

empanadas

las mejores de Milano

The best of Milan

EMPANADA DE CARNE Panzerotto ripieno di carne, uova, olive e spezie argentine <i>Savory pastry filled with meat, eggs, olives and Argentine spices</i>	€6	EMPANADA DE JAMON Y QUESO Panzerotto ripieno di prosciutto e formaggio <i>Savory pastry filled with ham and cheese</i>	€6
EMPANADA DE QUESO Y TOMATE Panzerotto ripieno di formaggio, pomodoro e basilico <i>Savory pastry filled with cheese, tomato and basil</i>	€6	EMPANADA DE POLLO Panzerotto ripieno di pollo, verdure, olive e spezie argentine <i>Savory pastry filled with chicken, vegetables, olives and Argentine spices</i>	€6
EMPANADA DE CORDERO PATAGONICO Panzerotto ripieno di agnello e spezie mediterranee <i>Savory pastry stuffed with lamb and Mediterranean spices</i>	€6	EMPANADA DE HONGOS Y TRUFAS Panzerotto ripieno di funghi al profumo di tartufo bianco <i>Savory pastry filled with mushrooms and truffle</i>	€7
EMPANADA DE PICAÑA AHUMADA Panzerotto ripieno di picanha affumicata in legno di faggio <i>Savory pastry filled with smoked rump</i>	€7	EMPANADA DE VERDURA Panzerotto ripieno di spinaci, olive, uvetta e pinoli <i>Savory pastry filled with spinach, olives, raisins and pine nuts</i>	€6
EMPANADA MILANO Panzerotto ripieno di ossobuco classica ricetta milanese <i>Savory pastry filled with ossobuco classic Milanese recipe</i>	€7	DEGUSTACION DE EMPANADAS Tris di mini panzerotti ripieni di formaggio pomodoro, pollo e carne <i>Tasting of 3 mini fried savory pastry filled with cheese and tomato, chicken and meat</i>	€12

SOPA TIBIA DE VERDURAS Vellutata tiepida di verdure con insalata di pomodoro e basilico <i>Vegetable cream soup with tomato and basil salad</i>	€8
---	----

entradas

(Antipasti - Starters)

SASHIMI DE LOMO BRASEADO €20
Sashimi di filetto di manzo con salsa di soia e sesamo Don Juan style
Beef Sashimi fillet with Don Juan style soy and sesame sauce

PAN DE CAMPO CON CERDO €12
Croستini con porchetta speziata calda e pomodorini
Toasted bread with spiced pork and tomatoes

SORRENTINOS DE ENTRAÑA €12
Ravioli di entraña con sugo di carne argentina
Angus thin skirt steak with Argentinian meat sauce

JAMON PATA NEGRA A CUCHILLO €34
Pata Negra 100% Belota tagliato al coltello
Pata negra ham cut with knife 100 %

JAMON CRUDO Y BUFALA €18
Culatello di Zibello con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico
Culatello ham with buffalo mozzarella, tomato and basil

TACOS DE CAMARON DEL ATLANTICO SUR €16
Tacos di gamberi alla griglia con guacamole
Grilled shrimp tacos with guacamole

CEVICHE DE PESCADO €18
Filetto di Branzino crudo marinato al lime ed erbe del Sudamerica
Raw sea bass fillet marinated with lime and South American herbs

CROQUETAS LOLITA €9
Crocchetta con morbido ripieno di pata negra
Soft croquette filled with patanegra ham

CEVICHE DE LOMO Y VINAGRETA ANDINA €20
Carpaccio di filetto di manzo con crudité di verdura e salsa al lime
*Ricetta andina
Beef fillet marinated with lime and South American herbs*

CARNE CRUDA €25
Tartare di filetto di manzo
Beef tartare

entradas de parrilla

TUETANO A LA BRASA CON TOSTADAS RUSTICAS €10
Midollo alla griglia con pane rustico
Grilled marrow with rustic homemade bread

PROVOLETA A LA PARRILLA €12
Provolone alla griglia con origano o pomodoro fresco
Grilled provolone with oregano or fresh tomatos

MOLLEJAS DE TERNERA €16
Animelle alla griglia
Grilled sweetbreads

CHORIZO Y SALCHICHA €14
Misto di salsicce argentine alla griglia
Grilled mix sausages

RIÑONES DE TERNERA €10
Rognoni di vitello alla griglia
Grilled veal kidneys

parrilla

(Griglia al carbone - Charcoal Grill)

BIFE DE CHORIZO (ca. 320 gr) €29 Controfiletto di manzo <i>Sirloin Angus</i>	CHURRASCO DE LOMO (ca. 250 gr) €37 Filetto di manzo <i>Tenderloin Angus</i>
OJO DE BIFE (ca. 320 gr) €33 Entrecote <i>Rib eye steak</i>	PICAÑA (ca. 280 gr) €30 Taglio nobile di picanha <i>Angus beef rump steak</i>
VACIO (ca. 250 gr) €28 Sottopancia <i>Skirt steak Angus</i>	ENTRAÑA (ca. 250 gr) €43 Diaframma <i>American Angus thin skirt steak</i>
BIFE DE COSTILLA (ca. 500 gr) €45 Costata <i>Rib steak Black Angus</i>	T-BONE STEAK (ca. 500 gr) €45 Black Angus T-bone <i>Black Angus T-bone</i>
DEGUSTACION DON JUAN (ca. 300 gr) €38 Degustazione di filetto, picanha ed entrana <i>Tasting of 3 cuts: tenderloin, skirt steak, rumpsteak Angus</i>	ASADO DE TIRA (ca. 400 gr) €30 Costine di manzo <i>Ribs beef Black Angus</i>

TAGLI DA CONDIVIDERE / CUTS TO SHARE

ENTRAÑA PARA DOS per 2 (ca. 700 gr) €120 Diaframma con contorno a scelta <i>American Angus thin skirt steak with side dish of your choice</i>	LOMO ENTERO per 4 (ca. 1,2 kg) €150 Filetto con verdure grigliate e patate fritte <i>Tenderloin with grilled vegetables and fried potatoes</i>
BIFE CON LOMO per 2 (ca. 1 kg) €80 T-bone steak alle erbe fresche con patate al forno <i>T-Bone steak fresh herb with baked potatoes</i>	BIFE DON JUAN per 2 (ca. 600 g) €65 Controfiletto di manzo alla griglia con patate rustiche <i>Sirloin Angus with grilled rustic potatoes</i>
BABY BEEF per 2 (ca. 700 gr) €70 Entrecote con purè di patate <i>Rib steak Angus with mashed potatoes</i>	ASADO DOC per 2 (ca. 1 kg) €85 Costata con patate al forno <i>Club steak Black Angus and roasted potatoes</i>
PARRILLADA ARGENTINA per 2(ca.1 kg) €60 Costine, diaframma, scamone di Angus, salamella, sanguinaccio e patate fritte <i>Ribs, thin skirt steak, tenderloin black Angus, sausage, black pudding and fried potatoes</i>	TOMAHAWK per 2 (ca. 1 kg) €120 Tomahawk di Angus con verdure e patate alla griglia <i>Black Angus Tomahawk with grilled vegetables</i>

platos completos

altre carni nobili con conforno

Other noble meats with side dish

ASADO MARADONA €32 Costine di manzo cotte a bassa temperatura alla griglia, servite con fondo di brasato e purè di yuca <i>Beef ribs cooked at low temperature on grill, served with braised beef base and yuca puree</i>	MILANESA DE TERNERA €29 Cotoletta di vitello argentino con patate Patagonia e insalata di pomodori e basilico <i>Argentinian breaded beef served with Patagonia potatoes and tomato and basil salad</i>
LOMO A LA PIMIENTA NEGRA €36 Filetto di manzo al pepe nero, salsa al vino rosso e patate fritte <i>Tenderloin steak with black pepper, wine sauce and fried potatoes</i>	BIFE DE CHORIZO CON ARROZ Y PANCETA CROCANTE €30 Controfiletto alla griglia con pancetta croccante e riso Don Juan <i>Sirloin steak served with crunchy bacon and rice</i>
MEDALLON DE TERNERA EN FINAS HIERBAS Y FLAN DE ESPINACA €33 Filetto di vitello alle erbe mediterranee con tortino di spinaci e fiori di zucchine in tempura <i>Veal fillet with Mediterranean herbs with spinach pie and pumpkin flower tempura</i>	NIÑOS ENVUELTOS DON JUAN €28 Involtini di filetto di manzo avvolto in pancetta dolce, farciti con patata, salsiccia e provola serviti con spinaci saltata all'olio e peperoncino <i>Beef fillet rolls wrapped in sweet bacon, stuffed with potatoes, sausage and provola served with spinach and chilli pepper</i>
CORDERO PATAGONICO €32 Costine di agnello alla griglia con millefoglie di patate al formaggio <i>Grilled lamb ribs with baked potatoes with cheese sauce</i>	COSTILLA DE CERDO CON PAPAS RUSTICAS €25 Costine di maiale cotte a bassa temperatura con patate al forno <i>Pork ribs cooked at low temperature with baked potatoes</i>
POLLO DE CAMPO €22 Galletto croccante alla griglia con crudite di verdure <i>Boneless grilled chicken with vegetables</i>	BACALAO A LA BRASA €30 Baccalà alla griglia con patate schiacciate ed erbe fresche <i>Grilled bacalá with punched potatoes and fresh herbes</i>

ensaladas

(Insalate - Salads)

ENSALADA DE HINOJO Y NARANJA Insalata di finocchio con arancia, olive e foglie verdi <i>Orange salad, fennel and olives</i>	€9	ENSALADA PAMPEANA Lattuga romana alla griglia con pecorino grattugiato, mandorle e croutons <i>Grilled romaine lettuce with grated pecorino cheese, almonds and croutons</i>	€12
PATAGONIA Indivia, pera, crostini di formaggio di capra foglie verdi e pinoli <i>Endive, pear, goat cheese, green leaves and pine nuts</i>	€9	MIXTA Lattuga, pomodoro, carote, finocchio e sedano <i>Lattuce, tomato, fennel, carrots and celery</i>	€7
CARPACCIO DE ZAPALLITOS Carpaccio di zucchine con menta grana, rucola e mandorle tostate <i>Zucchini carpaccio with mint, Grana cheese and toasted almonds</i>	€10	ENSALADA ENTRE RIOS Misto di foglie di stagione con noci e nocciole e salsa al miele di Entre Rios <i>Seasonal green mix with walnuts and hazelnuts and Entre Rios honey sauce</i>	€12

acompañamientos

(Contorni - Side Dishes)

FLOR DE CALABAZA FRITA Fiori di zucca in tempura serviti con maionese al wasabi <i>Pumpkin flowers in tempura served with wasabi mayonnaise</i>	€8	MIL HOJAS DE PAPAS Millefoglie di patate gratinate al formaggio <i>Millefoglie potato croquettes with cheese</i>	€7
PURÉ DE PAPAS Purè di patate <i>Mashed potatoes</i>	€6	PAPAS AL HORNO Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	€6
PAPAS A LA PARRILLA Patate fritte Patata alla griglia con salsa di formaggio / burro e bacon <i>Grilled potatoes with cheese sauce / butter and bacon</i>	€6	PAPAS FRITAS Patate fritte <i>Fried potatoes</i>	€6

ESPARRAGOS SALTEADOS	€8	CROQUETAS DE PAPA Y QUESO	€6
Asparagi saltati in padella <i>Sauteed asparagus</i>		Crocchette di patate e formaggio <i>Fried potato croquettes with cheese</i>	
VERDURAS DE ESTACIÓN	€8	AJI GRATINADO	€8
Verdure miste di stagione saltate in padella con erbe fresche <i>Sauteéd seasonal vegetables</i>		Friggitelli gratinati al pecorino <i>Green peppers au gratin with pecorino</i>	
ARROZ DON JUAN	€7	HONGOS A LA PARRILLA	€14
Riso Basmati saltato con spinaci, pancetta croccante e uova strapazzate <i>Sauteéd basmati white rice with spinach, crispy bacon and egg</i>		Cardoncello e Portobello alla griglia <i>Grilled Cardoncello and Portobello</i>	
ARROZ NEGRO CON VERDURAS DE ESTACION	€8	ALCAUCILES SALTEADOS	€9
Riso venere con julienne di verdure di stagione <i>Venus black rice with julienned seasonal vegetables</i>		Carciofi saltati con menta, olive taggiasche e capperi <i>Sauteéd artichokes with mint, Taggiasca olives and capers</i>	

GRAN PARRILLADA DE VEGETALES €14
 Patata americana, cipolla rossa, melanzane, pomodoro, funghi, mais, peperoni e zucchine
American potato, red onion, aubergines, tomatoes, mushrooms, corn, peppers and courgettes

opciones vegetarianas

vegetarian options

VEGGIE €30
 Degustazione di:
 empanada di verdure, vellutata tiepida di verdure e verdure alla griglia
*Tasting of:
 vegetable empanada, vegetable cream soup and grilled vegetables*

coperto/cover 4 euro