

ENTRADAS

ENTRÉES

HUMITA EN OLLA

Pâte de maïs, oignons et poivrons, assaisonnée et cuite avec du lait

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]

> Provoleta, Poire, Noix

> Humita

11 euros

CARACU A LA PARRILLA CON ENSALADA DE APIO

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

12 euros

GRAVLAX DE TRUCHA PATAGONICA

Truite de mer et légumes de saison marinés

13 euros

EMPANADAS TUCUMANA [CARNE CORTADA A CUCHILLO]

Chausson argentin préparé comme dans la province nordique de TUCUMÁN

[Viande d'Argentine coupée au couteau]

13 euros

MATAMBRE ARROLLADO

Roulé de Bœuf, poivron, œuf, épinard, oignon, carotte

15 euros

TIRADITO BIFE DE LOMO

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

17 euros

TABLITA [2 PERSONNES]

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

28 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)

29 euros

> VACIO

Bavette (250 gr)

29 euros

> OJO DE BIFE

Entrecôte (250 gr)

36 euros

> BIFE DE CHORIZO

Faux filet (250 gr)

36 euros

> BIFE DE LOMO «UNICO»

Filet (250 gr)

42 euros

> TAPA DE CUADRIL [2 PERSONNES]

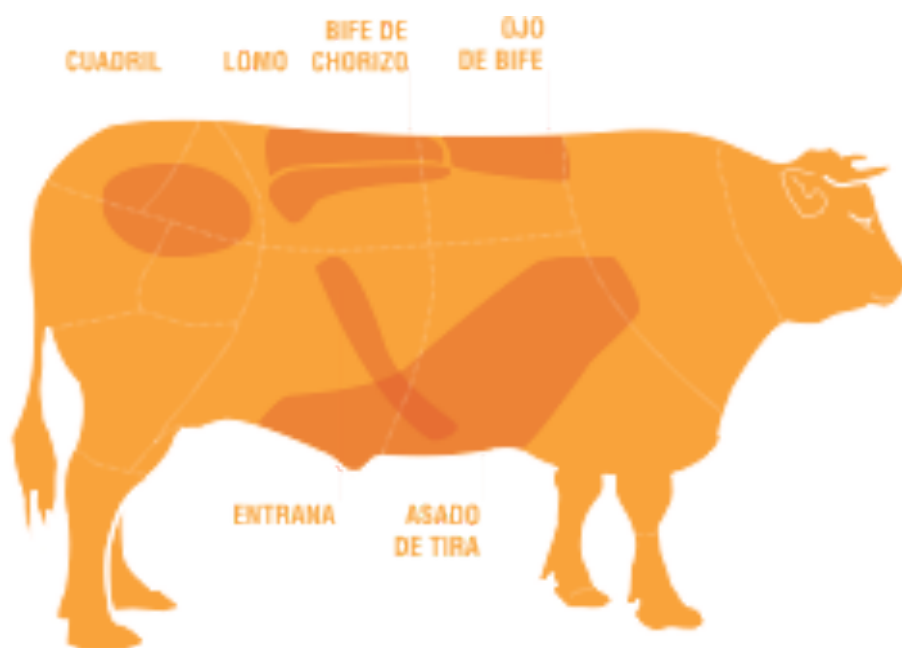
Picanha (500 gr)

64 euros

> TABLITA DEGUSTACION [4 PERSONNES]

Travers de bœuf (350 gr avec os), Bavette (250 gr), Entrecôte (250 gr), Filet (250 gr)

34 euros PAR PERSONNE



*« Les viandes sont servies
avec une garniture au choix »*

GUARNICIONES | GARNITURES

PAPAS DORADAS CON PIEL [Pommes de terre dorées]

VEGETALES MARINADOS [Légumes de saison marinés]

ENSALADA DE RUCULA [Salade de roquette]

CHOCLO [Maïs au beurre]

BATATA [Purée de patate douce]

+ EXTRA GUARNICIONES [portion de garnitures]

5 euros

ENSALADAS

SALADES

«MIXTA» ENSALADA, TOMATES CONFITADOS

Salade, tomate confite, oignon rouge

8 euros

ENSALADA DE ESTACION

Salade du jour, suivant arrivage.

12 euros

ENSALADA, PERA, TOMATE, AVELLANAS

Salade de roquette, poire, tomates cerises, noisettes grillées

14 euros

POSTRES

DESSERTS

PLATO DE QUESOS AHUMADOS

Assiette de fromages fumés

9 euros

HELADO MALBEC

Glace Malbec, myrtille, noix, noisette

9 euros

FLAN « UNICO », DULCE DE LECHE

« Flan UNICO », confiture de lait UNICO

9 euros

POSTRE DE LIMON UNICO, HELADO DE BISCUIT

Tarte au citron façon Unico, glace au biscuit

9 euros

VOLCAN DE DULCE DE LECHE, HELADO DE YOGURT

Fondant de confiture de lait, sorbet yaourt

11 euros

PARIS BUENOS-AIRES, HELADO DE MIEL DE ACACIA

« Pâtisserie spécialité UNICO », glace miel d'Acacia

12 euros

ENSALADA DE FRUTAS, HELADO VAINILLA

Salade de fruit frais, façon Unico, glace vanille

12 euros

