

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

- 🍷🍷🍷▶ “Quebracho”: Vacío y provolone / “Quebracho”: Flank and provolone cheese 4,60
- 🍷🍷▶ Cordero / Lamb 4,60
- 🍷🍷▶ Carne de ternera / Meat 4,30
- 🍷🍷▶ Pechuga de pollo / Chicken breast 4,30
- 🍷🍷▶ Pechuga de pollo al curry / Chicken curry 4,30
- 🍷▶ Queso, cebolla y maíz / Cheese, onion and sweet corn 4,30
- 🍷🍷▶ Espinaca / Spinach 4,30
- 🍷▶ Jamón y queso / Ham and cheese 4,30



Provoleta / Melted italian cheese

- 🍷▶ Sola, al horno / Only cheese, baked 13,50
- 🍷🍷▶ Con champiñones, al horno / With mushrooms, baked 16,00
- 🍷▶ Provoleta en snacks, al horno / Melted cheese snacks, baked 14,00
- 🍷▶ Provoleta a la brasa / Charcoal melted cheese 14,80
- 🍷▶ Provoleta a la brasa con pimientos / With red pepper 17,00



Pan de ajo / Garlic bread

- 🍷▶ Solo (3 und.) / Only bread (3 Uts.) 6,00
- 🍷▶ Con queso / With cheese 9,00



Entrantes / Starters

▶ Trío de entrantes 1: Lengua, berenjenas, chorizo y patatas / Three starters 1: tongue, eggplant, creole sausage and potatoes	1/2 Ración	21,00
▶▶ Trío de entrantes 2: Mollejas, provoleta, chorizo y patatas / Three starters 2: Sweetbreads, Provolone cheese, creole sausage and potatoes		24,50
▶▶▶ Palmitos con salsa rosa / Palm hearts with pink sauce	7,50	11,00
▶▶ Bastoncitos de queso con salsa de tomate Cheese sticks with tomato sauce	8,50	12,50
▶ Gazpacho casero (en temporada) / Homemade cold soup of tomatoes (in season)		6,80
▶ Champiñones a la brasa / Grilled mushrooms		11,50
▶▶ Patatas fritas con queso y bacon / Chips with bacon and cheese		10,50
▶▶▶ Croquetas de jamón (6 Uds.) / Ham croquettes (6 uts.)	3 uds.	6,50 11,00
▶▶▶ Albóndigas criollas de Angus en salsa gaucha (4 Uds.) Creole Angus meatballs with gaucho sauce (4 uts.)	2 uds.	9,50 17,50
▶▶ Lengua a la vinagreta Tongue in vinaigrette	12,00	21,50
▶▶ Berenjena en escabeche Pickled eggplant	7,50	13,50

Entrantes especiales argentinos a la parrilla Grilled special Argentinian starters

▶▶ Chorizo criollo Creole sausage	▶▶ Morcilla Blackpudding	▶▶ Chorizo y morcilla Mixed sausage and Blackpudding
2 Und. 8,80	2 Und. 8,80	2 Und. 8,80
4 Und. 16,00	4 Und. 16,00	4 Und. 16,00



Mollejas / Grill sweetbreads veal

350 grs. (12,35 Oz.)

1/2 Ración: Ración:

16,00 29,00



Angus Premium de grano de maíz

Angus Premium grain fed

Todas nuestras carnes son pesadas en crudo
All our meats are weighed raw

ENTRECOTE / SIRLOIN

▶ 200 grs. / 7,05 oz	26,90
▶ 300 grs. / 10,58 oz	39,40
▶ 450 grs. / 15,87 oz	58,30
▶ 1 Kgr. / 35,27 oz	126,00

CHULETÓN / RYBEYE

▶ 300 grs. / 10,58 oz	44,60
▶ 450 grs. / 15,87 oz	65,60

TOMAHAWK / TOMAHAWK

▶ Tomahawk precio por kg. / Tomahawk price per kg.	89,00
---	-------

SOLOMILLO / FILLET

▶ 200 grs. / 7,05 oz	37,80
▶ 300 grs. / 10,58 oz	54,60
▶ 450 grs. / 15,87 oz	80,00
▶ 1 Kgr. / 35,27 oz	179,00

PARA SIBARITAS FOR GOURMETS

Entrecote Quebracho
Angus

350 grs. / 12,35 Oz.

Asado en la parrilla, sazonado con
chimichurri y sales de vino Malbec.
Se sirve con huevo frito, patatas
fritas, verduras y ensaladas.

Cook in the grill and seasoned with
chimichurri and wine Malbec salt.
It is served with egg and fried
onions, chips vegetables and
salad.

43,00

Carne de Wagyu / Wagyu meat

(La carne de Wagyu se vende al peso)

▶ Japonés Kobe (A5+)	680,00	precio por kilo
(A5 máxima calidad de carne de Wagyu) (A5 best quality of Wagyu meat)		

▶ Entraña de Wagyu (A5+)	72,00	350 grs. / 12,35 oz
(A5 máxima calidad de carne de Wagyu) (A5 best quality of Wagyu meat)		

Consulte disponibilidad
Check availability



Angus Argentino

Argentinian Angus Beef



Todas nuestras carnes son pesadas en crudo

All our meats are weighed raw

SALSAS / SAUCES

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

3,90

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. / 7,05 oz	25,20
▶ 300 grs. / 10,58 oz	36,70
▶ 450 grs. / 15,87 oz	55,70
▶ 1 Kgr. / 35,27 oz	118,00

CHULETÓN / RYBEYE

▶ 300 grs. / 10,58 oz	41,90
▶ 450 grs. / 15.87 oz	61,90

SOLOMILLO / FILLET

▶ 200 grs. / 7,05 oz	36,50
▶ 300 grs. / 10,58 oz	52,90
▶ 450 grs. / 15.87 oz	78,50
▶ 1 Kgr. / 35,27 oz	174,00

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

Solomillo con salsa a la pimienta

Fillet steak with pepper sauce

▶ Solomillo de ternera 250 grs. (8,82 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)

40,50

2 Guarniciones incluidas / 2 Garnish included

Todas nuestras carnes son pesadas en crudo

All our meats are weighed raw

Carnes de Galicia / Galician Meats

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**

CON HUESO / WITH BONE

► Chuletón 500 grs. / **Rybeye 17,64 oz.**

39,90

► T-Bone 600 grs. / **T-Bone 21,16 oz.**

49,90



Todas nuestras carnes son pesadas en crudo

All our meats are weighed raw

Carnes al asador / Cross BBQ

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

► Cordero al asador

Lamb cross BBQ

65,00 / Kg.

► Cochinillo al asador

Pork cross BBQ

59,00 / Kg.

Pescados al asador / Fish BBQ

► Pulpo al asador

Octopus cross BBQ

65,00 / Kg.

Menú infantil / Kids menu

Válido para menores de 10 años

Valid for children under 10 years old

► Nuggets de pollo con patatas / **Chicken nuggets whit chips**

► Spaghettis (Bolognesa - tomate) / **Spaghettis (Bolognesa sauce or tomato)**

► Hamburguesas con patatas / **Burger with chips**

Incluye: 1 bebida y 1 helado

Included: 1 drink, and 1 ice cream

19,50

Ternera a la brasa / Grilled beef meat

- ▶ Costillas de ternera Premium al asador 550 grs. / Premium beef ribs to grill 19,40 oz.
30,90
- ▶ Tira de asado Premium a la parrilla / Premium roast strip
27,90
- ▶ Entrañas de ternera Premium 350 grs. / Skirtsteak 12,35 oz.
31,90
- ▶ Vacío al asador 550 grs / Grilled beef vacuum steak 19,40 oz.
30,90

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 cheese

27,90

- 🍷🍴▶ Sola / Alone
20,90



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 31,00 (mínimo 2 personas) 62,00
17,60 oz. price per person 31,00 (minimum 2 persons) 62,00

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.)
19,00

Todas nuestras carnes son pesadas en crudo
All our meats are weighed raw



Hamburguesas Angus / Angus burger

300 grs. / 10,58 oz.

●●●●●▶ Sola / Single burger 19,90

●●●●●▶ Con queso provolone / With provolone cheese 22,90

Hamburguesa Buenos Aires

300 grs. / 10,58 oz.

●●●●●▶ Con queso provolone, cebolla caramelizada y rúcula /
With provolone cheese, caramelized onion and arugula

24,90

Hamburguesa Quebracho

300 grs. / 10,58 oz.

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

25,90



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

Pescados a la brasa / Grilled fish

●▶ Dorada a la brasa / Gilt head fish 18,00

●▶ Salmón rosado 250 grs. / Rosé salmon 8,80 oz 24,90

●▶ Gambones patagónicos 8 ud. / Patagonic prawns 8 ut. 23,00

●▶ Pulpo al asador (*) / Octopus BBQ (*) 65,00/Kg

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



Carnes de cerdo / Pork meats

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

19,90

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

20,90

●●▶ Costillas de cerdo 600 grs. con salsa barbacoa / Pork ribs with BBQ sauce 21.16 oz.

21,90

Carnes de cordero / Lamb meats

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

23,90

▶ Pierna de cordero lechal 700 grs. / Leg of lamb 24.69 oz

33,90



Carnes de pollo / Chicken meats

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

18,00

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

Pechuga asada con jamón, queso y tomate

Grilled chicken breast with ham, tomato and cheese

22,90

Todas nuestras carnes son pesadas en crudo

All our meats are weighed raw

Ensaladas / Salads

🍷▶ MIXTA / MIXED SALAD

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

1/2 : 7,50 - Completa: 12,90

🍷▶ MOTRILEÑA

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

15,00

🍷▶ QUEBRACHO

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

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

19,00

🍷▶ CÉSAR

Pollo, lechuga y queso parmesano

Chicken breast, lettuce, parmesano cheese

19,90

🍷▶ MEDITERRÁNEA

Tomate con atún / **Tomato with tuna**

14,00

Ensaladas templadas / Warm salad

🍷▶ PATAGONIA 23,90

Lechuga, pimientos rojos, pepinillos, salsa rosa, 5 gambones patagónicos

Lettuce, 5 bigs patagonic prawns, red pepper, pickles and pink sauce

🍷▶ CAMPESTRE 19,90

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

Chicken breast, lettuce, red pepper, pickles, fried onion seasoned, with honey mustard sauce

Pastas



PASTA LISA / CLASSIC PASTA



● Rigatoni

●● Tagliatelle



● Penne



(Penne gluten free)

PASTA RELLENA / FILLED PASTA



● Raviolini

Carne de cerdo

●●

Tortellini gigante

Ricota e spinaca

Salsas para pasta lisa

Smooth pasta sauces

▶ Pomarola	16,90
●▶ Bolognesa	16,90
●▶ Carbonara	16,90
●▶ Puttanesca	16,90
●●●▶ Pesto	16,90

Salsas para pasta rellena

Stuffed pasta sauces

▶ Pomarola	19,90
●▶ Bolognesa	19,90
●▶ Carbonara	19,90
●▶ Puttanesca	19,90
●●●▶ Pesto	19,90

●●●▶ Canelones de espinaca	17,90
●●▶ Lasagna de carne	19,90
●●▶ Lasagna de verduras	18,90

Al horno / Al forno

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

21,90

ESPECIALIDAD SPECIALITIES

●●●▶ TAGLIATELLE
●●● FRUTTI DI MARE

24,90

Especiales para compartir (2 pers.) To share (2 people)

Todas nuestras carnes son pesadas en crudo / All our meats are weighed raw

- Vacío al asador 900 grs. + chorizo y morcilla
+ botella de vino
Grilled beef vacuum steak 31,74 oz.
+ chorizo and blood sausage + bottle of wine



65,90

- Entrecot Angus 600 grs. /

Angus Sirloin 21,15 oz

+ 1 botella de vino + 1 bottle of wine

69,90



102,90

- 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

65,90



65,90

- 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



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
- 🍷▶ 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
€ 19,50

MENÚ B

ENTRANTE,
PRINCIPAL Y POSTRE
STARTER,
MAIN AND DESSERT
€ 22,90

Principal / Main Course

- ▶ Vacío / Grilled beef vacuum steak
- ▶ 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)
- 🍷🍷▶ Canelones de espinacas / Spinach caneloni
- 🍷▶ Espaguetti 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 / Homemade egg flan
- 🍷🍷🍷▶ Tarta de manzana / Apple pie