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 ANDINA **€6**
Panzerotto ripieno di zucca alla griglia e crema di mais
Savory pastry filled with diced roasted pumpkin and sweetcorn cream

EMPANADA DE HONGOS **€7**
Panzerotto ripieno di funghi di stagione
Savory pastry filled with seasonal mushrooms

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 **€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

SOPA DEL CHEF **€9**
Passata di verdure di stagione con crostini di pane
Seasonal vegetable purée soup with bread croutons

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

STEAK TARTARE **€28**
Classico steak tartare di filetto di manzo
Classic steak beef fillet tartare

RIGATONI CON TUCO DE CARNE **€12**
Rigatoni con ragù di carne a lenta cottura
Rifgatoni with slow-cooked meat ragù

JAMÓN DE AUTOR **€18**
Culatello di Zibello, eccellenza della salumeria italiana
Culatello di Zibello, a fine italian cured meat

PAN DE CAMPO CON CERDO **€11**
Crostini con porchetta speziata calda e pomodorini
Toasted bread with spiced pork and tomatoes

CROQUETAS LOLITA **€9**
Crocchetta con morbido di Pata Negra
Soft croquette filled with patanegra ham

entradas de parrilla

(**Antipasti alla griglia** - Grilled starters)

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

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

PARILLADA DE ACHURAS **€20**
Specialità rustiche alla griglia
Rustic Argentine grill selection

MOLLEJAS DE TERNERA **€16**
Animelle alla griglia
Grilled sweetbreads

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

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

parrilla

(**Griglia al carbone** - Charcoal Grill)

BIFE DE CHORIZO *(ca. 320 gr)* **€29**
Controfiletto di manzo
Sirloin Angus

OJO DE BIFE *(ca. 320 gr)* **€40**
Entrecote
Rib eye steak

PICAÑA *(ca. 280 gr)* **€30**
Taglio nobile di picanha
Angus beef rump steak

BIFE DE COSTILLA *(ca. 500 gr)* **€50**
Costata
Rib steak Black Angus

DEGUSTACIÓN DON JUAN *(ca. 300 gr)* **€38**
Degustazione di filetto, picanha ed entrana
Tasting of 3 cuts: tenderloin, skirt steak, rumpsteak Angus

CHURRASCO DE LOMO *(ca. 250 gr)* **€40**
Filetto di manzo
Tenderloin Angus

VACIO DE WAGYU *(ca. 250 g)* **€40**
Bavetta di Wagyu americano
American Wagyu flank steak

ENTRAÑA *(ca. 250 gr)* **€43**
Diaframma
American Angus thin skirt steak

T-BONE STEAK *(ca. 500 gr)* **€50**
Black Angus
Black Angus

ASADO DE TIRA *(ca. 400 gr)* **€30**
Costine di manzo
Ribs beef Black Angus

TAGLI DA CONDIVIDERE / CUTS TO SHARE

ENTRAÑA PARA DOS **per 2** *(ca. 700 g)* **€120**
Diaframma con contorno a scelta
American Angus thin skirt steak with side dish of your choise

TOMAHAWK **per 2** *(ca. 1 kg)* **€180**
Tomahawk di Angus con verdure e patate alla griglia
Black Angus Tomahawk with grilled vegetables

BABY BEEF **per 2** *(ca. 700 gr)* **€85**
Entrecote con purè di patate
Rib steak Angus with mashed potatoes

PARRILLADA ARGENTINA **per 2** *(ca. 1 kg)* **€80**
Costine, flat iron, colita de cuadril salamella, morcilla e patate fritte
Ribs, flat iron, colita de cuadril, italian sausage,blood sausage and fried potatoes

LOMO ENTERO **per 4** *(ca. 1,2 kg)* **€180**
Filetto con verdure grigliate e fritte
Tanderloin with grilled vegetables and fried potatoes

FLAT IRON **per 3** *(ca. 800 g)* **€80**
Taglio di spalla di Black Angus con patatas bravas
Black Angus shoulder cut with patatas bravas

ASADO DOC **per 2** *(ca. 1 kg)* **€100**
Costata con patate al forno
Club steak Black Angus and roasted potatoes

COLITA DE CUADRIL **per 4** *(ca. 1 kg)* **€90**
Taglio di manzo argentino accompagnato da french fries
Argentinian beef cut served with french fries

platos completos

altre carni nobili con contorno

Other noble meats with side dish

CORDERO PATAGONICO **€32**
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

LOMO A LA PIMIENTA NEGRA **€39**
Filetto di manzo al pepe nero, salsa al vino rosso e patate fritte
Tenderloin steak with black pepper, wine sauce and fried potatoes

MEDALLÓN DE TERNERA EN FINAS HIERBAS Y FLAN DE ESPINACA **€34**
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

ASADO MARADONA **€32**
Costine di manzo cotte a bassa temperatura alla griglia, servite con fondo di brasato e purè di patate
Beef ribs cooked at low temperature on grill, served with braised beef base and mashed potato

COSTILLITAS DE CERDO CON QUIBEBÉ **€26**
Costine di maiale a lenta cottura con mix di puré di zucca, polenta, formaggio e spezie argentine
Slow-cooked pork ribs with a blend of pumpkin purée, polenta, cheese and Argentine spices

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 rise

NIÑOS ENVUELTOS DON JUAN **€28**
Involtini di filetto di manzo avvolti in pancetta, con un cuore di patate, salsiccia e provola su spinaci saltati
Beef fillet rolls wrapped in pancetta, with a heart of potatoes, sausage and provola cheese, served with sautéed spinach

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 **€10**
Insalata di finocchio con arancia, olive e foglie verdi
Orange salad, fennel and olives

ENSALADA DE AGUACATE **€12**
Avocado, lattuga croccante, pomodori e cetrioli, con delicata emulsione cremosa alla senape
Avocado, crisp lettuce, tomatoes and cucumbers, with a delicate creamy mustard dressing

PATAGONIA **€10**
Indivia, pera, crostini di formaggio di capra foglie verdi e pinoli
Endive, pear, goat cheese, grean leafs and pine nuts

MIXTA **€8**
Lattuga, pomodoro, carote, finocchio e sedano
Lattuce, tomato, fennel, carrots and celery

acompanamientos

(**Contorni -** Side Dishes)

PAPAS A LA PARRILLA **€6**
Patata alla griglia con crema di gorgonzola o burro e pancetta affumicata
Grilled potato with gorgonzola cream or butter and smoked bacon

PAPAS BASTON CON TRUFAS NEGRAS Y QUESO **€14**
Patate fritte al tartufo e parmigiano
Crispy potatoes with black truffle and Parmigiano Reggian

PURÉ DE PAPAS **€6**
Purè di patate
Mashed potato

PAPAS AL HORNO **€6**
Patate al forno
Roasted potatoes

PAPAS FRITAS **€6**
Patate fritte
Fried potatoes

CROQUETAS DE PAPA Y QUESO **€6**
Crocchette di patate e formaggio
Fried potato croquettes with cheese

FLOR DE CALABAZA FRITA **€9**
Fiori di zucca in tempura serviti con maionese al wasabi
Pumpkin flowers in tempura served with wasabi mayonnaise

MIL HOJAS DE PAPAS **€7**
Millefoglie di patate gratinate al formaggio
Millefoglie potato croquettes with cheese

ESPINACA GRATINADA **€8**
Crema di spinaci gratinati con grana padano
Spinach cream gratin with grana padano

HONGOS SALTEADOS **€9**
Funghi di stagione saltati con erbe aromatiche mediterranee
Sautéed seasonal mushrooms with Mediterranean herbs

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

CREMA DE CHOCLO **€8**
Crema di mais dolce, ispirata alla tradizione gastronomica delle Ande argentine
Sweetcorn cream inspired by the culinary traditions of the Argentine Andes

PURÉ DE CALABAZA **€8**
Purè di zucca al profumo di timo
Thyme-scented pumpkin purée

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

GRAN PARRILLADA DE VEGETALES **€14**
Zucca, melanzane, pomodoro, funghi, mais, e zucchine alla griglia
Pumpkin, aubergines, tomatoes, mushrooms, corn and courgettes grilled

ALCACHOFAS SALTEADAS **€9**
Carciofi saltati con menta, olive taggiasche e capperi
Sautéed artichokes with mint, Taggiasca olives and capers

opzioni vegetariane
vegetarian options

VEGGIE **€25**
Empanada di verdure, quinoa saltata con verdure di stagione e selezione di verdure grigliate
Vegetable empanada, sautéed quinoa with seasonal vegetables and selection of grilled vegetables

Vi invitiamo a comunicare al nostro personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari prima di effettuare l'ordine.
Kindly inform our service staff of any food allergies or intolerances before placing your order.

coperto**/cover **5 euro