

¡Bienvenidos!

En el arte culinario, el fuego es el maestro que enseña la alquimia entre lo simple y lo complejo.

Redefinimos la experiencia con nuestro menú degustación, innovando desde las raíces del Argentinian Grill.

En cada grill encendido, se cocina no solo carne, sino una narrativa de sabores que despiertan tus instintos más primarios.



EXPERIENCIA

Alcachofa Tiernizada al Grill

yema de huevo escalfada, escamas de parmesano & ralladura de azafrán

Morcilla de Burgos

cebolla caramelizada, mostaza dulce & pimiento de padrón

Maridaje —→ **Vino Blanco** Bardos,
D.O. Verdejo Rueda (España)

Empanadita de Espinaca

bechamel & provolone italiano

Steak Tartar de Entrecot Argentino Angus

tomate seco de Sicilia trufado & falso caviar de oliva

Mini Hamburguesa de Chuletón de Ávila

queso curado, pimiento asado a la leña,
mayonesa ahumada & carbón negro salado

Maridaje —→ **Vino Rosado** Marqués de Riscal, D.O. Rioja
(España)

Mollejas al Champán

cebolleta & queso payoyo

Solomillo Argentino Hereford Acompañado de Salsa de Vino Tinto Malbec

champiñones salteados y cebolletas al Carlos I
& puré de patatas cremoso

Coulant de Dulce de Leche

con helado de vainilla al Grand Marnier, nueces &
mermelada casera de fresas

Maridaje —→ **Vino Tinto** Casa Gli Amici,
D.O. Malbec (Argentina)

incluye agua, pan casero y mantequilla

119€



[ART OF FIRE]
TANGO