

*Bienvenidos*

433

— ◆ —  
GRILL & WINE



# Platitos & Entradas

<i>Empanadas de bife de chorizo</i> .....	\$9.000
Salsa y asgua	
<i>Chorizo de cerdo a la sidra</i> .....	\$15.000
Papas bravas	
<i>Tortilla de papa</i> .....	\$18.000
Butifarra laqueada & alioli	
<i>Mar y Montaña</i> .....	\$28.000
Mollejas, langostinos, hinojos confitados, crema de papa & puerro	
<i>Trucha ahumada</i> .....	\$24.000
Ensaladilla de papa, zanahoria, arvejas & alioli	
<i>Dúo de croquetas</i> .....	\$20.000
Butifarra & morcilla aros de cebolla crocantes & sriracha	
<i>Carpaccio de lomo</i> .....	\$15.000
Mostaza Dijon, alioli, alcaparras & rúcula fresca	
<i>Chipirones encebollados</i> .....	\$28.000
Con ali oli & tinta de calamar	

## Ensaladas

<i>Hojas verdes, palta, bocconcino, aceitunas, cherry &amp; palmitos, aderezo de mostaza, miel &amp; lima</i> .....	\$18.000
<i>Lechuga, tomate &amp; cebolla</i> .....	\$8.000
<i>Rúcula &amp; parmesano</i> .....	\$9.000
<i>Remolacha, quinoa, garbanzos, crocantes, hojas verdes, aderezo de cítricos</i> .....	\$15.000



## Provoleta

-SUGERENCIA-

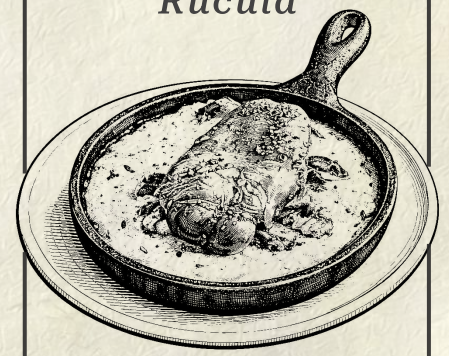
\$22.000

Dulce de guayaba

Miel trufada

Pimientos asados

Rúcula



Servicio de mesa por persona \$3000

# *Parrilla para compartir*

## *Parrilla Entrante*

Molleja, chorizo, morcilla,  
butifarra & brochetas de vegetales

**\$90.000**

## *Parrilla de Campo*

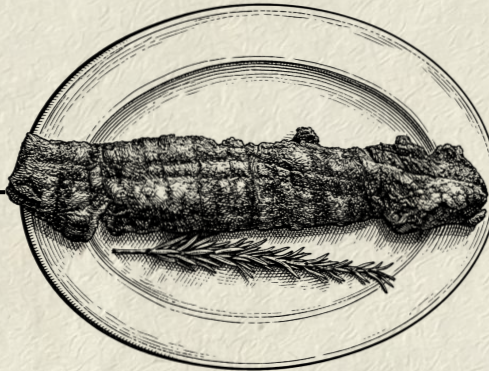
Bife de chorizo, entraña &  
pollo de campo & papas fritas

**\$150.000**

## *Parrilla de Mar*

Merluzón, trucha, chipirones,  
langostinos & vegetales grillados

**\$190.000**



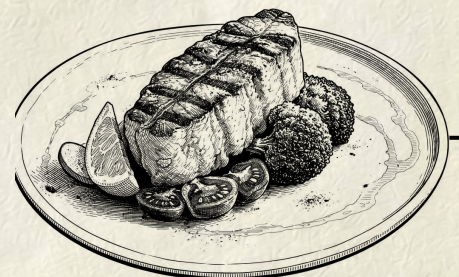
## *Nuestras Carnes*

*T-bone*..... \$80.000  
*Bife de chorizo*..... \$50.000  
*Ojo de bife con hueso* \$65.000  
*Asado banderita*..... \$85.000

*Entraña* ..... \$65.000  
*Lomo*..... \$65.000  
*Pollo de campo*..... \$40.000

## *Carnes de Mar*

*Trucha salmonada*..... \$68.000  
Puerros asados, manteca de alcaparras & limón  
*Merluzón al hierro* ..... \$56.000  
Papa azafranada & crema de limon



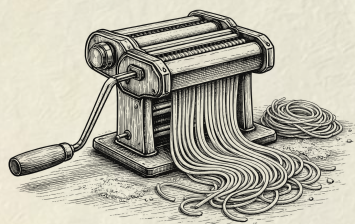
*Recetas  
originales*

*Servicio de mesa por persona \$3000*

# The Kitchen at Balcarce 433

<i>Arroz caldoso</i> .....	\$68.000
Calamar, pulpitos, butifarra & nduja	
<i>Milanesa de bife de chorizo 433 ( para compartir)</i> .....	\$85.000
Salsa de mostaza y hongos	
<i>Milanesa con spaghetti</i> .....	\$55.000
Cacio e pepe	
<i>Bondiola ahumada</i> .....	\$50.000
Salsa de cerveza negra, repollo colorado & batatas	

## *Pastas*



<i>Raviolones de espinaca &amp; ricota</i> .....	\$25.000
Tomate, albahaca, crema & parmesano gratinado	
<i>Spaghetti</i> .....	\$25.000
Cacio e pepe	
<i>Fuccilli al fierrito</i> .....	\$25.000
Hongos de pino y portobellos, crema de pimienta & ajo ahumado	

## *Guarniciones*

<i>Champignon asado, morrón &amp; provolone</i> .....	\$12.000
<i>Cremoso de repollos</i> .....	\$13.000
<i>Humita</i> .....	\$10.000
<i>Boniato, pesto, ricota &amp; avellanas</i> .....	\$8.000
<i>Vegetales asados de estación</i> .....	\$12.000
<i>Ají morrón asado, oliva &amp; ajo confitado</i> .....	\$8.000
<i>Papas fritas clásicas</i> .....	\$4.000
<i>Papas fritas &amp; huevos fritos</i> .....	\$10.000
<i>Papas al horno con hierbas &amp; lactonesa</i> .....	\$5.000
<i>Espinacas gratinadas</i> .....	\$8.000
<i>Puré de papas aligot</i> .....	\$9.000
<i>Puré de papas clásico</i> .....	\$7.000

# Bebidas con y sin alcohol



Agua AQUA 750 ml \$5.000

Agua Perrier \$8.000

Gaseosas linea Coca \$5.000

Exprimidos \$10.000

Mocktails \$12.000

Café Fundador / Té \$5.000



“Pingüino Malbec”  
Bodega Sotano  
\$18.000

Blue Moon \$10.000

Heineken porron \$9.000

Imperial 1000 ml \$12.000

## Dulces & Postres



### Pera al Torrontes

Crema de queso,  
almíbar y crocancia

\$15.000

Pan de maíz ..... \$15.000

Torreja & queso mascarpone

Sopa fría ..... \$15.000

Frutos cítricos & sambayon caliente

Cremoso de chocolate ..... \$19.000

Almíbar de Maracuyá

Arroz con leche \$12.000

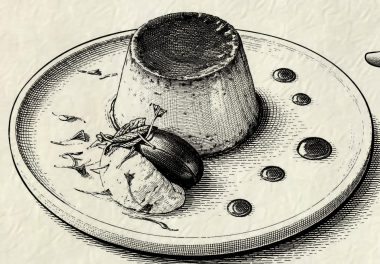
Helado de Frutos Rojos \$10.000

Panqueque quemado ..... \$19.000

Dulce de leche y helado

Quesos & dulces regionales ..... \$16.000

Queso cuartirolo, queso semicurado de cabra,  
higos en almíbar, dulce de batata,  
dulce de membrillo y dulce de Cayote



Flan ..... \$12.000

Con dulce de leche y crema

## Dulce final