

Apéritif – Entrée

Empanadas

Chausson salé fourré au bœuf Angus et/ou aux légumes de saison (option végétarienne disponible).

Bruschetta Criolla

Toast à la saucisse de porc argentine, servi avec chimichurri et sauce criolla.

Maïs grillé

Maïs grillé au feu de bois, parsemé de flocons de sel de Guérande.

Choripan

Mini-sandwich à la saucisse argentine traditionnelle, servi avec sauce chimichurri.

Brochette de Gambas

Gambas marinées à la sauce soja sucrée, à la coriandre et au citron, accompagnées de poivron vert et d'oignon rouge.

Tapa de poulpe

Poulpe grillé, servi avec un coulis de mangue. Doux ou épicé sur demande.

Tapa de boudin noir

Boudin noir argentin traditionnel, servi avec une pomme Granny Smith.

Tendron de porc

Poitrine de porc marinée aux agrumes, servie avec des pousses de saison.

Fromage fondu à partager

Assortiment de fromages (camembert, provolone, Mont d'Or...), servi avec des fruits de saison.

Plateau crudité & sardine

Crudités de saison, servies avec un dipe de sardines.

Pic de hampe de bœuf

Brochette de bœuf, servie avec une sauce chimichurri maison.

Les quantités peuvent varier selon que le plat soit choisi en apéritif ou en entrée.



Plat

Cochon “al asador”

Cochon entier cuit au dessus du feu pendant plusieurs heures.

Agneau “al asador”

Agneau entier cuit au dessus du feu pendant plusieurs heures.

Bavette d’Aloyau

Pièce de viande de bœuf Angus entière “al asador”.

Côte de bœuf “al gancho”

Pièce de bœuf "au crochet" suspendue au-dessus du feu.

Poulet fermier “al gancho”

Poulet suspendu au-dessus du feu.

Pêche du moment

Poisson du moment suspendu au-dessus du feu.

Noix d’entrecôte Angus

Entrecôte grillée suspendue au-dessus du feu.

Plat de Côte de bœuf

Grande pièce de porc suspendue plusieurs heures.

Picanha de boeuf Angus

Pièce de boeuf Angus fumée “al gancho”.



Accompagnement

Pomme de terre grenaille

Petite patate cuitent à la braise.

Légumes de saison

Légumes grillés. Sélectionnés en fonction de la saisonnalité.

Salade de courgette

Salade de fêta, petit pois, menthe et huile d'olive.

Tomate cœur de bœuf

Salade disponible de juin à septembre servie avec fraise et basilic.

Maïs grillé

Maïs grillé

Poivronade “al rescoldo”

Oignon, ail, poivron et huile d'olive.

Sauce

Chimichurri

Nature, picante ou aux agrumes.

Criolla

Sauce à base de poivron trois couleurs et oignon.