



BISTRO ARGENTINO
EST. 1991

CARTA MENU

ENTRADAS Y ENSALADAS

PROVOLONE 900 \$ 220

Queso provolone fundido a la plancha con cebolla y morrón rojo asado, orégano, tomates compotados y rúculas frescas.

CEVICHE ESTILO 900 \$ 210

Pescado blanco marinado en jugo de limón. Servido con cebolla colorada, maíz, cilantro, batata, hot chile, leche de tigre y chips de batata.

TARTARE DE LOMO \$ 200

Carne de lomo marinada en soja, aceite de oliva, lima, wasabi, mostaza de dijón a la antigua y salsa worcestershire.

DEGUSTACION DE EMPANADAS \$ 130

Dos estilos de empanadas.
- Criolla cortada a cuchillo
- Pollo al curry

CAESAR CHICKEN SALAD \$ 240

Pechugas de pollo al grill sobre mix de lechugas, queso parmesano, aderezo Caesar, croutones de pan de campo.

Sin pollo \$ 180

POLLO GUACAMOLE \$ 240

Trocitos de pollo cocidos en demi glace, mix de verdes, tomates cherry, cebolla morada, maíz y guacamole.

ENSALADA RUSTICA \$ 225

Brócoli al vapor, remolachas y morrones al rescoldo, puerros confitados, nabos, y zanahorias babies, acompañado con salmón curado al estilo nórdico.

RÚCULA SALAD \$ 210

Rúcula hidropónica, ananá grillado, palta, maíz, tomates cherry y emulsión de queso azul.

ARROZ Y PASTAS

RISOTTO DI SEPPIA \$ 310

Arroz cremoso con mix de hongos, tomates secos, tentáculos de calamar confitados, almejas salteadas y confitura de limón.

CANELLONIS DE CORDERO \$ 360

Canelones de cordero confitados y queso gruyere, con hongos frescos salteados sobre reducción de su jugo y labneh casero.

SORRENTINOS DE BERENJENAS \$ 270

Hechos en casa, rellenos de berenjenas ahumadas y queso. Con tomates a la plancha, zanahorias baby, chips de ajo y rúcula fresca.

ÑOQUIS DE PAPRIKA ESPAÑOL \$ 225

Hechos de papas horneadas y paprika, con estofado de entrecot y crocante de olivas negras.

Servicio de mesa no incluido.

Cubierto \$ 40

C E R R O D E L A S R O S A S

MIAMI • MÉXICO D.F. • BUENOS AIRES • CÓRDOBA • MÓNTEVIDEO • PUNTA DEL ESTE • PARAGUAY



BISTRO ARGENTINO
EST. 1991

CARTA MENU

PRINCIPALES

CARNES

BIFE DE CHORIZO \$ 480

Grillado con salsa de pimienta, acompañado de papas y mix de verdes.

PORCHETTA \$ 400

Preparación típica italiana de cerdo, acompañada de batatas duquesa con queso azul y avellanas tostadas. Servida con reducción de salsa Segoviana y micro greens.

ENTRAÑA \$ 380

Entraña jugosa al grill con chimichurri, acompañada de papa rosti rellena y rucula fresca.

MILANESA NOVECENTO NAPOLITANA \$ 340

Milanesa de Entrecot con jamón, queso, salsa de tomates acompañada con mix de verdes y papas fritas.

MILANESA NOVECENTO A CABALLO \$ 320

Milanesa de Entrecot acompañada con mix de verdes, papas fritas y huevos fritos.

MILANESA NOVECENTO \$ 305

Milanesa de Entrecot acompañada con mix de verdes y papas fritas.

PESCA

TRUCHA SERRANA \$ 350

Trucha escalfada en fumet de azafrán, vegetales salteados, salsa holandesa, y chips de alcaparras.

PACÚ \$ 335

Filet de Pacú servido con papas confitadas al romero, puerros cocidos en caldo, habas salteadas con panceta crocante y tapenade de olivas negras.

POLLO

POLLO AL CURRY \$ 322

Tiritas de pollo salteadas con mix de pimientos y puerros; salsa de curry con coco, chutney, plátanos y arroz perfumado con aceite de sésamo.

QUESADILLAS DE POLLO \$ 290

Tortillas mexicanas rellenas de queso fundido y pollo, servida con crema ácida, guacamole y "Pico de Gallo".

CHOP SUEY ESTILO JAPONES \$ 240

Salteado de vegetales, con arroz estilo japonés, sésamo, jengibre y salsa de soja

CON POLLO \$ 275

CON CARNE \$ 290

CON LANGOSTINOS \$ 330

COCINAMOS CON PRODUCTOS
DE ESTACIÓN Y APOYAMOS
A NUESTROS PRODUCTORES LOCALES

CHEF EJECUTIVO: AGUSTIN GIL

CERRO DE LAS ROSAS

MIAMI • MÉXICO D.F. • BUENOS AIRES • CÓRDOBA • MÓNTEVIDEO • PUNTA DEL ESTE • PARAGUAY



BISTRO ARGENTINO
EST. 1991



CARTA BAR



SÁNDWICHES

VEGETARIANO \$ 195
Pan baguette, berenjenas fritas, champignones frescos, rúcula, aceite de olliva y queso labneh. Acompañado de papas fritas.

DE VACIO \$ 225
Pan baguette, vacio a la leña, lechuga, tomate, salsa criolla. Acompañado de papas fritas.

DE ENTRAÑA \$ 225
Pan baguette, entraña al grill, lechuga, tomate, cebolla morada, huevo a la plancha y chimichurri. Acompañado de papas fritas.

FINGER FOOD & TABLAS

RABAS \$ 230
Aros de calamar fritos con alioli servidos con salsa picante y gajos de limón.

PAPAS RUSTICAS \$ 165
Papas en gajo rebozadas, servidas con salsa criolla y emulsión de Sriracha.

TABLA NOVECENTO \$ 380
Croquetas de camarones, papa rosty rellena, tiritas de pollo estilo Thai y cerdo BBQ. Para (2) dos personas.

TABLA CRIOLLA \$ 420
Jamón crudo, salame estilo colonial, bondiola, jamón natural. Variedad de quesos. Para (2) dos personas.

PIZZAS

MARGHERITA \$ 210
Pizza de masa casera con salsa pomodoro, mozzarella, rodajas de tomates y albahaca fresca.

MEDITERRANEA \$ 225
Pizza de masa casera con salsa pomodoro, mozzarella, anchoas, olivas negras secas y chips de ajo.

CALABRESA \$ 225
Pizza de masa casera con salsa pomodoro, mozzarella, cantimpalo y olivas.

FUGAZZETA Y PANCETA \$ 235
Pizza de masa casera con salsa pomodoro, mozzarella, cebolla caramelizada y panceta salteada.

MIX DE MARISCOS \$ 270
Pizza de masa casera con salsa pomodoro, mozzarella, y salteado de mariscos.

IBERICA \$ 260
Pizza de masa casera con salsa pomodoro, mozzarella, jamón crudo, tomates asados y aceite de peperoncino.

4 QUESOS \$ 245
Pizza de masa casera con salsa pomodoro, mozzarella, roquefort, queso ahumado y provolone.-

C E R R O D E L A S R O S A S

MIAMI • MÉXICO D.F. • BUENOS AIRES • CÓRDOBA • MONTEVIDEO • PUNTA DEL ESTE • PARAGUAY



BISTRO ARGENTINO
EST. 1991

C E R R O D E L A S R O S A S



MENU