

empanadas

las mejores de Milano

The best of Milan

EMPANADA DE CARNE

€6

Panzerotto ripieno di carne, uova,
olive e spezie argentine

*Savory pastry filled with meat, eggs,
olives and Argentine spices*

EMPANADA DE JAMON Y QUESO

€6

Panzerotto ripieno di prosciutto e
formaggio

Savory pastry filled with ham and cheese

EMPANADA DE QUESO Y TOMATE

€6

Panzerotto ripieno di formaggio,
pomodoro e basilico

*Savory pastry filled with cheese, tomato and
basil*

EMPANADA DE POLLO

€6

Panzerotto ripieno di pollo,
verdure, olive e spezie argentine

*Savory pastry filled with chicken, vegetables,
olives and Argentine spices*

EMPANADA MILANO

€7

Panzerotto ripieno di ossobuco
brasato

Savory pastry filled with braised ossobuco

EMPANADA DE VERDURA

€6

Panzerotto ripieno di spinaci,
olive, uvetta e pinoli

*Savory pastry filled with spinach, olives,
raisins and pine nuts*

EMPANADA DE PICAÑA AHUMADA

€7

Panzerotto ripieno di picanha
affumicata in legno di faggio

Savory pastry filled with smoked picanha

DEGUSTACION DE EMPANADAS

€12

Tris di mini panzerotti ripieni di
formaggio pomodoro, pollo e carne

*Tasting of 3 mini fried savory pastry filled with
cheese and tomato, chicken and meat*

coperto/cover 5 euro

entradas

(Antipasti - Starters)

SASHIMI DE LOMO BRASEADO Sashimi di filetto di manzo con salsa di soia e sesamo Don Juan style <i>Beef Sashimi fillet with Don Juan style soy and sesame sauce</i>	€20	SORRENTINOS DE ENTRAÑA Ravioli di entraña con sugo di carne argentina <i>Entraña ravioli with Argentinian meat sauce</i>	€12
GAZPACHO Gazpacho andaluso di pomodoro, cetriolo e peperoni, servito freddo <i>Chilled Andalusian gazpacho of tomato, cucumber and peppers</i>	€9	SERRANO Y BUFALA Prosciutto serrano con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico <i>Serrano ham with buffalo mozzarella, tomato and basil</i>	€18
JAMON PATA NEGRA A CUCHILLO Pata Negra 100% Belota tagliato al coltello <i>Pata negra ham cut with knife 100 %</i>	€34	PAN DE CAMPO CON CERDO Crostini con porchetta speziata calda e pomodorini <i>Toasted bread with spiced pork and tomatoes</i>	€11
STEAK TARTARE Classico steak tartare di filetto di manzo <i>Classic steak beef fillet tartare</i>	€28	CROQUETAS LOLITA Crocchetta con morbido di Pata Negra <i>Soft croquette filled with patanegra ham</i>	€9

entradas de parrilla

(Antipasti alla griglia - Grilled starters)

RIÑONES DE TERNERA Rognoni di vitello alla griglia <i>Grilled veal kidneys</i>	€10	MOLLEJAS DE TERNERA Animelle alla griglia <i>Grilled sweetbreads</i>	€16
PROVOLETA A LA PARRILLA Provolone alla griglia con origano/pomodoro fresco <i>Grilled provolone with oregano/fresh tomatos</i>	€12	CHORIZO Y SALCHICHA Misto di salsicce argentine alla griglia <i>Grilled mix sausages</i>	€14
PARILLADA DE ACHURAS Specialità rustiche alla griglia <i>Rustic Argentine grill selection</i>	€20	TUETANO A LA BRASA CON TOSTADAS RUSTICAS Midollo alla griglia con pane rustico <i>Grilled marrow with rustic homemade bread</i>	€10

parrilla

(Griglia al carbone - Charcoal Grill)

BIFE DE CHORIZO (ca. 320 gr) Controfiletto di manzo <i>Sirloin Angus</i>	€29	CHURRASCO DE LOMO (ca. 250 gr) Filetto di manzo <i>Tenderloin Angus</i>	€40
OJO DE BIFE (ca. 320 gr) Entrecote <i>Rib eye steak</i>	€40	VACIO DE WAGYU (ca. 250 g) Bavetta di Wagyu americano <i>American Wagyu flank steak</i>	€40
PICANÑA (ca. 280 gr) Taglio nobile di picanha <i>Angus beef rump steak</i>	€30	ENTRAÑA (ca. 250 gr) Diaframma <i>American Angus thin skirt steak</i>	€43
BIFE DE COSTILLA (ca. 500 gr) Costata <i>Rib steak Black Angus</i>	€50	T-BONE STEAK (ca. 500 gr) Black Angus <i>Black Angus</i>	€50
DEGUSTACIÓN DON JUAN (ca. 300 gr) Degustazione di filetto, picanha ed entrana <i>Tasting of 3 cuts: tenderloin, skirt steak, rumpsteak Angus</i>	€38	ASADO DE TIRA (ca. 400 gr) Costine di manzo <i>Ribs beef Black Angus</i>	€30

TAGLI DA CONDIVIDERE / CUTS TO SHARE

ENTRAÑA PARA DOS per 2 (ca. 700 g) Diaframma con contorno a scelta <i>American Angus thin skirt steak with side dish of your choice</i>	€120	LOMO ENTERO per 4 (ca. 1,2 kg) Filetto con verdure grigliate e fritte <i>Tenderloin with grilled vegetables and fried potatoes</i>	€180
TOMAHAWK per 2 (ca. 1 kg) Tomahawk di Angus con verdure e patate alla griglia <i>Black Angus Tomahawk with grilled vegetables</i>	€180	BIFE CON LOMO per 2 (ca. 1 kg) T-bone steak alle erbe fresche con patate al forno <i>T-Bone steak fresh herb with baked potatoes</i>	€90
BABY BEEF per 2 (ca. 700 gr) Entrecote con purè di patate <i>Rib steak Angus with mashed potatoes</i>	€85	ASADO DOC per 2 (ca. 1 kg) Costata con patate al forno <i>Club steak Black Angus and roasted potatoes</i>	€100
PARRILLADA ARGENTINA per 2 (ca. 1 kg) Costine, entrana, scamone di Angus salamella, morcilla e patate fritte <i>Ribs, skirt steak, trip, black Angus, sausage black pudding and fried potatoes</i>	€70	COLITA DE CUADRIL per 3/4 (ca. 1 kg) Taglio di manzo argentino accompagnato da french fries <i>Argentinian beef cut served with french fries</i>	€90

platos completos

altre carni nobili con contorno

Other noble meats with side dish

CORDERO PATAGONICO
Costine di agnello alla griglia con
patate e pomodori saltati alle
erbe fresche

*Grilled lamb ribs with sautéed potatoes
and tomatoes infused with fresh herbs*

€32

**COSTILLA DE CERDO CON
PAPAS RUSTICAS**

€25

Costine di maiale cotte a bassa
temperatura con patate al forno
*Pork ribs cooked at low temperature with baked
potatoes*

LOMO A LA PIMIENTA NEGRA
Filetto di manzo al pepe nero,
salsa al vino rosso e patate fritte

*Tenderloin steak with black pepper,
wine sauce and fried potatoes*

€39

**BIFE DE CHORIZO CON
ARROZ Y PANCETA CROCANTE**

€30

Controfiletto alla griglia con pancetta
croccante e riso Don Juan
Sirloin steak served with crunchy bacon and rice

**MEDALLÓN DE TERNERA EN
FINAS HIERBAS Y FLAN DE
ESPINACA**

Filetto di vitello alle erbe
mediterranee con tortino di spinaci e
fiori di zucchine in tempura

*Veal fillet with Mediterranean herbs with
spinach pie and pumpkin flower tempura*

€34

**BIFE DE LOMO CON
PORTOBELLOS Y LÁMINAS
DE GRANA**

€28

Tagliata di filetto Angus con portobello
freschi e scaglie di Grana

*Sliced Angus tenderloin with fresh portobello
mushrooms and shaved Grana cheese*

ASADO MARADONA

Costine di manzo cotte a bassa
temperatura alla griglia, servite con
fondo di brasato e purè di yuca

*Beef ribs cooked at low temperature on
grill, served with braised beef base and
yuca puree*

€32

POLLO DE CAMPO

€22

Galletto croccante alla griglia con
patate e pomodori saltati alle
erbe fresche

*Boneless grilled chicken with sautéed potatoes
and tomatoes infused with fresh herbs*

ensaladas

(Insalate - Salads)

ENSALADA DE HINOJO Y NARANJA
Insalata di finocchio con arancia,
olive e foglie verdi
Orange salad, fennel and olives

€10

ENSALADA DON JUAN
Lattuga, palmito, carote,
patatine croccanti, mais, salsa di
senape, capperi
*Lettuce, hearts of palm, carrots, crispy potatoes,
corn, mustard sauce and capers*

€12

PATAGONIA
Indivia, pera, crostini di formaggio
di capra foglie verdi e pinoli
*Endive, pear, goat cheese, green leafs
and pine nuts*

€10

MIXTA
Lattuga, pomodoro, carote,
finocchio e sedano
Lattuce, tomato, fennel, carrots and celery

€8

acompanamientos

(Contorni - Side Dishes)

PAPAS A LA PARRILLA
Patata alla griglia con crema di
gorgonzola o burro e pancetta
affumicata
*Grilled potato with gorgonzola cream or
butter and smoked bacon*

€6

PAPAS BASTON CON TRUFAS NEGRAS Y QUESO
Patate fritte al tartufo e parmigiano
*Crispy potatoes with black truffle
and Parmigiano Reggiano*

€14

PURÉ DE PAPAS
Purè di patate
Mashed potato

€6

PAPAS AL HORNO
Patate al forno
Roasted potatoes

€6

PAPAS FRITAS
Patate fritte
Fried potatoes

€6

CROQUETAS DE PAPA Y QUESO
Crocchette di patate e formaggio
Fried potato croquettes with cheese

€6

FLOR DE CALABAZA FRITA
Fiori di zucca in tempura serviti con
maionese al wasabi
*Pumpkin flowers in tempura served
with wasabi mayonnaise*

€9

MIL HOJAS DE PAPAS
Millefoglie di patate gratinate al
formaggio
Millefoglie potato croquettes with cheese

€7

BERENJENA GRATINADO €8
Gratin di melanzane con pomodoro e
mozzarella
Aubergine gratin with tomato and mozzarella

VERDURAS DE ESTACIÓN €8
Verdure miste di stagione saltate in
padella con erbe fresche
Sauteéd seasonal vegetables

ARROZ DON JUAN €8
Riso Basmati saltato con spinaci,
pancetta croccante e uova
strapazzate
*Sauteéd basmati white rice with spinach, crispy
bacon and egg*

GRAN PARRILLADA DE €14
VEGETALES
Patata americana, melanzane,
pomodoro, funghi, mais, e zucchine
alla griglia
*American potato, aubergines,
tomatoes, mushrooms, corn and
courgettes grilled*

opzioni vegetariane

vegetarian options

VEGGIE €25
In base alla disponibilità del giorno
Subject to availability of the day

coperto/cover 5 euro