

ASADOR
cruz  pampa

Carta..



descargar carta

ENTRANTES / Starters

EMPANADA "CRUZ PAMPA "	4,50€
DE TERNERA CORTADA A CUCHILLO , RECETA DESDE 2012. <i>Knife cut veal pie typical Argentinean</i>	
CROQUETAS DE MATAMBRE ARROLLADO ternera y verduras	10€
<i>Homemade beef and vegetable croquettes</i>	
CROQUETAS DE CHULETÓN DE VACA	12€
<i>Homemade beef and vegetable croquettes</i>	
PASTEL DE PAPA ARGENTINO (ternera guisada y puré de patata)	10€
<i>Cottage pie argentinean</i>	
CHORIZO CRIOLLO DE ELABORACIÓN PROPIA	9,50€
Embutido con huevo a baja temperatura y patatas	
QUESO PROVOLONE A LA PARRILLA CON ORÉGANO	11€
<i>Grilled provolone cheese</i>	
PROVOLETA CON JAMON YORK Y RODAJAS DE TOMATE	12€
<i>Grilled provolone cheese with tomato and ham</i>	
PROVOLETA A LA FUGAZZETA (cebolla y orégano)	11€
<i>grilled provolone cheese with onion</i>	
MOLLEJAS DE TERNERA A LA BRASA	14,50€
<i>grilled veal sweetbreads</i>	
MOLLEJAS SOBRE ALCACHOFAS Y MAHONESA DE LIMÓN	16,50€
<i>grilled veal sweetbreads with artichoke and lemon sauce</i>	
MORCILLA DE BURGOS DE WAGYU con manzana caramelizada sobre reducción de vino tinto	11,50€
<i>Wagyu blood sausage with caramelized apple</i>	
PAN Y CHIMICHURRI	3€
PAN	2,50€
SALSAS EXTRAS	1,50€

VEGETALES - Vegetables

PARRILLADA DE VERDURAS	14€
Grilled vegetables in the bbq	
MEDIA PARRILLADA DE VERDURAS	10€
MAÍZ A LA BRASA CON MANTEQUILLA Y ROMERO	9€
Grilled corn in the bbq	
ZANAHORIAS baja temperatura con queso feta, miel y almendras	11€
HUMITA SALTEÑA crema de maíz con vegetales y queso fundido	12€

ENSALADAS – Salads

CAMPO ARGENTINO

Mezcla de lechugas, tomates, cebolla morada y huevo cocido 12€

Classic with lettuce, tomato, onion and eggs

CALABAZA ASADA Y QUESO DE CABRA

mix de verdes con pipas de girasol, vinagreta de pomelo, dados de calabaza y queso de cabra

Roasted pumpkin, goat cheese, pumpkin seeds and grapefruits vinaigrette 14,50€

POLLO A LA BRASA, AGUACATE Y MOZARELLA

Mix de lechugas, tomate cherry, aguacate, pollo asado y mozzarella 16€

Mix of lettuce, cherry tomato, mozzarella, avocado and chicken grill.

MANGO

Mix de lechuga, cilantro, cebolla morada, anacardos y mango 15€

Coriander, purple onion, cashew and mango and lettuce.





PARRILLA DE CARBÓN Y LEÑA

COSTILLAR CRUZ PAMPA al peso para dos ó tres personas.

ASADO DE ANGUS IRLANDÉS A COCCIÓN LENTA

Black Angus Beef ribs

55€ kilo

CENTRO DE ENTRAÑA TRINCHADO – *Inner rib steak*

22.90€

COLITA DE CUADRIL (Tri tip) Argentina para dos o tres personas

55€ kilo

BIFE DE CHORIZO Argentina – *New York Steak*

25.90€

ENTRECOT origen Argentina. Ojo de bife – *Rib eye*

25.90€

ENTRECOT ARGENTINO 450grs Argentina – *Rib eye 450 grams*

38.90€

POLLO RELLENO A LA BRASA “ESTILO REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY”

Con mozzarella, jamón cocido y olivas; con salsa de grana padano y verduras asadas

Stuffed chicken with mozzarella

and ham. Grana Padano sauce and vegetables

18.50€

CHULETÓN DE CARNE MADURADA EN CAMARAS PROPIAS

DRY AGED maturated meat t-bone steak

PSM*

SOLOMILLO DE VACA CON GUARNICION Y SALSA DE GRANA PADANO

Beef Tenderloin with vegetables and Grana Padano sauce

25,90€

***PSM** – Precio según mercado – price according to market

NUESTRAS PATATAS

FRITAS CLASICAS / French fries	4,90€
FRITAS CON AJO Y PEREJIL <i>Fries with garlic and fresh parsley</i>	5,50€
PATATAS “DE PAUL” <i>Asadas con crema de queso y grana padano</i> <i>Roasted and stuffed with cream cheese</i>	6,50€
PATATAS “ESTER” <i>Asadas con cebolla, ajo, romero y pimientos</i> <i>Roasted with onion, garlic, rosemary and peppers</i>	6,50€
PICANTES <i>Especiadas y con salsa picante</i> <i>Roasted and stuffed with cream cheese</i>	6,50€
PURÉ DE PATATAS CON MANTEQUILLA <i>Mashed potatoes with butter</i>	5,50€

MENÚ DEGUSTACIÓN

Opción para comensales a mesa completa.
menú per diner at table / full table menú

EMPANADA POR PERSONA - one veal pie per person

CHORIZO CRIOLLO – one sausage every two people

QUESO PROVOLONE CON JAMÓN Y TOMATE – provolone cheese

ENTRECOT ARGENTINO (Rib eye)	30€
COLITA DE CUADRIL ARGENTINA (Tri tip)	35€
COSTILLAR ANGUS (Angus ribs)	35€
CHULETÓN DE VACA DRY AGED	39€



POSTRES CASEROS Y HELADOS



Panqueque de dulce de leche	7,70€
<i>Crepes filled with argentinean toffee</i>	
Con helado / with ice cream	8,50€
Tiramisú de Cremaet Valenciá	8,90€
<i>Mascarpone, savoiardi con Cremaet de Lavazza y amarettis</i>	
Piña a la brasa y mango.	
Rodaja de piña natural sellada en parrilla, con almibar de mojito y sorbete cremoso de mango	7,90€
<i>Natural pineapple sealed on the grill, with Mojito syrup and mango sorbet.</i>	
Helados de frutas naturales, elaboración propia	7,90€
Mango / Frutos rojos y yogurt / Fresa / Limón / Piña con hierbabuena	
<i>Homemade natural fruit ice cream.</i>	
<i>Mango/Red fruits and yogurt/strawberry/Pinneapple with mint</i>	
La CheeseCake de Cruz Pampa	7,90€
<i>Cheese cream, white chocolate and Nutella cake.</i>	
Chocotarta	7,90€
<i>Crema de dulce de leche y galletas de chocolate</i>	
<i>Toffee cream and chocolate cookies</i>	
Semisfera de coco y frambuesa	7,90€
<i>Semifrió de coco con Bayles, corazón de frambuesa puré de mango</i>	
<i>Coconut hemisphere and Bayles, stuffed with raspberry, on mango puree</i>	

