

San Telmo

RESTAURANTE ARGENTINO

MENU'



San Telmo

RESTAURANTE ARGENTINO

El Asado Criollo no es una comida más, y su preparación no es simplemente otro método más de cocción de carnes.

Hay una mística, ligada a la tradición que le da esa característica tan propia y diferente.

El grupo de comensales que rodea la Mesa, no solo rinde tributo al manjar que se les presenta, sino y por sobre todo, a la **Amistad**.

El asado criollo es un estado de ánimo, una filosofía de vida.

Es un verdadero acto litúrgico.



LISTA ALLERGENI

- (1) Farinacei (glutine)

- (2) Uovo

- (3) Crostacei

- (4) Pesci

- (5) Arachidi

- (6) Frutta secca a guscio

- (7) Soia e prodotti a base di soia

- (8) Sedano

- (9) Latte e derivati a base di latte

- (10) Senape e prodotti a base di senape

- (11) Semi di sesamo

- (12) Lupini

- (13) Anidride solforosa

- (14) Molluschi

- (15) Lieviti

Pane e grissini sono fatti in casa

(1, 11, 13, 15)



Antipasti alla griglia

Entradas de la parrilla

- Salamella
Chorizo criollo
 - Rognone
Riñón
 - Animelle
Mollejas
 - Misto de achuras x 2 (rognone e animelle)
Misto de achuras x 2 (riñón y mollejas)
- (9)
- Provolone
Provoleta



Antipasti della cucina

Entradas de la cocina

- (1,2) Fagottino ripieno di carne di manzo tagliata a coltello
Empanada rellena de carne vacuna cortada al cuchillo
- (1,2) • Fagottino ripieno di carne di pollo sfilacciata a mano
Empanada rellena de carne de pollo desmenuzado a mano
- (1,2,9) • Fagottino ripieno di prosciutto cotto e mozzarella di bufala
Empanada rellena de jamón cocido y mozzarella de búfala
- (1,2,9) • Fagottino ripieno di spinaci e ricotta
Empanada rellena de espinaca y requesón
- (1,2,9) • Tris di fagottini a scelta
Tris de empanadas a elección
- (8,10) • Magatello di manzo marinato al pepe con spaghetti
di verdura e vinaigrette alla senape
Morcillo de ternera marinado a la pimienta
con espagueti de verdura y vinagreta de mostaza
- (4,8,9) • Vitello tonnato alla moda del San Telmo
Vitello tonnato a la moda del San Telmo
- (9) • "Tonno" di coniglio con cialda di mais alla salvia
"Tonno" de conejo con gofre de maíz de salvia



San Telmo

RESTAURANTE ARGENTINO

- Jamón "Patanegra"
Jamón "Patanegra"
- Bresaola di Wagyu
Bresaola de Wagyu
- (9) • Formaggio "Manchego"
Queso "Manchego"
- (9) • Battuta di filetto argentino con castagne
e leggera fonduta al gorgonzola
Carpaccio de lomo argentino con castañas y suave fondue al gorgonzola
- (8) • Tartare di filetto argentino con sedano rapa,
ananas e condimento all'aceto balsamico
Tartar de lomo argentino con apionabos,
anánas y condimentada con vinagre balsámico
- (6) • Tartare di filetto argentino con cavolo "Cappuccio rosso"
e nocciole
Tartar de lomo argentino con col lombarda "Cappuccio rosso" y avellana
- (2,9) • Flan di funghi porcini con crema di mozzarella di bufala
Flan de hongos porcini con crema de mozzarella de búfala



Le nostre carni alla griglia

Nuestras carnes a la parrilla

- Filetto di manzo (250gr)
Lomo (250gr)
- Entrecote di manzo (300gr)
Bife ancho (300gr)
- Controfiletto di manzo (300gr)
Bife de chorizo (300gr)
- Costine di black angus americano (taglio argentino) (500/550gr)
Tira de asado (500/550gr)
- Costata di black angus americano x2
Chuleta de angus irlandés x2
- Bavetta di manzo (300gr)
Vacío (300gr)
- Bavetta di manzo (400gr)
Vacío (400gr)
- Picanha (300gr)
Picaña (300gr)
- Picanha (400gr)
Picaña (400gr)
- Diaframma di manzo (300gr)
Entraña (300gr)
- Diaframma di manzo (600gr)
Entraña (600gr)



San Telmo

RESTAURANTE ARGENTINO

- Entrecote di manzo x2 (700gr)
Bife ancho x2 (700gr)
- Grigliata mista x2 (salamella, bavetta, costine di manzo, diaframma e picanha)
Parrillada mista x2 (chorizo criollo, vacío, tira de asado, entraña e picaña)
- Grigliata mista x3 (salamella, bavetta, costine di manzo, diaframma e picanha)
Parrillada mista x3 (chorizo criollo, vacío, tira de asado, entraña e picaña)
- Grigliata mista "Diego" (filetto, entrecote, controfiletto, diaframma di manzo)
Parrillada mista "Diego" (lomo, bife ancho, bife de chorizo, entraña)
- Filetto intero x6 (1,5kg)
Gran lomo x6 (1,5kg)
- (2) • Controfiletto a cavallo (controfiletto di manzo con uova all'occhio di bue)
Bife de chorizo a caballo con huevo frito
- Costine di black angus americano x2 (1/1,2kg)
Costillar de black angus americano
- Galletto
Gallito



Le carni della cucina

Las carnes de la cocina

- (8,) • Filetto di manzo argentino con pere confit e riduzione al vino rosso
Lomo argentino con peras confit y reducci3n de vino rojo
- (8,9) • Filetto di manzo argentino al parmigiano con cialda croccante
Lomo argentino al parmesano con gofre croccante
- (8,9) • Filetto di manzo argentino con funghi chiodini brasati
Lomo argentino con hongos "chiodini" estofados
- (9) • Filetto di manzo argentino rosolato al burro chiarificato con carciofi trifolati
Lomo argentino cocinado a la manteca con alcachofas salteadas
- Coppa di maiale "Pata Negra" cotta a bassa temperatura, salsa alle cipolle e miele
Lomo de cerdo "Pata Negra" cocido a baja temperatura, con salsa de cebolla y miel
- (1,8,9) • Carr3 di agnello rosolato in crosta di pane e menta
Costilla de cordero cocinado en corteza de pan y menta
- (1,2,6,9) • Crostatina al parmigiano con zucca al rosmarino e crema di nocciole
Pasta frola al parmesano con calabaza al romero y crema de avellanas
- (9) • Rognone di vitello trifolato con pure di patate
Ri3n3n de ternera salteada con pure de patatas
- (1,2,9) • Cotoletta alla milanese
Milanesa



Primi piatti

Primeros platos

- (6,9) • Risotto alla milanese con pistilli di zafferano, mantecato al midollo con pinoli tostati
Arroz a la milanese con azafrán, mantecado en la médula con piñones tostados
- (9) • Risotto mantecato al mascarpone, limone e timo
Arroz mantecado con mascarpone, limón y tomillo
- (1,9) • Zuppa di cipolle gratinata al Gruyère
Sopa de cebollas gratinadas con Gruyère
- (1,4) • Orecchiette fresche alle cime di rapa
Orecchiette frescas con grelos



Insalate

Ensaladas

- Insalata "Classica" (pomodorini ciliegini e lattuga)
Clásica (tomate cerecita y lechuga)
- Insalata "Criolla" (pomodorini ciliegini, lattuga e cipolla rossa)
Criolla (tomate cerecita, lechuga y cebolla roja)
- Insalate verdi
Ensaladas verdes



Contorni

Contornos

- (9) • Purè di patate
Puré de papas
- (9) • Purè di zucca
Puré de calabaza
- (9) • Patata alla brace
Papa a la brasa
- (9) • Patate al forno
Papas al horno
- (8) • Verdure di stagione al vapore
Verduras al vapor de estación
- (8) • Verdure di stagione alla brace
Verduras a la brasas de estación



San Telmo

RESTAURANTE ARGENTINO

Bevande

Bebidas

- Acqua Panna
- Acqua San Pellegrino
- Coca Cola
- Coca Cola zero
- Sprite
- Fanta

Birre

Cervezas

- Tucumán
- Quilmes
- Poretti
- Nastro Azzurro



San Telmo

RESTAURANTE ARGENTINO

