

Puntos de Cocción

Meat cooking points



Poco hecho / *Rare* / *Bleu*



Menos del punto / *Medium rare*



Al punto / *Medium*



Más del punto / *Medium well*



Hecho / *Well done*



Muy hecho / *Very well done*

Entrantes / Starters

Empanadas Criollas / Pasties

3,00

- 🍷▶ Carne de ternera / Meat
- 🍷▶ Pechuga de pollo / Chicken breast
- 🍷▶ Pechuga de pollo al curry / Chicken curry
- 🍷▶ Queso, cebolla y maíz / Cheese, onion and sweet corn
- 🍷▶ Espinaca / Spinach
- 🍷▶ Jamón y queso / Ham and cheese



Provoleta / Melted italian cheese

- 🍷▶ Sola, al horno / Only cheese, baked 10,70
- 🍷▶ Con champiñones, al horno / With mushrooms, baked 13,20
- 🍷▶ Provoleta en snacks, al horno / Melted cheese snacks, baked 10,80
- 🍷▶ Provoleta a la brasa / Charcoal melted cheese 12,50
- 🍷▶ Provoleta a la brasa con pimientos / With red pepper 13,80



Pan de ajo / Garlic bread

- 🍷▶ Solo (3 und.) / Only bread (3 Uts.) 4,80
- 🍷▶ Con queso / With cheese 6,60



Entrantes / Starters

	1/2 Ración	
🍷🍷▶ Palmitos con salsa rosa / Palm hearts with pink sauce	6,00	8,80
🍷▶ Bastoncitos de queso con salsa de tomate Cheese sticks with tomato sauce	6,60	9,90
▶ Gazpacho casero (en temporada) / Homemade cold soup of tomatoes (in season)		5,30
▶ Champiñones a la brasa / Grilled mushrooms		9,30
🍷▶ Tortilla de calabacín / Courgette omelette		6,80
🍷▶ Tortilla de patatas / Spanish omelette		6,40
🍷▶ Patatas fritas con queso y bacon / Chips with bacon and cheese		8,30
🍷🍷🍷▶ Croquetas de jamón (6 Uds.) / Ham croquettes (6 uts.)	3 uds. 4,90	8,30
🍷🍷🍷▶ Albóndigas criollas de Angus en salsa gaucha (4 Uds.) Creole Angus meatballs with gaucho sauce (4 uts.)	2 uds. 7,50	13,50
🍷▶ Patatas fritas con chorizo criollo al chimichurri y huevo frito Chips with creole sausage, chimichurri sauce and egg		13,80
🍷▶ Lengua a la vinagreta Tongue to vinaigrette	10,50	17,00
🍷▶ Berenjena en escabeche Pickled eggplant	6,10	9,50

Entrantes especiales argentinos a la parrilla Grilled special Argentinian starters

🍷▶ Chorizo criollo	🍷▶ Morcilla	🍷▶ Chorizo y morcilla	▶ Mollejas
Creole sausage	Blackpudding	Mixed sausage and Blackpudding	Grill sweetbreads veal
2 Und. 7,10	2 Und. 7,10	2 Und. 7,10	350 grs. (10,58 Oz.)
4 Und. 12,60	4 Und. 12,60	4 Und. 12,60	1/2 Ración: 13,00 19,50



Ensaladas templadas / Warm salad

🍷🍷🍷▶ PATAGONIA 18,00

Lechuga, pimientos rojos, pepinillos, salsa rosa, 5 gambones patagónicos
Lettuce, 5 bigs patagonic prawns, red pepper, pickles and pink sauce

🍷🍷🍷▶ CAMPESTRE 15,90

Pechuga de pollo asada, lechuga, pimientos rojos, pepinillos, cebolla frita, aderezada con salsa de mostaza y miel

Chicken brest, letucce, red pepper, pickles, fried onion sasoned, with honey mustard sausage



Angus Premium de grano de maíz

Angus Premium grain fed

ENTRECOTE / SIRLOIN

▶ 200 grs. / 7 oz	23,00
▶ 300 grs. / 10,58 oz	34,50
▶ 450 grs. / 14,50 oz	51,50
▶ 1 Kgr. / 35,27 oz	115,50

CHULETÓN / RYBEYE

▶ 300 grs. / 10,58 oz	36,80
▶ 450 grs. / 14,50 oz	54,50

TOMAHAWK / TOMAHAWK

Tomahawk por kg. / Tomahawk per kg. 83,00

SOLOMILLO / FILLET

▶ 200 grs. / 7 oz	31,50
▶ 300 grs. / 10,58 oz	47,00
▶ 450 grs. / 14,50 oz	70,00
▶ 1 Kgr. / 35,27 oz	157,00

PARA SIBARITAS FOR GOURMETS

Entrecote Quebracho
Angus

350 grs. / 13,30 Oz.

Asado al fuego de leña, sazonado con chimichurri y sales de vino Malbec.

Se sirve con huevo frito, patatas fritas, pimientos rojos y cebolla frita.

The wood firegrilled seasoned with chimichurri and wine Malbec salt. It is served with egg and fried onions, red peppers and chips.

39,00

2 Guarniciones incluidas / 2 Garnish included

Patatas fritas - patatas asadas - 🍌 puré de patatas - puré de calabazas - verduras - ensaladas
Chips - jacket potato - 🍌 mash potato - pumpkin puree - vegetables - salads

Carne de Wagyu / Wagyu meat

Precio por kilo / Price per Kg

(La carne de Wagyu se vende al peso)

(Kobe meat is sold by weight)

- ▶ Australiano (AA8-9+) 310,00 por kilo
 - ▶ Japonés Kobe (A3) 500,00 por kilo
 - ▶ Japonés Kobe (A5+) 610,00 por kilo
- (A5 máxima calidad de carne de Wagyu)

Consulte disponibilidad
Check availability



Angus Argentino

Argentinian Angus Beef

SALSAS / SAUCES

🌶️🌶️ Pimienta / Pepper
 Champignones / Mushrooms
 Cebolla caramelizada /
 Caramelized onion

3,50

COCCIÓN / COOKING

Crudo / Blue
 Poco hecho / Rare
 Menos del punto /
 Medium rare
 Al punto / Medium
 Más del punto / Medium well
 Hecho / Well done
 Muy hecho / Very well done

ENTRECOTE / SIRLOIN

▶ 200 grs. / 7 oz	21,50
▶ 300 grs. / 10,58 oz	32,00
▶ 450 grs. / 14,50 oz	48,00
▶ 1 Kgr. / 35,27 oz	107,00

CHULETÓN / RYBEYE

▶ 300 grs. / 10,58 oz	33,00
▶ 450 grs. / 14.50 oz	49,50

SOLOMILLO / FILLET

▶ 200 grs. / 7 oz	30,50
▶ 300 grs. / 10,58 oz	45,00
▶ 450 grs. / 14.50 oz	67,50
▶ 1 Kgr. / 35,27 oz	151,00

2 Guarniciones incluidas / 2 Garnish included

Patatas fritas - patatas asadas - 🥔🥔 puré de patatas - puré de calabazas - verduras - ensaladas
 Chips - jacket potato - 🥔🥔 mash potato - pumpkin puree - vegetables - salads



Brochetas / Skewers

▶ Pollo, con pimientos, maíz y bacon /
Chicken, with peppers, corn and bacon

22,50

▶ Ternera Angus con pimientos, maíz y bacon /
Angus meats, with peppers, corn and bacon

25,00

Carnes de Galicia / Galician Meats

CON HUESO / WITH BONE

COCCIÓN / COOKING

Crudo / Blue

Poco hecho / Rare

Menos del punto /

Medium rare

Al punto / Medium

Más del punto / Medium well

Hecho / Well done

Muy hecho / Very well done

▶ Chuletón 500 grs. / Ribeye 17,60 oz.

35,50

▶ T-Bone 600 grs. / T-Bone 19,30 oz.

43,50



Solomillo con salsa a la pimienta

Fillet steak with pepper sauce

▶ Solomillo de ternera 250 grs. (8 oz)

Servido con verduras, 🍷 salsa a la pimienta y 🍷 puré de patatas.
(Este plato se sirve con salsa y troceado, no se puede elegir punto de la carne)

Fillet steak with vegetables, 🍷 mashed potatoes and 🍷 pepper sauce
(This dish is served with sauce and chopped, you cannot choose the point of the meat)

34,50

2 Guarniciones incluidas / 2 Garnish included

Patatas fritas - patatas asadas - 🍷 puré de patatas - puré de calabazas - verduras - ensaladas

Chips - jacket potato - 🍷 mash potato - pumpkin puree - vegetables - salads

Ternera a la brasa / Grilled beef meat

▶ Costillas de ternera 350 grs. / Beef ribs 12,30 oz.

16,80

▶ Entrañas 350 grs. / Skirtsteak 12,30 oz.

19,50

▶ Vacío al asador 350 grs / Grilled beef vacuum steak 12,30 oz.

(Consultar disponibilidad) 18,50 (Check availability)

Platos típicos de Buenos Aires Typical dishes of Buenos Aires

🍷🍴▶ Milanesa de ternera a la napolitana
con jamón, queso y tomate

Napolitana breaded beef filet with ham,
tomato and chees

23,50

🍷🍴▶ Sola / Alone

17,50



Surtido de carnes a la brasa Assortment grill

🍷▶ Chorizo, morcilla, cerdo, cordero, ternera y pollo

Criollo sausage, blackpudding, pork, lamb, beef and chicken

500 grs. precio por persona 26,00 (mínimo 2 personas) 52,00

17,60 oz. price per person 26,00 (minimum 2 persons) 52,00

2 Guarniciones incluidas / 2 Garnish included

Patatas fritas - patatas asadas - 🍷🍴 puré de patatas - puré de calabazas - verduras - ensaladas

Chips - jacket potato - 🍷🍴 mash potato - pumpkin puree - vegetables - salads

▶ Verduras a la brasa (2 pers)

Assortment vegetables grill (2 pers.)

16,00



Hamburguesas Angus / Angus burger

300 grs. / 10,58 oz.

- ▶ Sola / Single burger 17,00
- ▶ Con queso / With cheese 19,50

Quebracho Burger

300 grs. / 10,58 oz.

- ▶ Con jamón, queso, tomate, huevo, cebolla frita y pepinillos /
Ham, cheese, tomato, egg, fried onion and pickles

22,50



Todas las hamburguesas se sirven con ensalada y patatas fritas
The dishes served with salad and chips

Pescados a la brasa / Grilled fish

- ▶ Dorada a la brasa / Gilt head fish 15,20
- ▶ Salmón rosado 250 grs. / Rosé salmon 8,80 oz 21,00
- ▶ Gambones patagónicos 8 ud. / Patagonic prawns 8 ut. 19,00
- ▶ Pulpo al asador (*) / Octopus BBQ (*) 47,00/Kg

(*) Bajo pedido 48 Hs. antes / (*) On request 48 hours before





EL QUEBRACHO

Especiales para compartir (2 pers.)

To share (2 people)

▶ Asado de tira + chorizo y morcilla + botella de vino
Strip roast + chorizo and blood sausage + bottle of wine

38,00



▶ Entrecot Angus 600 grs. /

Angus Sirloin 21,15 oz

+ 1 botella de vino + 1 bottle of wine

59,80



89,50

▶ Solomillo Angus 600 grs. /
Angus Fillet 21,15 oz

+ 1 botella de vino + 1 bottle of wine

▶ Chuletón con hueso 800 grs.

Rybeye with bone 28.20 oz.

+ 1 botella de vino + 1 bottle of wine

56,20



58,80

▶ Parrillada surtida de carnes
a la brasa

Assortment of grilled meat

Chorizo, morcilla, cerdo, cordero,
ternera y pollo / Creole sausage,
blackpudding, lamb, pork, chicken & beef

+ 1 botella de vino + 1 bottle of wine

Carnes de cerdo / Pork meats

▶ Solomillo de cerdo 300 grs. / Pork fillet 10,58 oz.

16,30

▶ Codillo de cerdo con patatas / Knuckle of pork with potatoes

18,40

●●▶ Costillas de cerdo 350 grs. con salsa barbacoa / Pork ribs with BBQ sauce 12.30 oz.

18,40

Carnes de cordero / Lamb meats

▶ Chuletas de cordero 6 uds. / Lamb chops 6 uts.

20,00

▶ Pierna de cordero lechal 500 grs. / Leg of lamb 17.60 oz

29,20



Carnes de pollo / Chicken meats

▶ Pechuga de pollo 300 grs. / Chicken breast 10,58 oz.

16,30

●●●▶ Pechuga de pollo a la napolitana / Napolitana chicken breast

Pechuga asada con jamón, queso y tomate
Grilled chicken breast with ham, tomato and cheese

19,50

Ensaladas / Salads

🍷▶ MIXTA / MIXED SALAD

Lechuga, tomate y cebolla / **Lettuce, tomato and onion**

1/2 : 6,00 - Completa 9,30

🍷🍷▶ MOTRILEÑA

Aguacate, tomate, anchoas / **Avocado, tomato and anchovies**

12,50

🍷🍷▶ QUEBRACHO

Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, aceitunas, maíz, atún, espárragos y huevos

Lettuce, tomato, onion, carrot, olives, corn, tuna, asparagus and egg

15,90

🍷🍷🍷▶ CÉSAR

Pollo, lechuga y queso parmesano

Chicken breast, lettuce, parmesano cheese

16,50

🍷🍷▶ MEDITERRÁNEA

Tomate con atún / **Tomato with tuna**

11,50



Pastas

PASTA LISA / CLASSIC PASTA



● Rigatoni

●● Tagliatelle



● Penne



(Penne SIN gluten)

PASTA RELLENA / FILLED PASTA



● Raviolini

Carne de cerdo

●● Tortellini gigante

Ricota e spinaca

Salsas para pasta lisa

Smooth pasta sauces

▶ Pomarola	14,30
🌿▶ Bolognesa	14,30
🍖▶ Carbonara	14,30
🍷▶ Puttanesca	14,30
🌿🍷🍷▶ Pesto	14,30

Salsas para pasta rellena

Stuffed pasta sauces

▶ Pomarola	16,50
🌿▶ Bolognesa	16,50
🍖▶ Carbonara	16,50
🍷▶ Puttanesca	16,50
🌿🍷🍷▶ Pesto	16,50

🌿🍷🍷▶ Canelones de espinaca	14,80
🌿🍷🍷▶ Lasagna de carne	16,50
🌿🍷🍷▶ Lasagna de verduras	15,40

Al horno / Al forno

- 🍷🍷🍷▶ Rigatoni al horno con chorizo criollo, champiñones y salsa rosa
Baked rigatoni with creole chorizo, mushrooms and pink sauce

18,00

ESPECIALIDAD SPECIALITIES

- 🍷🍷▶ TAGLIATELLE
FRUTTI DI MARE
20,50



Menú infantil / Kids menu

Válido para menores de 10 años / Valid for children under 10 years old

- 🍷🍷🍷▶ Nuggets de pollo / Chicken nuggets

- 🍷🍷▶ Spaghettis (Bolognesa - tomate) / Spaghettis (Bolognesa sauce or tomato)

- 🍷▶ Hamburguesas con patatas / Burger with chips

Incluye: patatas fritas, 1 bebida y 1 helado
Included: chips, 1 drink, and 1 ice cream

16,50



EL QUEBRACHO

Carnes al asador / Cross BBQ

Bajo pedido 48 Hs. antes / On request 48 Hs. before

▶ Cordero al asador
Lamb cross BBQ
42,00 / Kg.

▶ Cochinito al asador
Pork cross BBQ
37,00 / Kg.

Pescados al asador / Fish BBQ

▶ Pulpo al asador
Octopus cross BBQ
47,00 / Kg.





Menú diario / Daily menu

El menú diario es exclusivamente por persona NO para compartir / The daily menu is exclusively per person NOT to share

Hasta las 15:30 Hs. De lunes a Viernes (Excepto festivos) / Until 3,30 PM from Monday to Friday (Except holidays)

Entradas / Starters

- 🕒▶ Provoleta / Melted provolone cheese
 - ▶ Champiñones a la brasa / Grilled mushrooms
- 🕒▶ Empanada / Argentinian pastry
 - ▶ Ensalada / Salad
- 🕒▶ Pan de ajo / Garlic bread
- 🕒▶ Tortilla de patatas / Spanish omelette
- 🕒▶ Tortilla de calabacín / Courgette omelette
- 🕒▶ Chorizo criollo / Creole sausage
- 🕒▶ Croquetas de jamón / Ham croquettes
- 🕒▶ Patatas fritas con queso y bacon / Chips with bacon and cheese
- 🕒▶ Gazpacho casero (en temporada) / Home made gazpacho (on season)
- 🕒▶ Bastoncitos de queso con salsa de tomate / Cheese sticks with tomato sauce

MENÚ A

PRINCIPAL Y
ENTRANTE Ó POSTRE

MAIN, STARTER OR
DESSERT

€ 16,30

MENÚ B

ENTRANTE,
PRINCIPAL Y POSTRE

STARTER,
MAIN AND DESSERT

€ 18,80

Principal / Main Course

- ▶ Costillas de ternera a la brasa / Grilled beef ribs
- ▶ Ternera a la brasa / Beef
- ▶ Entraña a la brasa / Skirtsteak grill
- 🕒▶ Milanesa de ternera / Breaded beef fillet
- ▶ Costillas de cerdo con salsa barbacoa / BBQ pork ribs
- ▶ Pechuga de pollo / Chicken breast
- ▶ Solomillo de cerdo / Pork fillet
- ▶ Solomillo de cerdo con salsa a la pimienta / Pork fillet with pepper sauce (+€ 2,50)
- ▶ Chuletas de cordero / Lamb chops (+€ 2,50)
- ▶ Pastel de carne / Meatloaf
- 🕒▶ Canelones de espinacas / Spinach caneloni
- 🕒▶ Espagueti bolognesa / Spaghetti bolognese
- 🕒▶ Lasagna de carne o verduras / Meat or vegetables lasagna
- 🕒▶ Raviolos con salsa bolognesa / Raviolis with bolognese sauce

IVA incluido / Bebidas aparte
VAT included / Drinks not included

Postres / Desserts

- 🕒▶ Panqueque de dulce de leche / Crep caramel
- 🕒▶ Tarta de chocolate / Chocolate cake
- 🕒▶ Higos con yogurt griego / Figs greek yogurt
- 🕒▶ Profiterol con chocolate / Chocolate profiterol
- 🕒▶ Brownie de chocolate / Brownie chocolate
- 🕒▶ Helado de vainilla / Vanilla icecream
- 🕒▶ Helado de chocolate / Chocolate icecream
- 🕒▶ Helado de fresa / Strawberry icecream
- 🕒▶ Tarta de queso / Chesse cake
- 🕒▶ Tarta de lima / Lime cake
- 🕒▶ Flan de huevo casero / Homemad egg flan
- 🕒▶ Tarta de manzana / Apple pie