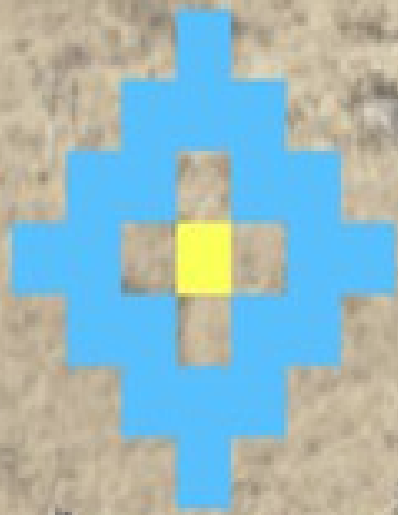


CRUZ



PAMPA



ENTRANTES - starters

EMPANADA CRIOLLA DE CARNE CORTADA A CUCHILLO 3.80€
knife cut veal pie

CHORIZO CRIOLLO CASERO (elaboración propia) 5.50€
argentine sausage

PROVOLETA A LA PARRILLA CON ORÉGANO (2/3 per.) 9.50€
grilled provolone cheese

PROVOLETA CON TOMATE Y JAMÓN (2/3 per.) 9.90€
grilled provolone cheese with tomato and ham

PROVOLETA A LA FUGAZZETA (2/3per.) 9,90€
grilled provolone cheese with onion

MOLLEJAS DE TERNERA A LA BRASA 12,00€
grilled veal sweetbreads

MOLLEJAS DE TERNERA A LA BRASA con alcachofa y salsa de limón 13.50€
grilled veal sweetbreads with artichoke and lemon sauce

MORCILLA DE WAGYU con manzana caramelizada a la sidra (2/3pers.) 8.50€
Wagyu blood sausage with caramelized apple at cider

PARRILLADA DE VERDURAS $\frac{1}{2}$ 7.50 € 10.50€
grilled vegetables

MAÍZ A LA BRASA 5.50€
grilled corn

ENSALADAS - salads

ENSALADA CLÁSICA DE CAMPO lechuga, tomate, cebolla morada y huevo 7.50€
classic with lettuce, tomato, onion and eggs

ENSALADA DE CALABAZA ASADA Y QUESO DE CABRA mix de verdes con pipas 9.50€
y vnagreta de pomelo
salad roasted pumpkin, goat cheese, pumpkin seeds and grapefruits vinaigrette

ENSALADA CÉSAR mix de lechugas, tomate cherry, salsa César, queso parmesano 10.00€
y pollo
mix of lettuce, cherry tomato, Cesar sauce, parmesan cheese and chicken

ENSALADA DE MANGO cilantro, cebolla morada, anacardo y mango 12,70€
coriander, purple onion, cashew and mango

PARRILLA DE CARBÓN-carbon grilled

Platos principales-main courses

COSTILLA - Beef ribs PSM*
*según disponibilidad-according to availability

CENTRO DE ENTRAÑA - Inner rib steak 18.00€

BIFE DE CHORIZO -top loin 23.90€

ENTRECOT ARGENTINO-rib eye 24,90€

ENTRECOT ARGENTINO 450grs-rib eye 450 grams 35.00€

POLLO RELLENO * con mozzarella y jamón - Stuffed chicken with mozzarella and ham 16.50€
* según disponibilidad - according to availability

CHULETÓN DE CARNE MADURADA maturated meat chuleton PSM*

*PSM Precio según mercado- price according to market

PARRILLADA - bbq mix

mínimo para 2 personas - minimum for 2 people

PUERTO MADERO

Dos entrantes y principal de carne a compartir precio por persona - price per person 25.90€

Chorizo criollo casero (elaboración propia)

Empanada criolla de ternera cortada a cuchillo

Costilla de ternera, centro de entraña y entrecot

Two starters and maincourse of meat to share

Sausage Argentine, knife cut veal pie, beef ribs, inner rib steak and rib eye

PATATAS - potatoes

CLÁSICAS FRITAS french fries 4.50€

CLÁSICAS A LA PROVENZAL french fries with garlic and fresh parsley 5.50€

ASADAS A LA BRASA roasted potatoes 5.00€

PAPAS DE PAUL asadas y rellenas de crema de queso 5.80€
roasted and stuffed with cream cheese

RÚSTICAS ESPECIADAS Y UN POCO PICANTES with skin and slightly spicy 5.50€

PAN Y CHIMICHURRI - bread and chimichurri 2,50€

MENÚ DEGUSTACIÓN

--- MÍNIMO PARA 2 PERSONAS ---
--- MINIMUM FOR 2 PEOPLE ---

Todos los entrantes están incluidos - all the starters are included

- **1 EMPANADA POR PERSONA** - one veal pie per person
- **1 CHORIZO CADA 2 PERSONAS** - one sausage every two people
- **1 QUESO PROVOLONE CON JAMÓN Y TOMATE CADA 2 PERSONAS** - one melted cheese with tomatoe and ham every two people
- **ENSALADA DE CAMPO Ó MAIZ A LA BRASA CADA 2 PERSONAS** - salad or grilled corn every two people

PLATO PRINCIPAL CON CENTRO DE ENTRAÑA por persona - per person 20.90€
main course with Inner rib steak

PLATO PRINCIPAL CON ENTRECOT por persona - per person 26.90€
main course with rib eye

NO SE ADMITEN ALIMENTOS Y BEBIDAS DE FUERA

CRUZ PAMPA

EL ASADOR ARGENTINO

de La Parrillita Argentina

