

ENTRADAS

ENTRÉES

HUMITA EN CHALA

Pâte de maïs, oignons, et poivron assaisonnée et cuite avec du lait dans une feuille d'épi de maïs

8 euros

«MATRIMONIO» CHORIZO Y MORCILLA SOBRE CONFIT DE CEBOLLA / UVAS

Mariage de saucisse et boudin noir, recette UNICO, confit d'oignon et raisin

9 euros

DEGUSTACION DE EMPANADAS

> Tucumana [Viande de Bœuf d'Argentine coupée au couteau]

> Poulet

> Fromage & oignon

10 euros

CARACU A LA PARRILLA CON ENSALADA DE APIO

Os à moelle cuit au charbon de bois Argentin, salade de céleri

12 euros

ESCABECHE DE PATAGONICO

Truite de mer fumée, pignon et légumes façon escabèche

12 euros

EMPANADAS TUCUMANA [CARNE CORTADA A CUCHILLO]

Chausson argentin préparé comme dans la province nordique de TUCUMÁN

[Viande d'Argentine coupée au couteau]

12 euros

PICADA DE FIAMBRES Y EMBUTIDOS

Assiette de charcuterie

15 euros

QUESO A LA PARRILLA, QUINOA, YUCA

Fromage à la parilla avec condiment de quinoa, manioc et tomate séchée

15 euros

TIRADITO BIFE DE LOMO

Carpaccio de filet de bœuf Argentin mariné, avocat, poivrons, oignon rouge

16 euros

TABLITA [2 PERSONNES]

Assortiment d'entrées (Caracu, Degustacion de Empanadas, Torta Frita, Crème d'avocat, Matriminio)

26 euros



PARRILLA A LAS BRASAS | CARNE ARGENTINA

VIANDE D'ARGENTINE CUITE AU CHARBON DE BOIS ARGENTIN

Las carnes están acompañadas con chimichurri, alioli blanco, salsa criolla y una guarnición a elección

Les viandes sont accompagnées de sauce « Chimichurri », « aïoli blanc », «Salsa Criolla» Et d'une garniture au choix

> ASADO DE TIRA [Australie]

Travers de bœuf (350 gr avec os)

26 euros

> CORAZÓN DE CUADRIL

Cœur de rumsteck (250 gr)

28 euros

> VACIO

Bavette (250 gr)

29 euros

> OJO DE BIFE

Entrecôte (250 gr)

35 euros

> BIFE DE CHORIZO

Faux filet (250 gr)

36 euros

> BIFE DE LOMO «UNICO»

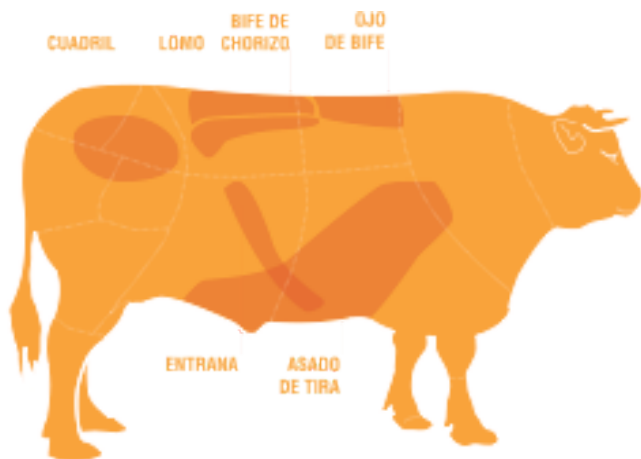
Filet (250 gr)

42 euros

> TAPA DE CUADRIL [2 PERSONNES]

Picanha (500 gr)

58 euros



« Les viandes sont servies avec une garniture au choix »

GUARNICIONES | GARNITURES

PAPAS DORADAS CON PIEL [Pommes de terre dorées]

VEGETALES A LA PARRILLA [Légumes de saison grillés]

ENSALADA DE MESCLUN [Salade mesclun]

PATATA [Purée de pommes de terre]

ZANAHORIA [Purée de carotte]

+ EXTRA GUARNICIONES [portion de garnitures]

5 euros

ENSALADAS

SALADES

«MIXTA» ENSALADA, TOMATES CONFITADOS

Salade, tomates confites, échalotes

7 euros

ENSALADA, PERA, TOMATE, SEMILLA DE GIRASOL

Salade de roquette, poire, tomate cerise, graines de tournesol grillées

13 euros

PARRILLADA DE VEGETALES

Légumes de saison grillés

15 euros

POSTRES

DESSERTS

DULCE DE LECHE UNICO

Pot de confiture de lait UNICO

5 euros

DUO DE HELADO

Glace Malbec, myrtille, noix et granité de Torrontes

7 euros

FLAN « UNICO », DULCE DE LECHE

« Flan UNICO », confiture de lait UNICO

8 euros

FRUTA, MIEL, GARRAPIÑADA, HELADO DE QUESO

Fruit de saison au Miel, praline, fromage glacé

9 euros

VOLCAN DE DULCE DE LECHE, HELADO DE BANANA

Fondant de confiture de lait, sorbet banane

11 euros

PARIS BUENOS-AIRES, HELADO DE MIEL DE ACACIA

« Pâtisserie spécialité UNICO », glace miel d'Acacia

12 euros

HELADO DE MATE, NARANJA Y CHOCOLATE

Glace Maté, cake à l'orange et ganache chocolat

12 euros

