

# 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





EL QUEBRACHO

## 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)

(Kobe meat is sold by weight)

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 (mínimum 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 brest, lettuce, red pepper, pickles, fried onion sasoned, 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

### 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
- ▶ Ravioles con salsa bolognesa / Raviolis with bolognese 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

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