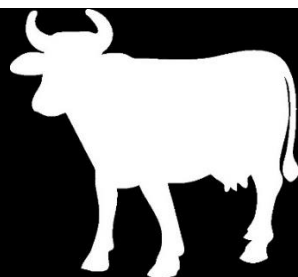


NUESTRAS CARNES SON ASADAS EN NUESTRO HORNO A BRASAS JOSPER, CON PURO CARBÓN ARGENTINO, PARA QUE DISFRUTES DEL SABOR DE UN VERDADERO ASADO ARGENTINO



## ARGENVINO - CHARCOAL GRILL RESTAURANT

ABIERTO DE MARTES A DOMINGO DE 18:00 - 22:00  
VIERNES Y SÁBADO COCINA ABIERTA HASTA 23:00

RESERVACIONES ONLINE VIA WWW.ARGENVINO.BE  
TEL: +32 9 2 791 792 MAIL: INFO@ARGENVINO.BE

Todos los Platos Principales de carnes, pescado o vegetarianos vienen acompañados con papas al horno, verduras salteadas, ensalada mixta y chimichurri. Querés pasta con pesto casero en lugar de papas? No te preocupes, preguntalo cuando pedís tu plato!

# CARNE

## DE NUESTRA PARRILLA AL CARBÓN

*Le plat de résistance, lo mejor de lo mejor, nuestras mejores carnes asadas!*

### RIBEYE / BIFE ANCHO

Tiene un marmolado de grasa a lo largo de la carne, que al calentarse se derrite y le da un delicioso sabor jugoso y ahumado. El mejor amigo de la barbacoa, ya que trae los deliciosos aromas ahumados a tu plato. Se recomienda cocinarlo al punto o medio, pero incluso bien cocido, sigue siendo jugoso.

San Telmo - nuestro clásico (Argentina)	300gr	400gr	500gr
Jugoso bife marmolado de las Pampas Argentinas.	34,00	41,00	47,00
Hereford (Irlanda - Ashford farms)	300gr	400gr	500gr
Alimentado con grano, sabor ligeramente especiado, textura suave.	36,00	45,00	54,00
Black Angus (EE. UU - Creekstone farms)	300gr	400gr	500gr
La etiqueta Black Angus se otorga únicamente a los filetes estadounidenses más cualitativos y marmoleados. Sabor suave y mantecoso, lleno de aromas de barbacoa.	45,00	55,00	65,00

### BIFE ANGOSTO & T-BONE

Pieza de entrecot con la menor cantidad de grasa. Cuando no se cocina demasiado, mantiene una textura suave. Recomendamos comerla poco hecho para disfrutar del mejor sabor.

Bife angosto Hereford (Irlanda)	300gr	400gr	500gr
Alimentado con grano, textura suave	36,00	45,00	54,00
T-bone Hereford (Irlanda)		500gr	
Incluye hueso, aprox. 400gr de carne		40,00	

### CORTES PARA COMPARTIR ENTRE 2 PERSONAS

El chuletón proviene de las costillas delanteras y contiene un poco más marmolado. Esta carne tierna Francesa tiene un sabor ligeramente a nuez y se disfruta mejor cuando se sirve de cocción medio.

El T-Bone consiste en una parte más grande de lomo fino y una parte más pequeña de filete. Poco marmolado, por lo que se puede servir perfectamente poco hecho.

El Butcher's Cut es una pieza de carne de alta calidad, seleccionado por nuestro carnicero. El corte seleccionado se describe en las pizarras

Chuleton 1,1kg (Francia)	T-Bone 1,1kg (Irlanda)	Butcher's Cut
85,00	85,00	Precio del día

### PARRILLADAS MIXTAS

¿Querés un poco de todo? Elegite una de nuestras parrilladas mixtas.

Parrilla Argentina	Parrilla Patagonia
bife ancho argentino, chorizo argentino, tira de asado, provolone	bife ancho argentino, tira de asado, filete de salmón y gamba
35,00	35,00

Matequilla de hierbas casera .....	4,00
Extra chimichurri casero .....	4,00
Extra pasta (con su primer pedido o 10 min. de espera) .....	5,00
Extra porción de papas / ensalada / verduras calientes .....	5,00

#### ¿No estás seguro de la cocción?

Muy poco hecho / azul :	Vuelta y vuelta, crudo y caliente por dentro
Poco hecho :	Algo más cocido por fuera, pero medio rojo
Al punto / Medio :	Rosado por dentro pero aún jugoso
Bien cocido :	Totalmente cocido, color gris adentro

## PESCADO & VEGGY



Salmón noruego, asado sobre la piel, salsa tartár fresca	29,50
Atún, poco hecho, salsa criolla, mayonesa al wasabi	32,50
Gambas asadas, 7 uds. (tamaño 8/12) con mantequilla derretida	32,50
Pulpo asado, 2 tentáculos, pimentón de la vera y alioli casero	36,00
Queso de cabra, asado al horno, con hierbas provenzales	25,00
Risotto, hecho en el momento, con setas y parmesano (20 min.)	25,00

## ENTRADAS PARA COMPARTIR

PERFECTO COMO ENTRANTE PARA 2 PERSONAS

*Porque compartir es vivir!*

Apero BBQ, alitas de pollo, costillas de cerdo, tira de asado, tocino	22,50
Sorpresa del chef, algo de la parrilla, según las ganas del chef	22,50
Picada, tabla fría con variedad de quesos, fiambres y aceitunas	22,50
Jamón, cortado al momento, Gran Reserva Serrano, 50% raza duroc	22,50
Tacos de carne asada, con queso, guacamole, y un toque picante	22,50
Atún, poco hecho, ensalada mediterránea, mayonesa al wasabi	23,00
Pulpo asado, 1 tentáculo, pimentón, alioli, ensalada mediterránea	24,50
Camembert al Josper, pan caliente, jamón serrano	22,50
Tartár de atún, cortado y preparado en el momento	23,00
Carpaccio casero, ligeramente ahumado y cortado en el momento, con parmesano, nueces y tomates secos	22,50
Gambas asadas, 5 uds., mantequilla derretida, ensalada	23,00
Burrata Caprese, burrata, tomates, verduras asadas	21,00

## POSTRES CASEROS

*Porque siempre queda lugar para un postrecito!*

Helado de dulce de leche	10,00
Helado de dulce de leche Argentino, con avellanas (caramelizadas)	
Don Pedro	10,00
Helado de dulce de leche y vainilla, crema de whiskey, nueces tostadas y un chorrito de whiskey para el toque final!	
Brownie de chocolate negra	10,00
Brownie, crumble de amaretti y una bola de helado de vainilla	
Coctail de torrontés	10,00
Sorbete de vino blanco, frutos rojos, y un chorrito de vino torrontés	
Tarta de queso	10,00
New York cheesecake, coulis de frutos rojos y sorbete de frambuesas	
Queso & Dulce	14,50
Tabla de quesos con 5 quesos, con frutas y nueces tostadas	
Steak for dessert	18,00
180gr de bife ancho Argentino con chimichurri, porque se puede	

Les pedimos realizar, por lo menos, un pedido de un Plato Principal por persona adulta. Para cambios o pedidos fuera de la carta se cobrará un suplemento. Tenemos una carta de niños para los comensales más pequeños.

Por favor avisanos de alérgias en el momento de tomar el pedido