

Menú



VIVE LA EXPERIENCIA
DE LO EXTRAORDINARIO



argentinomarytierra

ENTRADAS

Sopes de la Abuela (3 pzs).....	\$ 150.00	Camarones Roca (350 gr).....	\$ 160.00
<i>Con guacamole, chamorro adobado y esquites.</i>		<i>Camarones empanizados en tempura, con salsa de mayonesa en chipotle sobre base de col y sésamo.</i>	
Tuétanos en Canoa (2 pzs) (750 gr).....	\$ 330.00	★ Chicharrón de Pulpo (350 gr).....	\$ 400.00
<i>A la parrilla con escamoles a la mantequilla.</i>		<i>Acompañado de guacamole, tomates asados y salsa de aguachile verde.</i>	
Molcajete de Guacamole (370 gr).....	\$ 150.00	Fish and Chips (220 gr).....	\$ 180.00
<i>Con aguacate y vegetales.</i>		<i>Filete de pescado frito, acompañado de papas, servido con salsa tártara y limón.</i>	
Chistorra a las Brasas (150 gr).....	\$ 150.00	Pulpo Roca (230 gr).....	\$ 250.00
<i>Con mermelada de cebolla al vino tinto.</i>		<i>Trozos de pulpo empanizados, sobre base de col y sésamo.</i>	
Chistorra Gratinada (200 gr).....	\$ 165.00	★ Chicharrón o Carnitas de Atún (450 gr).....	\$ 270.00
<i>A las brasas con mermelada de cebolla al vino tinto y queso gratinado.</i>		<i>Cubos de atún, acompañados de salsa de la casa.</i>	
Champiñones al Ajillo (180 gr).....	\$ 140.00	Tartar de Atún (510 gr).....	\$ 150.00
<i>Salteados con ajo dorado.</i>		<i>Dentro de aro de galleta macerado con aceite de chiles y cítricos.</i>	
★ Mollejas a la Parrilla (400 gr).....	\$ 320.00	Pulpo a la parrilla (290 gr).....	\$ 480.00
<i>A las brasas, con sal de mar y un toque de limón.</i>		<i>El sabor de las brasas.</i>	
Coliflor Asada	\$ 110.00		
Alcachofa al Horno	\$ 180.00		
Barbacoa de Rib Eye (580 gr).....	\$ 410.00		
<i>Envuelta en hoja de plátano acompañada de guacamole y tuétano.</i>			

★ Alta merma

EMPANADAS

Humita	\$ 90.00
Queso	\$ 90.00
Jamón Serrano	\$ 110.00
Carne	\$ 120.00
Mariscos	\$ 90.00

QUESOS FUNDIDOS

Natural (200 gr)	\$ 150.00
Chorizo (275 gr).....	\$ 190.00
Champiñones (275 gr).....	\$ 190.00
Chistorra (275 gr).....	\$ 220.00
Provoleta (240 gr)	\$ 220.00

TABLAS

Quesos (220 gr).....	\$ 650.00
<i>Selección de quesos del mundo acompañado de olivas y uvas.</i>	
Carnes Frías (220 gr).....	\$ 650.00
Mixta (220 gr).....	\$ 650.00
<i>Quesos artesanales con frutas, frutos secos, aceitunas, encurtidos y pan rústico.</i>	
Mar (220 gr).....	\$ 850.00
<i>Mariscos acompañados de guarnición fría.</i>	

TACOS

Escamoles (200 gr)	\$ 190.00
<i>A la mantequilla sobre guacamole, al epazote.</i>	
Ryb Eye con Tuétano (230 gr).....	\$ 130.00
<i>A las brasas, acompañado de tuétano.</i>	
Taco de Arrachera (120 gr)	\$ 120.00
<i>Arrachera Nacional.</i>	
Taco de Alambre (120 gr).....	\$ 140.00
<i>Mezcla de carne select con vegetales.</i>	
Taco de Alambre con Queso (210 gr).....	\$ 160.00
<i>Mezcla de carne select, vegetales y queso derretido.</i>	
Vampiro de Bife	\$ 420.00
<i>Bife asado sobre una tortilla de maíz, cubierta con queso fundido.</i>	
Taco de Marlín (160 gr)	\$ 90.00
<i>Marlín adobado hecho con salsa de chiles secos sobre base de frijoles refritos, acompañado de ensalada de repollo.</i>	
Carnitas de Atún (220 gr).....	\$ 120.00
<i>Sazonado con especias y acompañado de salsa de la casa.</i>	
Taco de Camarón (220 gr).....	\$ 120.00
<i>Servido con col blanca, zanahoria, mayonesa y emulsión de habanero.</i>	

CARPACCIOS

- Carpaccio Lope** (170 gr) \$ 250.00
Láminas de Filete de res, Camarón, Paté, Callo de hacha, Jamón Serrano con salsa de alcaparras y finos de espárrago.
- Carpaccio de Res** (170 gr) \$ 250.00
Láminas de filete de res con el marinado exclusivo de la casa.
- Carpaccio de Salmón** (150 gr) \$ 220.00
Láminas de Salmón con marinado de la casa.
- Carpaccio de Betabel** (170 gr) \$ 180.00
Láminas de betabel con miel de salvia y queso Ricotta.

TOSTADAS

- Atún** (200 gr) \$ 120.00
Con mayonesa de papaya, aderezada con vinagreta de jengibre y pimienta rosa.
- Ceviche** (230 gr) \$ 180.00
Marinado en jugo de limón.

AGUACHILES

- Verde de Camarón** (380 gr) \$ 220.00
Camarones abiertos en mariposa y marinados en limón.
- Rojo de Camarón** (380 gr) \$ 220.00
Camarones bañados en salsa roja.
- Negro de Camarón** (380 gr) \$ 240.00
Camarones bañados en salsa negra.

COCTELES

- Camarón** (220 gr) \$ 220.00
- Pulpo*** (220 gr) \$ 240.00
- Combinado*** (280 gr) \$ 280.00
Camarón y pulpo en salsa coctelera, vegetales y aguacate.

*Perfecto balance de sabores y texturas marinas.

RISOTTOS

- Obelisco** (260 gr) \$ 280.00
Arroz arborio con láminas de filete de res y marinado de la casa.
- Mediterráneo** (310 gr) \$ 250.00
Arroz arborio con azafrán acompañado de espárrago, camarón, champiñones y jamón serrano.

ENSALADAS

- De la Casa** (260 gr) \$ 220.00
Acompañada de pera, fresa, espárragos, cebolla morada, queso de cabra, nuez y aderezo de mostaza a la miel.
- Paraíso** (220 gr) \$ 250.00
Lechuga mixta con mango, bañada con un aderezo artesanal de maracuyá y miel.
- César** (180 gr) \$ 220.00
Hecha en mesa con lechuga orejona aderezo de anchoa, queso parmesano y croutones.

COMPLEMENTOS

- Jamón Serrano** (30 gr) \$ 55.00
- Pollo** (70 gr) \$ 55.00
- Queso de Cabra** (30 gr) \$ 55.00
- Salmón** (60 gr) \$ 30.00
- Camarón** (4 pzs) (60 gr) \$ 55.00

SOPAS & CREMAS

- Jugo de Carne** (250 ml) \$ 180.00
Jugo de filete de res al jerez.
- Sopa de Cebolla con Espuma** (250 ml) \$ 180.00
Acompañada de crouton de pan, paté y servida con espuma de queso azul.
- Crema Portobello** (250 ml) \$ 180.00
Acompañada de tapenade de hongos y crouton de pan.
- | | 110 ml | 250 ml |
|--|-----------|-----------|
| Crema de Brócoli | \$ 120.00 | \$ 180.00 |
| Con un toque de queso y finas hierbas. | | |
| Crema de Elote | \$ 120.00 | \$ 180.00 |
| Con toque de queso y crema fresca. | | |
| Crema Poblana | \$ 120.00 | \$ 180.00 |
| Con chile poblano y crema fresca. | | |

DE ITALIA

Lasagna Bolognesa (330 gr) \$ 300.00
Hecha de forma tradicional.

Ravioli Tradicional (230 gr) \$ 280.00
Rellenos de queso ricotta con espinacas y nuez pecan, bañada en salsa de mantequilla, salvia y salsa napolitana.

Milanesa Napolitana (320 gr) *(de Res)* \$ 350.00
Milanesa de Res con salsa napolitana de la casa, acompañada de guarnición fresca o papas doradas.

Milanesa Parmesana (320 gr) *(de Res)* \$ 350.00
Milanesa de Res con salsa de jitomate con queso parmesano gratinado acompañada de pasta o ensalada.

PASTAS

Spaghetti o Fettuccine

Bolognesa (230 gr) \$ 190.00
Pasta bañada en salsa boloñesa, elaborada con carne de res molida, coronada con queso parmesano.

Pomodoro (230 gr) \$ 185.00
Pasta al dente cubierta en salsa pomodoro.

Diabla (250 gr) \$ 180.00
Pasta al dente bañada con salsa picante, salteada con un toque de camarones.

Al Burro (230 gr) \$ 180.00
Pasta al dente salteada en mantequilla aromatizada con un toque de hierbas frescas y queso parmesano.

Alfredo (230 gr) \$ 190.00
Pasta al dente bañada en una cremosa salsa Alfredo.

Napolitana (230 gr) \$ 180.00
Pasta al dente cubierta de salsa napolitana, aromatizada con albahaca y orégano.

Cuatro Quesos (230 gr) \$ 280.00
Pasta al dente bañada en una cremosa mezcla de quesos.

Negret (260 gr) \$ 280.00
Pasta al dente con tinta de calamar y un toque de vino blanco.

PIZZAS

De la Casa \$ 270.00
Con salsa pomodoro, jamón Serrano, queso de cabra, arúgula, cebolla caramelizada al vino tinto.

Four Seasons (541 gr) \$ 250.00
Con jamón, champiñones, corazón de alcachofa y aceituna.

Margarita (460 gr) \$ 250.00
Cubierta con salsa de napolitana, queso mozzarella, albahaca y tomate cherry.

Peperoni (525 gr) \$ 250.00
Cubierta con salsa de napolitana, queso mozzarella y rodajas de peperoni.

4 quesos (600 gr) \$ 270.00
Cubierta con salsa de napolitana y una selección de cuatro quesos.

Hawaiana (525 gr) \$ 250.00
Cubierta con salsa de napolitana, queso mozzarella, trozos de piña y jamón.

GUARNICIONES

Espárragos a la Parrilla (180 gr) \$ 150.00

Ensalada Mixta (60 gr) \$ 90.00

Vegetales a la Parrilla (350 gr) \$ 120.00

Espinacas a la Crema (130 ml) \$ 120.00

Esquites (150 gr) \$ 90.00

Tomate en Rodajas (60 gr) \$ 75.00

Puré de Camote y Miel (150 gr) \$ 90.00

Guacamole (120 gr) \$ 75.00

Betabel Asado (250 gr) \$ 120.00

Coliflor Asada (200 gr) \$ 120.00

Puré de Papa Trufado (150 gr) \$ 90.00

Papa Gratinada (150 gr) \$ 90.00

Papas a la Francesa (250 gr) \$ 90.00

Papas Hash Brown (70 gr) \$ 90.00

LOS FUERTES

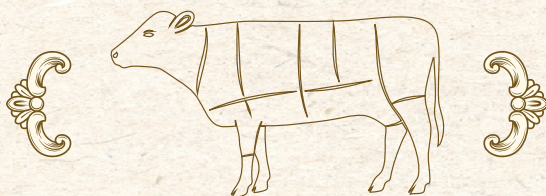
DE LA TIERRA

Brisket (520 gr)	\$ 390. ⁰⁰
<i>Cocción de más de 12 hrs acompañado de puré de papa.</i>	
Chamorro en Adobo (1,100 gr)	\$ 350. ⁰⁰
<i>Acompañado de camote a la miel y esquites.</i>	
Filete Cabrales (290 gr)	\$ 420. ⁰⁰
<i>Bañado en salsa de queso cabrales, champiñones y papas crujientes.</i>	
Filete de Res en Demi-glaze de Dátiles (290 gr)	\$ 420. ⁰⁰
<i>Centro de filete en salsa de dátil con puré de camote a la miel y zanahorias rostizadas.</i>	
Pechuga Rellena (350 gr)	\$ 420. ⁰⁰
<i>Rellena de tocino y queso asadero, con salsa de tomate rostizado y puré de la casa.</i>	
Pollo Gardel (½ pza)(280 gr)	\$ 320. ⁰⁰
<i>A la parrilla bañado con mantequilla de especias acompañado de papitas del monte y alli oli de habanero.</i>	
Brochetas de Pollo (500 gr)	\$ 320. ⁰⁰
<i>Acompañadas de guacamole y cebolla caramelizada.</i>	
Hamburguesa Quilombo (400 gr)	\$ 300. ⁰⁰
<i>Carne de res rellena de queso y envuelta en tocino, aderezada con salsa macha, tomate deshidratado, cebollas empanizadas, pepinillos. Bañada en salsa de queso azul.</i>	

DEL MAR

Atún Pibe (400 gr)	\$ 380. ⁰⁰
<i>Macerado en salsa macha sobre espárragos acompañados con ensalada templada de espinacas, arándanos, almendras y jamón.</i>	
Camarones Serranos (300 gr)	\$ 420. ⁰⁰
<i>En salsa de queso azul con jamón Serrano y piñones al eneldo acompañado de puré oscuro de pera.</i>	
Robalo en Salsa de Alcaparra (440 gr)	\$ 450. ⁰⁰
<i>En salsa de alcaparras rústica (tomate deshidratado, tocino, jamón Serrano y perejil) con mil hojas de papa trufada.</i>	
Robalo Secreto (310 gr)	\$ 450. ⁰⁰
<i>Cocinado en hoja de plátano a la mantequilla de epazote, chile Serrano y guarnición de falso risotto de coliflor y escamoles a la mantequilla.</i>	
Atún Sellado a las Brasas (400 gr)	\$ 380. ⁰⁰
<i>Lomo de atún sellado sobre brasas, acompañado de vegetales asados.</i>	
Salmón en Costra de Nueces (480 gr)	\$ 350. ⁰⁰
<i>Con costra de frutos secos y arándano en salsa de 4 quesos con puré de papa.</i>	
Salmón Izokina en Salsa de Piquillo (385 gr)	\$ 380. ⁰⁰
<i>Sobre salsa de piquillo, bañado en salsa de tinta de calamar acompañado de calamares y espárragos.</i>	
Salmón a las Brasas (400 gr)	\$ 350. ⁰⁰
<i>Filete de salmón asado lentamente.</i>	

LOS CORTES



Todos nuestros cortes son de la más alta calidad (Sterling Silverg) Usted podrá decidir el gramaje que tenemos ya que seleccionamos cortes de 300 y 500 gr como también los especiales del chef que suelen ser de más de 1 k dignos de compartir en mesa con amigos o familia. Pregunte por su tiempo de cocción.

DE LAS BRASAS

	300 gr	500 gr
Arrachera.....	\$ 450.00	\$ 650.00
Bife de Chorizo.....	\$ 450.00	\$ 700.00
Filete de Res	\$ 550.00	\$ 850.00
Ojo de Bife.....	\$ 450.00	\$ 750.00
Tapa de Bife.....	\$ 450.00	\$ 750.00
Porter House		\$ 1,400.00
Asado de Tira.....		\$ 980.00
New York	370 gr \$ 590.00	\$ 750.00

PARA GUSTOS EXIGENTES

	260 gr	450 gr	700 gr
Bife de Chorizo High Choice (por cada 100 gr \$288.00)	\$ 800.00	\$ 1,200.00	
Tapa de Bife High Choice (por cada 100 gr \$307.00)	\$ 850.00	\$ 1,300.00	\$ 1,950.00
Ojo de Bife High Choice (por cada 100 gr \$307.00)	\$ 800.00	\$ 1,300.00	\$ 1,950.00
Vacío High Choice (por cada 100 gr \$176.00)	\$ 460.00	\$ 800.00	
Picaña	\$ 520.00	\$ 850.00	



RECOMENDACIÓN DEL CHEF

Corte de la casa (1,000 gr).....	\$ 2,500.00
Cabrería (420 gr) High Choice	\$ 800.00
Cowboy High Choice	\$ 1,300.00
Tomahawk (1,200gr) High Choice	\$ 2,950.00

BEBIDAS

Expresso	\$50. ⁰⁰
Expresso Doble	\$60. ⁰⁰
Capuccino	\$70. ⁰⁰
CocaCola	\$45. ⁰⁰
CocaCola (Light).....	\$45. ⁰⁰
CocaCola (Zero).....	\$45. ⁰⁰
Fanta.....	\$45. ⁰⁰
Fresca	\$45. ⁰⁰
Sidral Mundet.....	\$45. ⁰⁰
Sprite	\$45. ⁰⁰

CERVEZAS

Corona	\$65. ⁰⁰
Corona (Light).....	\$65. ⁰⁰
Corona (Cero).....	\$60. ⁰⁰
Michelob Ultra.....	\$75. ⁰⁰
Modelo (Especial)	\$75. ⁰⁰
Modelo (Negra).....	\$75. ⁰⁰
Monopolio (Lager)	\$85. ⁰⁰
Monopolio (IPA)	\$85. ⁰⁰
Stella Artois.....	\$75. ⁰⁰
Victoria.....	\$65. ⁰⁰

MENU INFANTIL

Hamburguesa infantil.....	\$150. ⁰⁰
Guarnición papas o pasta	
Sabana de pollo	\$ 170. ⁰⁰
Guarnición papas o pasta	
Sabana de res	\$170. ⁰⁰
Guarnición papas o pasta	
Mini pizza.....	\$160. ⁰⁰
Guarnición papa o pasta	
Pasta infantil	\$ 110. ⁰⁰
Guarnición papas o ensalada	