



[ART OF FIRE]
TANGO

¡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

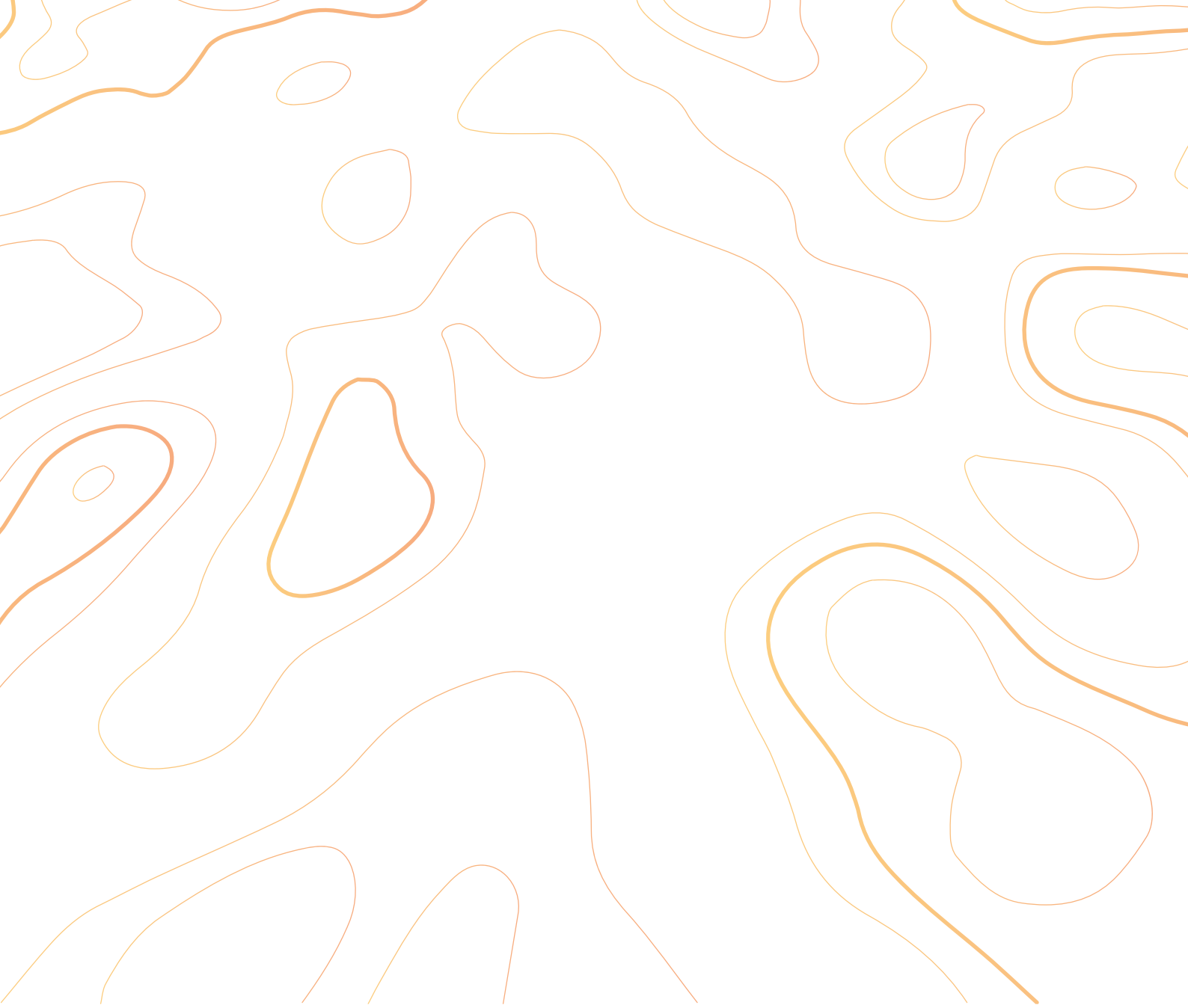
Coulant de Dulce de Leche

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€



Nuestro equipo de chefs apasionados ha perfeccionado el arte del asado argentino, elevando cada plato a una expresión culinaria muy personal. Desde los cortes premium hasta las preparaciones cuidadosamente elaboradas, cada detalle refleja nuestro compromiso con la excelencia.

¡Les damos la bienvenida a [ART OF FIRE] y les invitamos a sumergirse en la auténtica y renovada esencia del Grill Argentino!

¡Gracias, por venir, que disfruten!

CARTA

INFORMACION SOBRE ALERGENOS

Si usted tiene alguna intolerancia puede consultar nuestra carta de alérgenos con nuestro personal.

PAN Y MANTEQUILLA 2.60 € TODOS LOS PRECIOS TIENEN EL IVA INCLUIDO.

CARTA

ENTRADAS

Alcachofas Confitadas A Las Brasas

dúo de alcachofas con huevo frito y trufa & parmesano y pimiento asado

18€

Mollejas de Ternera al Limón Asado

21€

Provoleta a la Parrilla

provoleta a la parrilla con aove & orégano fresco

18€

Provoleta Tango

provoleta a la parrilla con tomate de la huerta & pesto

21€

Chorizo Criollo Argentino a la Parrilla

6,70€

Morcilla de Ronda

morcilla de ronda, de cerdo con cebolla

6,70€

Morcilla de Burgos

pimientos de padrón y cebolla caramelizada

16€

Tataki de Salmón

sésamo & alga wakame

19,50€

Langostinos y Verduras en Tempura

salsa de soja & sweet chilli

19,50€

CARTA
ENTRADAS

CARTA

ENTRADAS

Gambas al Pil-Pil

17,50€

Empanada Argentina de Carne

cortada a cuchillo

6,20€

Salchicha Merguez

salchicha merguez con una delicada salsa harissa

12€

HALAL CERTIFICADO
حلال
HALAL

Carpaccio de Ternera

solomillo de ternera loncheado fino, alcaparras,
queso parmesano y rúcula

18,50€

HALAL CERTIFICADO
حلال
HALAL

Sopa del día

sopa del día a elección de nuestro chef

9,80€

CARTA
ENTRADAS

CARTA

ENSALADAS

Ensalada Tango

rúcula, escamas de parmesano, tomate seco & nueces

16,50€

Ensalada César

hojas de lechuga, aliño césar & pollo marinado frito

16,50€

Ensalada de Cabra Templada

queso de cabra gratinado con miel, manzana caramelizada,
nueces & brotes tiernos

18€

Ensalada Calabria

tomates frescos con queso feta griego & aceitunas negras rociadas en aove

16€

CARTA
ENSALADAS

CARTA

CARNES DE NUESTRA PARRILLA



Todas nuestras carnes son acompañadas con patatas fritas o patata asada

Tomahawk de Ternera Suprema

92€ / Kg

Chuletón Madurado de Vaca Vieja

87€ / Kg

T-bone Ternera Suprema

89€ / Kg

Lomo Alto Argentino 300 grs

28€

Lomo Alto Argentino 500 grs

47€

Entrecot Argentino 300 grs

28€



Solomillo Argentino 300 grs

36€

Solomillo Argentino Angus 300 grs

envuelto en bacon con salsa Oporto sobre colchón de espárragos verdes y chalota confitada

39,90€

Chuletas de Cordero

27€



CARTA
CARNES

CARTA

Tira de Asado

25,50€

Entraña a la Parrilla

25€

½ Pollo Asado a las Brasas

23€



Pollo Deshuesado con Salsa Ciruela

27€

Pollo Deshuesado Al Limón

27€



Costillas de Cerdo a La Barbacoa

bañada en salsa BBQ ahumada

22€

Vacío de Ternera

vacío argentino cocido a baja temperatura
acompañado de pure de patatas trufado

26,50€

Parrillada Estilo Argentino

parrillada Argentina: chorizo criollo, morcilla, vacío, tira de asado,
pollo, entraña, patatas fritas

29€ precio por persona, mínimo 2 personas

Chateaubriand de Solomillo Argentino

guarnición de verduras, patatas fritas, acompañado con trio de
salsa bearnesa, salsa de champiñones y salsa de pimienta verde

39€ precio por persona



CARTA

DE NUESTRA COCINA

Steak Tartar de Entrecot Argentino

servido con salsa bearnesa & patatas fritas

26€

Tartar de Salmón

salmón & aguacate y salsa de soja, cilantro y semillas de sésamo

18€

Milanesa Napolitana

filete de ternera empanado, topping de salsa de tomate & queso mozzarella gratinado con patatas fritas

18€

Hamburguesa Tango

200 grs chuletón de ternera madurado 40 días, tomate, lechuga, cebolla, huevo frito, queso cheddar y patatas fritas

21€

HALAL CERTIFIED
حلال
HALAL

Hamburguesa Paris

para los amantes del queso azul: rúcula, cebolla caramelizada, queso azul, miel de caña & patatas fritas

19€

HALAL CERTIFIED
حلال
HALAL

Salmón Salvaje con Verduras Thai

salsa curry con jengibre & cardamomo y arroz basmati

23€

Pad Thai Noodles con Verduras, Pollo o Gambas

17€

Tagliatelle con Gambas

tallarines anchos con salsa de nata, gambas & tomate

21€

Espaguetis con Salsa Bolognesa

18€

CARTA DE LA COCINA

CARTA

GUARNICIONES

Pimientos de Padrón
acompañados de patatas paja

9,80€

Puré de Patatas

8,90€

Verduras al Grill

9,50€

Cebollas Salteadas

8,50€

Champiñones salteados al Brandy

9,50€

Patatas Maria Gratinadas

9,50€

Espinacas a la Crema

9,80€

Trío

espinacas a la crema, champiñones al brandy & cebollas salteadas

21€

Salsas

pimienta verde, vino tinto, champiñon & trufa, bearnesa,
queso azul al whisky

4,80€

CARTA
GUARNICIONES

CARTA

POSTRES



Panqueque con Dulce de Leche

crepe tradicional Argentino relleno de dulce de leche

9,20€

Profiteroles

helado de vainilla, salsa de chocolate caliente
y lluvia de galleta triturada

9,50€

Volcán de Chocolate o Dulce de Leche

relleno de chocolate o dulce de leche acompañado de helado de vainilla

9,20€

Sorbete de Limón con Vodka

disponemos versión sin alcohol

9,50€

Brownie de Chocolate

helado de dulce de leche

9,50€

Helados

2 sabores

9,20€

Vinos de Postre

jerez, oporto, manzanilla

6,80€

CARTA
POSTRES

COCKTAILS

Tango 'EL del Negro'

tequila reposado, sirope de mango & lima

Mojito Cubano

ron cubano, lima, hierbabuena, azúcar moreno, angostura & top soda

Mojito de Sabores

mango, fruta de la pasión, fresa, melón o manzana

Mojito de Sabores sin Alcohol

mango, fruta de la pasión, fresa, melón o manzana

Daiquiri Sabores

mango, fruta de la pasión, fresa o melón

Margarita

tequila, triple seco & lima exprimida

Tequila Sunrise

tequila, zumo de naranja & granadina

Porn Star Martini

vodka, cava, lima, fruta de la pasión & caña de azúcar natural

Piña Colada

ron blanco, zumo de piña & puree de coco

Pisco Sour

pisco reserva, clara de huevo, sirope de azúcar & lima

Disaronno Sour

amaretto, sirope de azúcar, lima exprimida & clara de huevo

Whiskey Sour

whiskey 8 años, sirope de azúcar, lima exprimida & clara de huevo

Dry Martini

ginebra, vermut blanco seco

Espresso Martini

vodka premium, licor de café, espresso, sirope de caña

Bramble

ginebra, zumo de lima, sirope de azúcar, licor de mora

14€

¡Pregunte por nuestro exquisito cocktail del día!

VINOS DE POSTRE JEREZ

Manzanilla

presenta una ligera acidez que produce una agradable sensación de frescor y un regusto persistente y ligeramente amargo

Fino

es muy seco, delicado y ligero. En el post-gusto vuelven los recuerdos almendrados, dejando una agradable sensación de frescor

Amontillado

su aroma es sutil y delicado, con una base etérea suavizada por aromas de frutos secos de cáscara (avellanas) y vegetales que recuerdan a hierbas aromáticas y tabaco negro, presenta una entrada en boca amable y una acidez equilibrada

Px Cream

vino con un dulzor equilibrado, un recorrido seductor y elegante y un regusto largo en el que se conjuga la sensación de dulzor con las notas típicas del oloroso

5,50€

VINOS DE
POSTRE JEREZ

Sangría Cava

Jarra 32€
Copa 12€

Sangría Vino Blanco o Tinto

Jarra 25€
Copa 7,5€

Sangría Frutos Rojos

Jarra 25€
Copa 7,5€

Aperol Spritz

aperol, prosecco & soda
10€

Limonada

Hierbabuena con Lima & Limón
6€

Vinoteca

Descubran, Degusten, Disfruten. En este rincón vinícola, les animamos a explorar, a experimentar y a descubrir nuevos favoritos. Que cada copa sea un brindis a la buena compañía, a los placeres de la mesa y a la pasión que impulsa el arte del buen beber.

Maridajes Maestros

Déjennos ser sus guías en este viaje enológico. Nuestro equipo de expertos en vinos está aquí para ofrecer recomendaciones y maridajes que resalten la armonía entre la comida y la bebida. Permitan que esta experiencia culinaria sea una sinfonía perfecta de sabores.

VINOTECA

CHAMPAGNE

Moët Chandon Brut Imperial

120€

Moët Chandon Rose Imperial

148€

Chandon Garden Spritz

56€

Moët Chandon Brut 200ml

38€

VINOTECA
CHAMPAGNE

VINOTECA

ESPUMOSOS

Cava Castell del Real Tesoro Brut

29€

Cava Conde de Haro Brut

38€

Cava Conde de Haro Brut Rose

42€

Copa de Cava

7,50€

VINOTECA
ESPUMOSOS

VINOTECA

VINOS TINTO



VINOS ARGENTINOS

Casa Gli Amici, Malbec

rojo intenso, matices violáceos, negros y azulados, notas de ciruelas maduras, se puede apreciar sabores de frutos secos y vainilla

28€

Cavas Don Nicasio, Malbec

rojo intenso con tonos violetas y destellos brillantes
aromas frutales a cereza y ciruela, con notas de vainilla y café

41€

Bressia

50% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot y 10% Syrah (Argentina)
rojo intenso con tonos púrpuras, Aromas a frutos rojos, y elegante presencia de madera, chocolate, dulce de leche y vainilla

64€

Monteagrelo, Malbec

rojo intenso con tonalidades púrpuras y ribetes negros, aromas a frutos rojos y negros con impecable presencia de vainilla, chocolate y café

37€

Piatelli Gran Reserva, Malbec

intenso color rojo con destellos rubí, aromas de frutas negras, vainilla y humo

68€

Bandini, Malbec

rojo intenso con tono violáceos, aromas a arándanos y moras

138€

VINOTECA TINTO

VINOTECA

VINOS TINTO



D.O. TORO

El Pícaro Tinta de Toro

color rojo brillante. aroma intenso frutal acompañado de toques minerales

29€

El Recio Crianza de Toro

color rojo picota, aroma intenso a frutos negros, chocolate y vainilla

46€

D. O. RIOJA

Hacienda Lopez de Haro San Vicente de La Sonsierra

tempranillo. mazuelo, aroma de frutos negros y notas balsámicas tonos de retama, bosque y otras notas dulces provenientes de su crianza en barrica.

29€

Marqués de Riscal Reserva

color cereza bastante cubierto. aroma balsámico y especiado con notas de frutos negros maduros

42€

El Pacto

tempranillo, mazuelo, graciano, intenso aroma de frutos del bosque, regaliz, sotobosque, toques especiados y chocolate

48€

VINOTECA TINTO

VINOTECA

VINOS TINTO



D.O. RIBERA DEL DUERO

Clea Crianza

color rojo picota amoratado. aromas a fruta y regaliz corpulento pero sedoso & amable

28€

Finca Resalso De Emilio Moro

color rojo picota con ribete violáceo, aromas especiados y florales

35€

Protos Crianza

color rojo picota con ribete granate & intensidad a aromas frutales negros en sazón

32€

Emilio Moro Crianza

color rojo cereza, sabor a fruta madura, frutos rojos, vainilla & chocolate

49€

Hacienda Monasterio Crianza

color rojo rubí, brillante e intenso, frutas rojas frescas, fresas, cerezas y un toque mentolado bien integrado con su crianza en barrica

79€

VINOTECA TINTO

VINOTECA

VINOS ROSADOS



Marqués de Riscal

color rojo pálido, aromas fragantes de fruta roja y flores blancas

28€

Chivite las Fincas

color rojo pálido, intenso aroma frutal y a pétalos de rosa

32€

Whispering Angel

delicado color rosa, aromas florales y frutas
junto a un toque cítrico y un tanto herbal

58€

VINOTECA ROSADO

VINOTECA

VINOS BLANCOS



Acantus Sauvignon Blanc

color amarillo pajizo, intenso y gran finura,
aromas que recuerdan al moscatel, las frutas blancas y el pedernal

28€

Bardos D.O. Rueda

color amarillo pajizo con tonos verdosos, intensos aromas a frutas
tropicales y también notas vegetales propias de la variedad verdejo,
como el boj

31€

Sonetti Pinot Grigio (Italia)

aromas frutales y sabor cítrico delle venezie

36€

Laudum Chardonnay

color brillante oro nuevo y ribete verdoso, aroma floral
y frutal con notas a galán de noche y azahar

39€

Pazo De San Mauro Albariño D.O. Rias Baixas

intensidad aromática, notas afrutadas y recuerdos de cítricos,
frutas y flores blancas

39€

Kpilota Txakoli. Karlos Arguiñano

color amarillo verdoso pálido y destellos alimonados
con claras notas de cítricos y heno

29€

K5 Txakoli. Karlos Arguiñano

amarillo verdoso brillante, destacan las notas de flores blancas y la fruta
cítrica

42€

Libalis Semidulce

intensidad aromática de la Moscatel, combina con la frescura que le aporta
la Viura, encontramos notas tropicales y matices de
flores blancas fresco & fragante

27€

VINOTECA
BLANCO