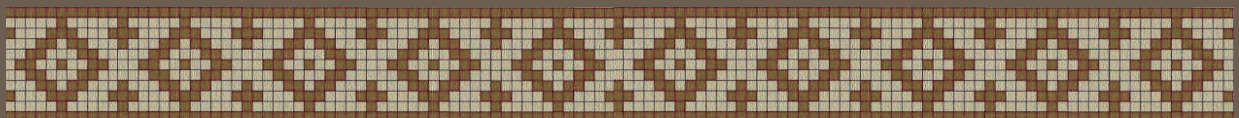


San Telmo

RESTAURANTE ARGENTINO

MENU'



San Telmo

RESTAURANTE ARGENTINO

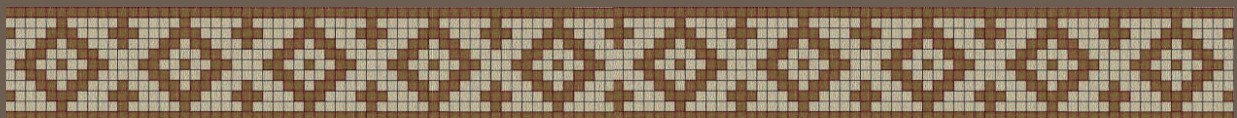
El Asado Criollo no es una comida más, y su preparación no es simplemente otro método más de cocción de carnes.

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

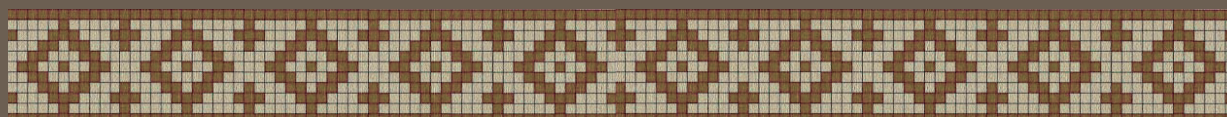
- (15) Lieviti

Pane e grissini sono fatti in casa

(1, 11, 13, 15)

La provenienza delle nostri carni è America del Sud e Nord.

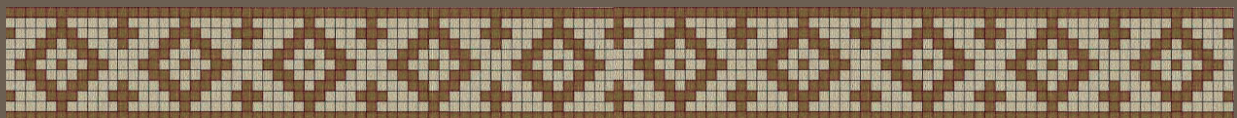
Coperto € 3



Antipasti alla griglia

Entradas de la parrilla

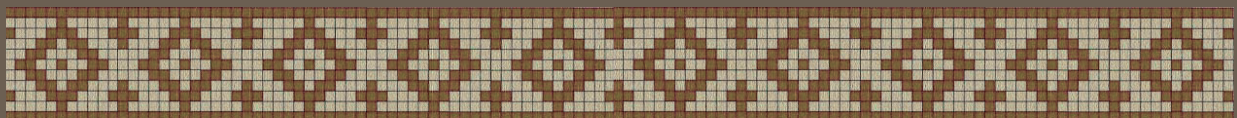
- Salamella
Chorizo criollo
- Rognone
Riñón
- Animelle
Mollejas
- Misto de achuras x 2 (rognone e animelle)
Misto de achuras x 2 (riñón y mollejas)



Antipasti

Entradas

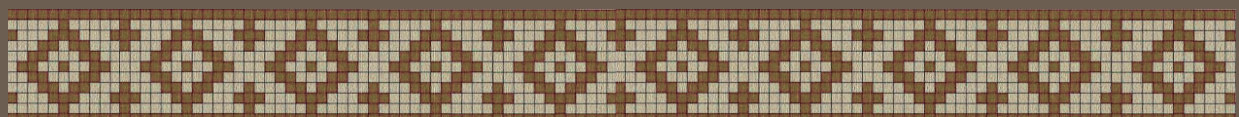
- (1,2) • Fagottino ripieno di manzo tagliato a coltello con olive, uvetta, uovo e aji piccante
Empanada rellena de carne vacuna cortada al cuchillo con aceitunas, pasa de uva, huevo y aji picante
- (1,2) • Fagottino ripieno di pollo sfilacciato cotto al forno con peperoni, cipolla, olive e uova
Empanada rellena de pollo desmenuzado cocido al horno con pepperoni, cebolla, aceitunas y huevo
- (1,6) • Fagottino vegetariano di spinaci con olive, uvetta e pinoli
Empanada vegetariana de espinacas con aceitunas, pasa de uva y piñones
- (1,6,9) • Fagottino ripieno di mais, parmigiano, cipolla, pepe nero e noce moscata
Empanada de humita con parmesano, cebolla, pimienta negra y nuez moscada
- (6,10) • Battuta di filetto con olive, pinoli, capperi e senape
Carpaccio de lomo con aceitunas, piñones, alcaparra y mostaza
- (6) • Battuta di filetto con composta di mango, salsa al melograno, olio alla menta e mandorle tostate
Tartare de lomo con compota de mango, salsa de granada, aceite de menta y almendras tostadas
- Battuta di filetto con pomodorini, cipolla caramellata all'aceto di lamponi, prezzemolo, menta, aglio e peperoncino
Tartare de lomo con tomatitos, cebolla caramelizada al vinagre de frambuesas, perejil, menta, ajo y chili
- Carpaccio di filetto con insalata di finocchi, arancia e maggiorana
Carpaccio de lomo con ensalada de hinojo, naranja y mejorana



San Telmo

RESTAURANTE ARGENTINO

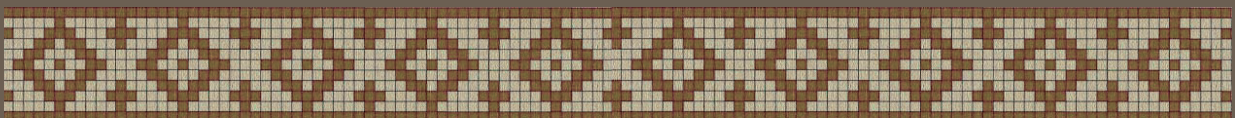
- (1,9,15) • Carpaccio di filetto con crema di avocado, zola, cuore di palma, lime e chips di pane
Carpaccio de lomo con crema de palta, roquefort, palmitos, lime y chips de pan
- (9) • Carpaccio di filetto con stracciatella, pesto di basilico e limone
Carpaccio de lomo con stracciatella, pesto de albahaca y limón
- (8,9) • Jamón "Pata Negra"
Jamón "Pata Negra"
- (9) • Provolone
Provoleta



Le nostre carni alla griglia

Nuestras carnes a la parrilla

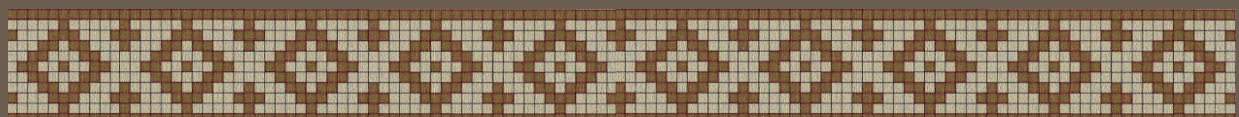
- Filetto di manzo (250gr)
Lomo (250gr)
- Entrecôte di manzo (300gr)
Bife ancho (300gr)
- Controfiletto di manzo (300gr)
Bife de chorizo (300gr)
- Costine di black angus americano (taglio argentino) (500/550gr)
Tira de asado (500/550gr)
- Costata di black angus americano x2
Chuletón de angus americano x2
- Bavetta di manzo (300gr)
Vacío (300gr)
- Bavetta intera
Vacío entero
- Picanha (300gr)
Picaña (300gr)
- Picanha (400gr)
Picaña (400gr)
- Picanha cucinata da te
Picaña cocinada de vos



San Telmo

RESTAURANTE ARGENTINO

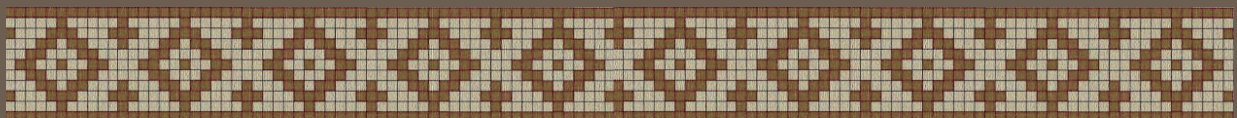
- Diaframma di manzo (300gr)
Entraña (300gr)
- Diaframma di manzo (600gr)
Entraña (600gr)
- Entrecôte di manzo x2 (700gr)
Bife ancho x2 (700gr)
- Grigliata mista x2 (salamella, bavetta, costine di manzo,
diaframma e picanha)
Parrillada mista x2 (chorizo criollo, vacío, tira de asado, entraña e picaña)
- Grigliata mista "Diego" (filetto, entrecôte, controfiletto,
diaframma di manzo)
Parrillada mista "Diego" (lomo, bife ancho, bife de chorizo, entraña)
- Filetto intero x6 (1,5/1,7kg)
Gran lomo x6 (1,5/1,7kg)
- (9) • Controfiletto a cavallo
(controfiletto di manzo con uova all'occhio di bue)
Bife de chorizo a caballo con huevo frito
- Galletto
Gallito



Le carni della cucina

Las carnes de la cocina

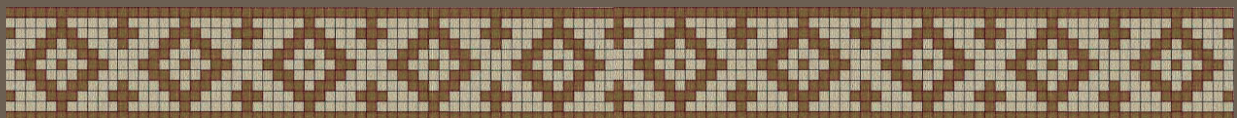
- Filetto o entrecôte di manzo con foie gras scottato, demi glace e riduzione al Malbec
Lomo o bife ancho de carne vacuna con foie gras dorado a la sartén y demi glace con reducción al Malbec
- Filetto o entrecôte di manzo ai quattro pepi, sfumato al brandy con demi glace
Lomo o bife ancho de carne vacuna a los cuatro pimientos, matizado con brandy y demi glace
- (6) • Filetto o entrecôte con salsa di asparagi e fiori di zucca croccanti
Lomo o bife ancho con salsa de espárragos y flores de calabaza crocantes
- (9) • Filetto o entrecôte con burro montato alle erbe e verdure primaverili cotte sottovuoto
Lomo o bife ancho con mantequilla a las hierbas y verduras primaverales cocidas a baja temperatura
- (9) • Filetto di manzo bardato con pancetta accompagnato da purè di patata dolce e demi glace al vino rosso
Lomo de carne vacuna envuelto con bacon acompañado con puré de batata y demi glace al vino tinto
- Tagliata di controfiletto con patate novelle al burro, pomodorini confit e pesto di rucola
Tagliata de bife de chorizo con papas novelle a la manteca, tomates confites y pesto de rúcola



Insalate

Ensaladas

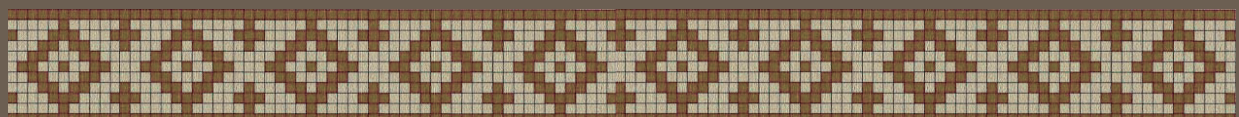
- Insalata "Classica" (pomodorini ciliegini e lattuga)
Ensalada "Clásica" (tomate cerezita y lechuga)
- Insalata "Criolla" (pomodorini ciliegini, lattuga e cipolla rossa)
Ensalada "Criolla" (tomate cerezita, lechuga y cebolla roja)
- Insalata verde
Ensalada verde



Contorni

Contornos

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



San Telmo

RESTAURANTE ARGENTINO

Bevande

Bebidas

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

Birre

Cervezas

- Tucumán
- Quilmes

