MENÚ PAMPEANO

TODO A COMPARTIR

ENSALADA DEL CHEF
(Ensalada completa con lo mejor de temporada)

EMPANADAS CRIOLLAS

MIX DE PROVOLETA
(Queso provolone fundido, con especias)

PATATAS BRAVAS ESPECIADAS "LA PIEDRA"

SECRETO DE CERDO A LA BRASA
(Con un toque de chimichurri)

POSTRE

COPA DE POSTRE CASERO
CHOCOLONNA O TIRAMISU
(Galletas de chocolate con crema de dulce de leche y nata o tiramisú)

BEBIDAS

CERVEZA (de barril), **VINOS DE LA CASA** (tinto, rosado y blanco), **REFRESCO, FRIZZANTE 5.5, TINTO DE VERANO, FRAGOLINO, LAMBRUSCO, AGUA**

CAVA DE INVITACION

PRECIO POR PERSONA: €45,00

Bebidas incluidas hasta el postre. El menú no dará comienzo hasta que estén todos los comensales.
Los menús serán concretados 48hs. antes de la cita, una vez confirmados los comensales, deberán ser abonados en su totalidad.

MENÚ CORDOBÉS

PRIMEROS

ENSALADA COMPLETA LA PIEDRA
(Ensalada completa de la casa, con lo mejor de temporada)
CROQUETAS CASERAS

TABLA DE QUESOS Y JAMON DE ANGUS

PRIMERO INDIVIDUAL

EMPANADA CRIOLLA
(Rellena de carne y especias)

SEGUNDO *(A elegir entre)*

SECRETO DE CERDO A LA BRASA (Con un toque de chimichurri)

ENTRAÑA DE TERNERA (A la brasa)

POLLO AL LIMON (Pollo a la brasa con infiltraciones de limón)

BIFE DE ANGUS (Angus argentino certificado, madurado en nuestra cámara, a la brasa)

SALMÓN A LA BRASA (con salsa de queso azul)

POSTRE

SURTIDO DE POSTRES CASEROS

CERVEZA (de barril), **VINOS DE LA CASA** (tinto rioja o ribera, rosado y blanco),
REFRESCO, FRIZZANTE 5.5, TINTO DE VERANO, FRAGOLINO, LAMBRUSCO, AGUA

CAFÉ Y CAVA DE INVITACION

PRECIO POR PERSONA: €55,00

Bebidas incluidas hasta el postre. El menú no dará comienzo hasta que estén todos los comensales.
Los menús serán concretados 48hs. antes de la cita, una vez confirmados los comensales,
deberán ser abonados en su totalidad.

MENÚ PORTEÑO

PRIMEROS

ENSALADA VERDE
(Bombones de queso de cabra, pollo crujiente, cebolla caramelizada, pasas, nueces y salsa ahumada)
SARTEN DE HUEVOS CON JAMON GRAN RESERVA Y PATATAS A LO POBRE

PRIMERO INDIVIDUAL

COMBINADO CRIOLLO
EMPANADA ARGENTINA Y CHORIZO CRIOLLO
(Receta propia al estilo argentino)

SEGUNDO *(A elegir entre)*

PRESA IBERICA DE BELLOTA (A la brasa)

PRESA DE BLACK ANGUS (Black Angus, madurado en nuestra cámara, a la brasa)

LASAÑA CASERA DE LOMO DE ATUN PREMIUM Y GAMBAS (Con salteado de verduras, y queso gratinado)

OJO DE BIFE DE ANGUS (Angus argentino certificado, madurado en nuestra cámara, a la brasa)

POSTRE

SURTIDO DE POSTRES CASEROS

CERVEZA (de barril), **VINOS DE LA CASA** (tinto rioja o ribera, rosado y blanco),
REFRESCO, FRIZZANTE 5.5, TINTO DE VERANO, FRAGOLINO, LAMBRUSCO, AGUA

CAFÉ Y CAVA DE INVITACION

PRECIO POR PERSONA: €70,00

Bebidas incluidas hasta el postre. El menú no dará comienzo hasta que estén todos los comensales.
Los menús serán concretados 48hs. antes de la cita, una vez confirmados los comensales,
deberán ser abonados en su totalidad.
Todas nuestras carnes son cuidadosamente seleccionadas, con certificación y denominación de origen, maduradas en cámara propia.