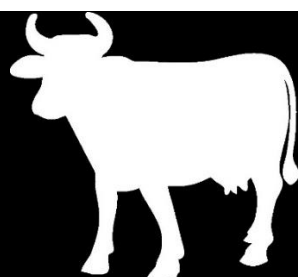


LE NOSTRE BISTECHE VENGONO CUCINATE SULLA
NOSTRA GRIGLIA JOSPER, CON CARBONE CHE
ARRIVA DIRETTAMENTE DALL'ARGENTINA PER FARVI
ASSAPORARE IL GUSTO E GLI AROMI DELLA VERA
GRIGLIATA ARGENTINA



ARGENVINO - CHARCOAL GRILL RESTAURANT

DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA DALLE 18:00 - 22:00
IL VENERDÌ E IL SABATO LA CUCINA È APERTA FINO ALLE 23:00

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

Tutte le portate principali di carne, di pesce e vegetariane vengono servite con patate al forno, verdure saltate, insalata e chimichurri.
In alternativa possono anche essere servite con pasta al pesto fatto in casa al posto delle patate, su richiesta al momento dell'ordinazione.

CARNE

ALLA BRACE JOSPER

Le plat de résistance, the best of the best, la nostre migliore carne alla brace!

THE BUTCHERS CUTS - SCAN THE QR CODE >>

Suggerimenti variabili di altre razze, mature o meno, selezionate per la loro eccellente qualità



RIBEYE / COSTATA SENZA OSSO

Ha una fine marezza di grasso attraverso la carne, che si scioglie durante il riscaldamento e conferisce alla carne un sapore deliziosamente succoso e affumicato. Migliore amico del barbecue, perché porta i deliziosi aromi affumicati nel tuo piatto. È meglio cucinarlo al sangue o a cottura media, ma anche ben cotto rimane succoso.

	300gr	400gr	500gr
San Telmo - onze klassieker (Argentina) Una succosa bistecca marmorizzata della Pampa argentina	34,00	42,00	50,00
Hereford (Irlanda - Ashford farms) Nutrita con cereal, Molto succosa, con un sapore speziato	36,00	45,00	54,00
Black Angus (USA - Creekstone farms) Il marchio Black Angus viene rilasciato solo alle bistecche marmorizzate statunitensi di migliore qualità. Tenera, succosa e piena di aromi del barbecue.	45,00	55,00	65,00

CONTRO FILETTO & T-BONE

Parte dell'entrecôte con il minimo grasso. Quando non è troppo cotta, mantiene una consistenza morbida. Consigliamo di mangiarla appena scottata o al sangue per la migliore esperienza di gusto.

	300gr	400gr	500gr
Contro filetto Hereford (Irlanda) Nutrita con cereal, con un sapore speziato	36,00	45,00	54,00
T-bone Hereford (Irlanda) Compreso l'osso, quindi ca. 400gr di carne		50,00	40,00

CARNI DA CONDIVIDERE PER 2 PERSONE

La **Costata** proviene dalle costole anteriori e contiene un po' più di marezza di grasso. Questa tenera carne francese ha un sapore leggermente nocciolato e si gusta al meglio al sangue. Il **T-Bone** è composto da una parte più grande di contro filetto e una parte più piccola di filetto. È di origine irlandese, è povero di grassi e quindi può essere servito perfettamente appena scottata.

Costata di manzo 1,1kg (Francia)	T-Bone 1,1kg (Irlanda)
88,00	88,00

GRIGLIATE MISTE

Vorresti un po' di tutto dal barbecue? Allora scegli i nostri grigliate miste!

Grigliata Argentina	Parrilla Patagonia	
bistecca argentina, salsiccia argentina, provolone e costine	bistecca argentina, costine, filetto di salmone e un gambero	
35,00	35,00	
Burro alle erbe fatto in casa		4,00
Extra chimichurri fatto in casa		4,00
Extra pasta (con il tuo primo ordine o attendi 10 min.)		5,00
Porzione extra di patate / insalata / verdure calde		5,00

¿ Se non siete sicuri della cottura giusta ?

Rare / bleu :	Apena scottata, completamente rossa
saignant / medium rare :	Al sangue, mediamente rossa
à point / medium :	Media, rosato
bien cuit / well done :	Ben cotta

PESCE & VEGGY



Filetto di salmone norvegese , grigliato sulla pelle	29,50
Tonno alla griglia , appena scottato e con salsa criollo	32,50
Gamberi grigliati , 7 pezzi (misura 8/12), burro alle erbe fuso	32,50
Polipo , grigliato, 2 tentacoli, pimentón spagnolo, aioli fatto in casa	36,00
Formaggio di capra , grigliato al forno, con erbe provenzali	25,00
Risotto , con misto di funghi del bosque e parmigiano (20 min.)	25,00

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

IDEALI COME ANTIPASTO PER DUE PERSONE

Sharing is caring!

Apero BBQ , alette, costoletto di maiale, costine di manzo, pancetta	22,50
Sorpresa del chef , dalla griglia, secondo il gusto dello chef	22,50
Picada , antipasto freddo con formaggi, affetati e olive	22,50
Jamón , Gran Reserva Serrano, 50% raza duroc	22,50
Tacos de carne asada , BBQ manzo, formaggio, guacamole	22,50
Tonna alla griglia , appena scottato, con insalate mediterranea	23,00
Polipo alla griglia , 1 tentacolo, pimentón, alioli	24,50
Camembert alla Josper , con pane caldo e prosciutto serrano	22,50
Tartare di tonno , affettato e preparato al momento	23,00
Homemade carpaccio , leggermente affumicato e affettato fresco, con parmigiano, noci e pomodori secchi	22,50
Gambieri alla griglia , 5 pezzi, burro alle erbe fuso, insalata	23,00
Caprese di Burrata , pomodori, verdure grigliate	21,00

DOLCI FATTI IN CASA

Perché c'è sempre spazio per un dolcetto!!

Gelato di dulce de leche Gelato di dulce de leche argentino, noci brasiliane	10,00
Don Pedro Gelato al dulce de leche, gelato alla vaniglia, crema di whisky e noci tostate, con un goccio di whisky per un vero punch!	10,00
Brownie al cioccolato fondente Brownie, crumble di amaretti e una pallina di gelato alla vaniglia	10,00
Coctail di torrонтés Sorbetto di vino bianco, frutti rossi e un goccio di vino Torrонтés	10,00
Torta di formaggio New York cheesecake, coulis di frutti rossi e sorbetto al lampone	10,00
Queso & Dulce Tagliere di formaggio, con 5 formaggi, frutta e noci tostate	14,50
Steak for dessert 180gr di bistecca argentina con chimichurri, solo perché è possibile	18,00

Almeno un piatto principale per persona, per modifiche o extra fuori dal menu normale viene addebitato un supplemento.

Per i più piccoli abbiamo anche porzioni ridotte.

Portare via extra? 1€ per sacchetto come contributo per l'imballaggio.

Si prega di comunicare eventuali allergie al momento del primo ordine.