



## Menú Platea

### Entrada · Starters · Entradas

#### “Buenos Aires hora cero” -

Empanadas / Turnovers / Pasteis

ESP | Empanada criolla de carne de ternera Raza

Angus cortada a cuchillo

EN | Argentine style knife cut meat.

POR | Empanada criolla de carne, cortadas a faca.

#### “Revirada” -

Ensalada / Salad / Salada

ESP | Mix de hojas verdes, pollo de campo  
grillado, bacón crocante, croûton de focaccia con  
escamas de parmesano y aderezo Caesar

EN | Mix of green leaves, grilled farm chicken,  
crispy bacon, focaccia croutons with parmesan  
flakes and Caesar dressing.

POR | Mistura de folhas verdes, frango grelhado,  
bacon crocante, croutons de focaccia com flocos  
de parmesão e molho César.

#### “Chiquilín de Bachin” -

Sopa / Soup / Sopa

ESP | Sopa de calabaza orgánica ahumada con  
láminas de parmesano, acompañada de focaccia  
crocante y toque de ciboulette.

EN | Organic smoked pumpkin soup with  
Parmesan slices, accompanied by crispy focaccia  
and a touch of chives.

POR | Sopa orgânica de abóbora defumada com  
fatias de parmesão, acompanhado de focaccia  
crocante e um toque de cebolinha.

### Menú Infantil - Children's menú

#### “Fuga y Misterio” -

ESP | Tagliatelle con salsa filetto y parmesano  
Pasta seca italiana con salsa filetto de tomates frescos  
y mucho queso parmesano.

EN | Tagliatelle with filetto and parmesan sauce  
Italian dry pasta with fresh tomato filetto sauce and  
lots of Parmesan cheese.

POR | Tagliatelle com filetto e molho parmesão  
Massa seca italiana com molho de tomate fresco e  
muito queijo parmesão.

ESP | Hamburguesa & Cheddar (Hamburguesa de  
nalga de ternera Raza Angus, bacón crocante, cheddar,  
papas crocantes).

EN | Burger & Cheddar  
(Angus beef rump burger, crispy bacon, cheddar,  
crispy potatoes).

POR | Burger & Cheddar (hambúrguer de carne bovina  
da raça Angus, bacon crocante, queijo cheddar, batata  
crocante).



Platos Principales · Main Courses ·  
Pratos Principais

Platos Principales · Main Courses ·  
Pratos Principais

Postres · Desserts ·  
Sobremesas

**“Adiós Nonino” -**

Ojo de Bife / Steak Eye / Olho de bife  
ESP | Exquisito ojo de bife de ternera Raza Angus, grillado a punto y acompañado de papas rusticas con degustación de las clásicas salsas argentinas de chimichurri y criolla.  
EN | Exquisite Angus Breed beef steak, grilled to the point and accompanied by rustic potatoes with tasting of the classic Argentinean chimichurri and creole sauces.  
POR | Bife requintado da raça Angus, grelhado na hora e acompanhado de batatas rústicas com degustação dos clássicos molhos chimichurri e crioulos argentinos.

**“Lo que Vendrá” -**

Pasta / Pasta / Massa  
ESP | Tagliatelle al Pomodoro & Basílico  
Pasta italiana trigo Candeal en cinta, tomates Cherry, pesto de albahaca y frutos secos.  
EN | Tagliatelle al Pomodoro & Basilico  
Italian pasta Candeal wheat ribbon, cherry tomatoes, basil pesto and nuts.  
POR | Tagliatelle al Pomodoro e Basilico  
Massa italiana de fita de trigo Candeal, tomate cereja, pesto de manjeriçã e frutos secos.

**“Balada para un Loco” -**

Pollo / Chicken / Frango  
ESP | Pamplona de pollo y lámina de panceta crocante rellena de frutos secos, queso mar del plata, verduras salteadas, souffle de polenta y calabaza anco en suave salsa de puerros.  
EN | Chiken pamplona with thin slice of crispy bacon, filled with assorted nuts, traditional mar del plata cheese, grill vegetables, polenta and anco pumpkin souffle in soft leeks sauce.  
POR | Medalhões de frango com bacon, crocante de frutos secos, queijo de mar del plata, legumes salteados, souffle de polenta e abobora com suave molho de alho poro.

**“Amelitango” -**

Vegano / Vegan / Vegetariano  
ESP | Risotto de quínoa con vegetales de estación en carpaccio de remolachas orgánicas asadas y rabanitos encurtidos.  
EN | Quinoa risotto with seasonal vegetables in carpaccio roasted organic beets and pickled radishes.  
POR | Risoto de quinua com vegetais da estação em carpaccio beterraba orgânica torrada e rabanete em conserva.

**“Libertango” -**


Panna cotta  
ESP | Panna Cotta de chocolate blanco con coulis de frutos rojos.  
EN | White chocolate panna cotta with red berry coulis.  
POR | Panna cotta de chocolate branco com coulis de frutas vermelhas.

**“Milonga del Ángel” -**

Crud de Lima  
ESP | Crud de lima con crocante de chocolate y frutos secos en crema de lima y crema chantilly.  
EN | Lime crud with crunchy chocolate and nuts in lime cream and whipped cream.  
POR | Crude de limão com chocolate crocante e nozes em creme de limão e chantilly.

**“Vuelo al Sur” -**

Brownie  
ESP | Brownie de chocolate y frutos secos con dulce de leche y merengue italiano.  
EN | Chocolate and dried fruit brownie with dulce de leche and Italian meringue.  
POR | Brownie de chocolate e frutos secos com doce de leite e merengue italiano.





## Menú VIP

### Entrada · Starters · Entradas

#### “Buenos Aires hora cero” -

Empanadas / Turnovers / Pasteis

ESP | Empanada criolla de carne de ternera Raza

Angus cortada a cuchillo

EN | Argentine style knife cut meat.

POR | Empanada criolla de carne, cortadas a faca.

#### “Revirada” -

Ensalada / Salad / Salada

ESP | Mix de hojas verdes, pollo de campo  
grillado, bacón crocante, croûton de focaccia con  
escamas de parmesano y aderezo Caesar

EN | Mix of green leaves, grilled farm chicken,  
crispy bacon, focaccia croutons with parmesan  
flakes and Caesar dressing.

POR | Mistura de folhas verdes, frango grelhado,  
bacon crocante, croutons de focaccia com flocos  
de parmesão e molho César.

#### “Chiquilín de Bachin” -

Sopa / Soup / Sopa

ESP | Sopa de calabaza orgánica ahumada con  
láminas de parmesano, acompañada de focaccia  
crocante y toque de ciboulette.

EN | Organic smoked pumpkin soup with  
Parmesan slices, accompanied by crispy focaccia  
and a touch of chives.

POR | Sopa orgânica de abóbora defumada com  
fatias de parmesão, acompanhado de focaccia  
crocante e um toque de cebolinha.

### Entrada · Starters · Entradas

#### “Decarísimo” -

Langostinos / Prawns / Camarões

ESP | Langostinos crocantes, mix de verdes, tomates  
cherry, cebollas encurtidas, láminas de rabanitos y  
pepinos en salsa oriental.

EN | Crispy prawns, mixed greens, cherry tomatoes,  
pickled onions, slices of radishes and cucumbers in  
oriental sauce.

POR | Camarões crocantes, verdes mistos, tomate  
cereja, cebola em conserva, rodela de rabanete e  
pepino ao molho oriental.

### Menú Infantil - Children's menú

#### “Fuga y Misterio” -

ESP | Tagliatelle con salsa filetto y parmesano

Pasta seca italiana con salsa filetto de tomates frescos  
y mucho queso parmesano.

EN | Tagliatelle with filetto and parmesan sauce  
Italian dry pasta with fresh tomato filetto sauce and  
lots of Parmesan cheese.

POR | Tagliatelle com filetto e molho parmesão  
Massa seca italiana com molho de tomate fresco e  
muito queijo parmesão.

ESP | Hamburguesa & Cheddar (Hamburguesa de  
nalga de ternera Raza Angus, bacón crocante, cheddar,  
papas crocantes).

EN | Burger & Cheddar  
(Angus beef rump burger, crispy bacon, cheddar,  
crispy potatoes).

POR | Burger & Cheddar (hambúrguer de carne bovina  
da raça Angus, bacon crocante, queijo cheddar, batata  
crocante).

## Platos Principales · Main Courses · Pratos Principais

### “Adiós Nonino” -

Ojo de Bife / Steak Eye / Olho de bife

ESP | Exquisito ojo de bife de ternera Raza Angus, grillado a punto y acompañado de papas rústicas con degustación de las clásicas salsas argentinas de chimichurri y criolla.

EN | Exquisite Angus Breed beef steak, grilled to the point and accompanied by rustic potatoes with tasting of the classic Argentinean chimichurri and creole sauces.

POR | Bife requintado da raça Angus, grelhado na hora e acompanhado de batatas rústicas com degustação dos clássicos molhos chimichurri e crioulos argentinos.

### “Lo que Vendrá” -

Pasta / Pasta / Massa

ESP | Tagliatelle al Pomodoro & Basílico

Pasta italiana trigo Candeal en cinta, tomates Cherry, pesto de albahaca y frutos secos.

EN | Tagliatelle al Pomodoro & Basilico

Italian pasta Candeal wheat ribbon, cherry tomatoes, basil pesto and nuts.

POR | Tagliatelle al Pomodoro e Basilico

Massa italiana de fita de trigo Candeal, tomate cereja, pesto de manjeriço e frutos secos.

## Platos Principales · Main Courses · Pratos Principais

### “Balada para un Loco” -

Pollo / Chicken / Frango

ESP | Pamplona de pollo y lámina de panceta crocante rellena de frutos secos, queso mar del plata, verduras salteadas, souffle de polenta y calabaza anco en suave salsa de puerros.

EN | Chicken pamplona with thin slice of crispy bacon, filled with assorted nuts, traditional mar del plata cheese, grill vegetables, polenta and anco pumpkin souffle in soft leeks sauce.

POR | Medalhões de frango com bacon, crocante de frutos secos, queijo de mar del plata, legumes salteados, souffle de polenta e abobora com suave molho de alho poro.

### “Amelitango” -

Vegano / Vegan / Vegetariano

ESP | Risotto de quínoa con vegetales de estación en carpaccio de remolachas orgánicas asadas y rabanitos encurtidos.

EN | Quinoa risotto with seasonal vegetables in carpaccio roasted organic beets and pickled radishes.

POR | Risoto de quinua com vegetais da estação em carpaccio beterraba orgânica torrada e rabanete em conserva.

### “Escualo” -

Salmón grille / Grilled Salmon / Salmão grelhado

ESP | Salmón rosado del Pacifico grillado con sal marina chilena, acompañado de crocante risotto de vegetales y salsa sea mare.

EN | Pink Pacific salmon grilled with Chilean sea salt, accompanied by crispy vegetable risotto and sea mare sauce.

POR | Salmão Pink Pacific grelhado com sal marinho chileno, acompanhado de risoto de vegetais crocante e molho de água do mar.

## Postres · Desserts · Sobremesas

### “Libertango” -

Panna cotta

ESP | Panna Cotta de chocolate blanco con coulis de frutos rojos.

EN | White chocolate panna cotta with red berry coulis.

POR | Panna cotta de chocolate branco com coulis de frutas vermelhas.

### “Milonga del Ángel” -

Crud de Lima

ESP | Crud de lima con crocante de chocolate y frutos secos en crema de lima y crema chantilly.

EN | Lime crud with crunchy chocolate and nuts in lime cream and whipped cream.

POR | Crude de limão com chocolate crocante e nozes em creme de limão e chantilly.

### “Vuelo al Sur” -

Brownie

ESP | Brownie de chocolate y frutos secos con dulce de leche y merengue italiano.

EN | Chocolate and dried fruit brownie with dulce de leche and Italian meringue.

POR | Brownie de chocolate e frutos secos com doce de leite e merengue italiano.