
el Patio
DEL GAUCHO
Javier Zanetti

MENU

CENA • DINNER

ENTRADAS

ANTIPASTI | STARTERS

Anchoas

€ 10,00

Anchoas del Cantábrico con salsa verde, pan de cereales ancestrales y mantequilla aromatizada

Acciughe del Cantabrico con salsa verde, pane ai grani antichi, burro aromatizzato

Cantabrian anchovies with green sauce, ancient grain bread, flavored butter

Sashimi Foie gras

€ 20,00

Carpacho de Black Angus, arándanos con eneldo, fuagrás y obleas de pan crujiente

Carpaccio di Black Angus, mirtilli all'aneto, foie gras, cialde di pane croccante

Black Angus carpaccio, blueberries with dill, foie gras, crispy bread waffles

Battuta del Gaucho

€ 22,00

Solomillo de buey crudo picado con cuchillo y ensaladita de hinojos, anchoas y alcaparras

Filetto di manzo taglio al coltello, insalatina di finocchi, acciuga e capperi

Knife-cut beef fillet, fennel, anchovy and caper salad

Huevo

€ 13,00

Huevo escalfado, cremoso de provoleta, chorizo y achicoria

Uovo in camicia, cremoso di provoleta, chorizo, cicorietta

Poached egg, creamy provoleta, chorizo, chicory

Mollejas a la parrilla € 15,00

Mollejas a la parrilla y puré de patatas y semillas de hinojo silvestre

Animelle alla griglia con schiacciata di patata al finocchietto

Grilled sweetbreads with mashed potatoes with fennel

Pata Negra € 22,00

Jamón ibérico curado 32 meses con gnocco fritto (panecillos de harina y manteca fritos)

Prosciutto iberico stagionato 32 mesi con gnocco fritto

32 months cured Iberian ham with gnocco fritto (fried dumplings)

Pan del Patio del Gaucho € 18,00

Corteza de pan de cereales ancestrales, verduras salteadas, Pata Negra, queso de cabra y tomate en aceite

Crostone di pane ai grani antichi, verdure saltate, Pata Negra, formaggio di capra e pomodoro in olio

Ancient grain bread toast, sautéed vegetables, Pata Negra, goat cheese and tomato in oil

Verdulero € 12,00

Mosaico de verduras en carpacho marinadas en jugo de lima

Mosaico di verdure in carpaccio, marinate al lime

Mosaic of vegetable carpaccio, marinated in lime

PROVOLETA

Queso provola fundido en sartén, mermelada de cebolla roja, guindilla y nueces € 12,00

Provola fusa in padella, marmellata di cipolla rossa, peperoncino e noci

Pan-melted provola cheese, red onion chutney, chilli and nuts

Queso provola fundido en sartén, orégano y tomates secos € 10,00

Provola fusa in padella, origano e pomodori secchi

Pan-melted provola cheese, oregano and sun-dried tomatoes

Queso provola fundido en sartén y jamón Pata Negra € 14,00

Provola fusa in padella, prosciutto Pata Negra

Pan-melted provola cheese and Pata Negra Ham

Queso provola fundido en sartén, pimiento friggitello y chorizo picante € 13,00

Provola fusa in padella, friggitello, salsiccia piccante

Pan-melted provola cheese, friggitello pepper and spicy sausage

EMPANADAS FRITAS

Dos empanadas rellenas típicas de Argentina

Due panzerotti tipici argentini ripieni

Two typical stuffed Argentinian panzerotti

Empanada de carne

€ 8,00

Roast beef de buey cortado con cuchillo

Roast beef di manzo tagliato al coltello

Knife-cut roast beef

Empanada de Jamón cocido y queso

€ 8,00

Jamón cocido y queso

Prosciutto cotto e formaggio

Ham and cheese

Empanada de verdure

€ 8,00

Verduras mixtas

Verdure miste

Mixed vegetables

Empanada de cebolla y queso

€ 8,00

Cebolla caramelizada y queso

Cipolla caramellata e formaggio

Caramelized onion and cheese

Empanada de bacalao

€ 8,00

Bacalao y patata machacada

Merluzzo e patata schiacciata

Codfish and mashed potato

DE LA PARRILLA

CORTES DE CARNE SIN HUESO

TAGLI SENZA OSSO | BONE – OUT CUTS

| | |
|---|---------|
| Vacío 220g | € 26,00 |
| Vacío de Black Angus Bavetta Black Angus <i>Black Angus bavette</i> | |
| Ojo de bife 300g | € 42,00 |
| Entrecot Entrecote <i>Entrecote</i> | |
| Bife de chorizo 300g | € 35,00 |
| Chorizo (corte del lomo) de buey argentino Controfiletto di manzo argentino <i>Argentine beef sirloin</i> | |
| Churrasco de lomo 250g | € 40,00 |
| Lomo de buey argentino Filetto di manzo argentino <i>Argentine beef loin</i> | |
| Entraña 300g | € 35,00 |
| Entraña Diaframma <i>Hanger steak</i> | |

CORTES DE CARNE CON HUESO

TAGLI CON OSSO | BONE – IN CUTS

Parrillada el Patio del Gaucho € 75,00

Parrillada mixta para dos personas: chuletas de buey, entraña, chorizo (corte del lomo) y salchicha

Grigliata mista per due persone: costine di manzo, diaframma, controfiletto, salsiccia

Mixed grill for two people: beef ribs, hanger steak, sirloin, sausage

Tomahawk | 1,3kg € 90,00

Lomo de Black Angus con hueso para dos personas

Cube roll di Black Angus con osso per due persone

Black Angus cube roll on the bone for two people

Corte del parillero € 38,00

Corte del chef | Costillar

Taglio dello chef | Biancostato

Chef's cut | Beef rib

Bife de Costilla | 500gr € 50,00

Entrecot de Black Angus

Costata di Black Angus

Black Angus ribeye steak

Cordero patagónico € 35,00

Lomo de cordero

Carré di agnello

Rack of lamb

Gallo joven € 24,00

Gallo entero

Galletto intero

Whole cockerel

Pechito de cerdo

€ 28,00

Costillas de cerdo laqueadas

Puntine di maiale laccate

Lacquered pork ribs

Asado de Tira

€ 30,00

Chuletas de buey

Costine di manzo

Beef ribs

DE LA COCINA

Lomo con 5 pimientos € 34,00

Lomo argentino con 5 pimientos y salsa de Malbec

Filetto argentino ai 5 pepi con salsa di Malbec

5 pepper Argentinian loin with Malbec sauce

Cerdo pequeño € 26,00

Cochinillo cocinado a baja temperatura, achicoria y

jugo de hierbas silvestres

Maialino cotto a bassa temperatura, cicorietta e

jus alle erbe selvatiche

Piglet cooked at low temperature, chicory and wild herb au jus

Vacío de verdulero € 26,00

Vacío de carne con patatas americanas, pimientos friggittelli

y jugo de hierbas

Bavetta con patata americana, friggittelli, jus alle erbe

Bavette with sweet potato, friggittelli, herb au jus

Papa plomo € 10,00

Patata asada con queso gorgonzola, nata agria y mantequilla

Patata al cartoccio, con gorgonzola, panna acida e burro

Baked potato, with gorgonzola, sour cream and butter

Crepas del Gaucho € 15,00

Crepas con queso, patatas y salchicha

Crespelle con formaggio, patata, salsiccia

Crepes with cheese, potato, sausage

PESCADO

PESCE | FISH

Filete de salmón | 300g € 30,00

Filete de salmón a la parrilla

Filetto di salmone alla griglia

Grilled salmon fillet

Róbalo a la parrilla € 28,00

Filete de róbalo a la parrilla

Filetto di branzino alla griglia

Grilled seabass fillet

Pulpo a la parrilla € 20,00

Pulpo a la parrilla

Polpo alla griglia

Grilled octopus

Lomo de atún rojo € 28,00

Filete de atún, semillas de sésamo, naranja, soja

Filetto di tonno, sesamo, arancia, soya

Tuna loin, sesame, orange, soya

GUARNICIONES

CONTORNI | SIDES

| | |
|---|--------|
| Puré de patatas | € 8,00 |
| Puré de patatas | |
| Purè di patate | |
| <i>Potato purée</i> | |
| Pata frite | € 8,00 |
| Patatas fritas | |
| Patate fritte | |
| <i>Chips</i> | |
| Milhojas de papa | € 8,00 |
| Milhojas de patata | |
| Millefoglie di patate | |
| <i>Potato millefeuille</i> | |
| Verdura a la parrilla | € 8,00 |
| Verduras a la parrilla | |
| Verdure grigliate | |
| <i>Grilled vegetables</i> | |
| Espinacas gradinadas | € 8,00 |
| Espinacas gratinadas, queso y provola | |
| Spinaci gratinati formaggio e provola | |
| <i>Spinach au gratin with cheese and provola cheese</i> | |

ENSALADAS

INSALATE | SALADS

Ensalada Gaucho € 8,00

Ensalada de verduras de hoja y raíces

Insalata di verdure a foglie e radici

Leaf and root vegetable salad

Ensalada mixta € 6,00

Ensalada mixta

Insalata mista

Mixed salad

Ensalada criolla € 6,00

Lechuga, tomate y cebolla

Lattuga, pomodoro e cipolla

Lettuce, tomato and onion

POSTRES

DOLCI | DESSERT

Churros € 8,00

Churros con dulce de leche y chocolate

Churros con dulce de leche e cioccolato

Churros with dulce de leche and chocolate

Pastel de dulce de leche € 8,00

Pastel caliente de dulce de leche con helado de crema

Tortino caldo di dulce de leche con gelato alla crema

Molten dulce de leche cake with vanilla ice cream

Pastel de manzana € 8,00

Pastel de manzana con helado de crema

Tortino di mela con gelato alla crema

Apple pie with vanilla ice cream

Crema catalana € 8,00

Don Pedro € 10,00

Helado de crema de almendras y whisky

Gelato alla crema di mandorle e whisky

Almond cream and whiskey ice cream

Sorbete € 6,00

Sorbete de limón

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

Helado de dulce de leche € 7,00

Gelato al dulce de leche

Dulce de leche ice cream

Flan casero

€ 7,00

Flan casero de vainilla con dulce de leche

Flan casero di vaniglia con dulce de leche

Vanilla casero flan with dulce de leche

En caso de alergias o intolerancias, le invitamos a que consulte con el maître antes de pedir.

In caso di allergie o intolleranze, la invitiamo a contattare il maître prima di ordinare.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

CUBIERTO | COPERTO | COVER

€ 2.00

el Patio
DEL GAUCHO
Javier Zanetti

MENU

BEBIDAS • DRINKS

CÓCTELES

COCKTAILS

Fernet & Coke € 12,00

Fernet Branca y Coca Cola
Fernet Branca e Coca Cola
Fernet Branca and Coke

Cóctel de Mate € 12,00

Ron blanco, hierba mate, agave, Malbec
Rum bianco, Matè, agave, Malbec
White rum, Matè, agave, Malbec

Sangría Roja € 12,00

Receta Secreta
Ricetta Segreta
Secret recipe

Mendoza Cocktail € 12,00

Malbec, gin, lavanda, agua tónica, granada
Malbec, gin, lavanda, acqua tonica, granatina
Malbec, gin, lavender, tonic water, grenadine

CERVEZA

BIRRA | BEER

Quilmes 33cl € 9,00

Buenos Ayres (Dark Lager) 50cl € 13,00

AGUA

ACQUA | WATER

Acqua Panna

0,50 cl € 4,00

0,75 cl € 6,00

Acqua San Pellegrino

0,50 cl € 4,00

0,75 cl € 6,00

BEBIDAS

BIBITE | SOFT DRINKS

Pepsi € 6,00

Pepsi Max € 6,00

Slam € 6,00

7UP € 6,00

Fever Tree Ginger Beer € 6,00

Fever Tree Tonic Water € 6,00

Fever Tree Ginger Ale € 6,00

Lemon Iced Tea € 6,00

Peach Iced Tea € 6,00

Red Bull € 7,00

CAFÉ Y MATE

| | |
|---------------------------|--------|
| Espresso | € 2,50 |
| Cappuccino | € 4,00 |
| Café Americano | € 4,00 |
| Mate Cocido Amanda | € 6,00 |

LICORES

LIQUORI | LIQUEURS

| | |
|-------------------------|---------|
| Legui | € 10,00 |
| Fernet | € 10,00 |
| Grappa | € 10,00 |
| Amaro del Capo | € 10,00 |
| Amaro Ramazzotti | € 10,00 |
| Averna | € 10,00 |
| Branca Menta | € 10,00 |
| Limoncello | € 10,00 |
| Mirto | € 10,00 |
| Montenegro | € 10,00 |
| Sambuca | € 10,00 |