Contient  
ou peut contenir  
des cacahuètes*



Contains  
or may contain  
Fish  
*Contient  
ou peut contenir  
Poisson*



Contains  
or may contain  
Dairy  
*Contient  
ou peut contenir  
du Laitier*



Contains  
or may contain  
Eggs  
*Contient  
ou peut contenir  
du Œufs*



Contains  
or may contain  
Celery  
*Contient  
ou peut contenir  
du Céleri*



Contains  
or may contain  
Sesame Seeds  
*Contient ou peut  
contenir des  
Graines de Sésame*



Contains  
or may contain  
Mustard  
*Contient  
ou peut contenir  
de la Moutarde*



Contains  
or may contain  
Lupins  
*Contient  
ou peut contenir  
des Lupins*



Contains  
or may contain  
Molluscs  
*Contient  
ou peut contenir  
des Mollusques*



Contains  
or may contain  
Crustaceans  
*Contient  
ou peut contenir  
des Crustacés*



Contains  
or may contain  
Nuts  
*Contient  
ou peut contenir  
du Noisettes*



Contains  
or may contain  
Soya  
*Contient  
ou peut contenir  
du Soja*



Contains  
or may contain  
Sulphites  
*Contient  
ou peut contenir  
des des Sulfites*

## CORTES ARGENTINOS - ARGENTINIAN CUTS

- |                                     |                              |                          |
|-------------------------------------|------------------------------|--------------------------|
| 1. Cogote                           | 8. Cuadril / Picaña          | 16. Vacío                |
| 2. Aguja 2 <sup>da</sup>            | 9. Peceto / Pulpa de Chorizo | 17. Colita de Cuadril    |
| 3. Aguja 1 <sup>ra</sup>            | 10. Nalga                    | 18. Bola de Lomo / Rueda |
| 4. Bife Ancho / Costilla Redonda    | 11. Lomillo                  | 19. Cadera (Cuadrada)    |
| 5. Costilla sin Lomo                | 12. Paleta Chata             | 20. Pecho                |
| 6. Bife Angosto / Costilla sin Lomo | 13. Paleta redonda           | 21. Brazuelo             |
| 7. Lomo                             | 14. Entraña                  | 22. Falda                |
|                                     | 15. Matambre / Asado         | 23. Osobuco (Tuétano)    |

