

ENTRADAS / ANTIPASTI

Empanada de jamón y queso	
<i>Panzerotto ripieno di prosciutto cotto e formaggio (1,7)</i>	6,00
Empanada de carne	
<i>Panzerotto ripieno di Carne, cipolla,peperone, olive verdi,uovo sodo, paprika dolce (1,3)</i>	7,00
Empanada di pollo	
<i>Panzerotto ripieno di pollo, cipolla, peperone, paprika dolce (1)</i>	6,00
Empanada di verdure e formaggio	
<i>Panzerotto ripieno di spinaci, formaggio, cipolla, peperoni e besciamella (1,7,6)</i>	6,00
Tabla de fiambres y quesos	
<i>Tagliere di salumi e formaggi x2 persone (1,7)</i>	16,00
Tartar piemontese	
<i>Tartare piemontese (6,7)</i>	15,00
Chorizo 2 unidades	
<i>salamella 2 unità (12)</i>	9,00

PINSE

Margherita (1,7)	9,00
Salame piccante (1,7)	10,00
Crudo e brie (1,7)	10,00
Ortolana (1,7)	10,00
“Pizza KU”	
<i>sfilaccetti di Angus, mozzarella, pomodorini e rucola (Bianca) (1,7)</i>	12,00
“Pizza Gaucha”	
<i>Sfilaccetti di Angus salsa di pomodoro, mozzarella e verdure grigliate (1,7)</i>	12,00

PROPOSTA VEGETARIANA

Tris Empanadas di verdura	
<i>Spinaci, provola, cipolla, spezi argentine</i>	15,00
Verdure gigliate	
<i>Zucchine, pomodoro, mais, melazane, cipolle</i>	9,00

ENSALADAS / INSALATONE

Caesar Salad	
<i>Pollo croccante, insalata, crostini di pane, grana, aderezo caesar (1,3,4,11)</i>	12,00
Gaucha Salad	14,00
<i>Carne Angus sfilacciata, insalata, cipolla rossa, pomodorini, yogurt greco, semi di chia</i>	

LA PARRILLA / LA GRIGLIERIA

Asado (costine di vitello)	25,00
Quadril Angus	22,00
Vacio (bavetta)	24,00
El elegido de Paula (cube - roll)	25,00
Bife PUPI (Taglio di Angus argentino)	25,00
Entraña Argentina (diaframma Argentino)	26,00
Entraña USA (diaframma Usa)	30,00
Tagliata Angus	24,00
Tagliata De Javier 4 (Taglio di Angus con ristretto di Malbec)	25,00
Pollo al limone (petto di pollo al limone)	16,00
Bondiola (Coppa di suino)	13,00
Churrasco del Capitano (Controfiletto argentino)	26,00
Parrilada KU x2 persone	60,00
Costata 500g	30,00
Fiorentina 1kg	60,00

GUARNICIÓN / CONTORNI

Papas fritas	
<i>Patatine fritte</i>	5,00
Ensalada de lechuga y tomate	
<i>Insalata e pomodoro</i>	5,00
Verduras grilladas	
<i>Verdure grigliate</i>	9,00
Papas al plomo con crema acida o manteca	
<i>Patata al cartoccio con panna acida o burro (7,12)</i>	7,00
MENU BAMBINO	
Choripan con patatine	
<i>salamella e patatine fritte (1)</i>	10,00
Milanesa de pollo con papas fritas	
<i>cotoletta di pollo con patatine fritte (1,3)</i>	15,00
POSTRES / DOLCI	
Flan Gaucho con panna (7)	8,00
Fragole e panna (7)	7,00
Macedonia (ananas, melone, fragole, mirtilli)	7,00
Vigilante (formaggio e dolce di patata americana)	7,00
Sorbetto al limone	5,00

Coppa Gelato:	7,00
Cioccolato (7), Crema (7), Dulce de leche (7), Fragola, Limone	

Cubierto 1,50 / Coperto 1,50	
Chiedere al personale per eventuali allergie o intolleranze.	

BIBITE

ACQUA NATURALE/GASATA	1,50
BIBITE IN LATTINA	3,50
<i>COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE, TONICA, TE FREDDO AL LIMONE, TE FREDDO ALLA PESCA</i>	
RED BULL	4,00
SUCCHI DI FRUTTA	3,50
<i>ACE, ALBICOCCA, PERA, PESCA</i>	

BIRRE IN BOTTIGLIA

CORONA	33cl	5,00
ICHNUSA NON FILTRATA	33CL	5,00
PORETTI 5 LUPPOLI	33CL.	4,50
FRANZISKANER	50 CL.	5,00
FORST 0.0	33CL.	4,00

BIRRA ARGENTINA

Quilmes	33cl.	6,00
Buenos Ayres golden	33cl.	6,00

BIRRE ALLA SPINA

LEFFE BIONDA 6,6%VOL.	Media 50CL.	7,00
LEFFE ROSSA 6,6%VOL.	Media 50CL	7,00
BUDWEISER 5%VOL.	piccola Media 40CL.	5,00 6,00
HOEGAARDEN 4,8%VOL.	Media 50CL.	7,00

COPAS / CALICI

Sangria argentina		6,00
Calice di prosecco		6,00
Calice vino bianco, Sauvignon		6,00
Calice Chianti		
<i>Cantina Lanciola</i>	13,5%	6,00
Calice Las Moras Malbec		
<i>Cantina Las Moras</i>	12,5%	7,00
Calice Javier Zanetti 4, Malbec		
<i>Cantina Umberto Canale</i>	14,5%	7,50

VINOS TINTOS ARGENTINOS / VINI ROSSI ARGENTINI

LAS MORAS Malbec		
<i>Cantina Finca Las Moras</i>	12,5%	26,00
LAS MORAS BOURBON BARREL AGED		
<i>Cantina Finca Las Moras</i>	13,5%	35,00
LAS MORAS RHUM BARREL AGED		
<i>Cantina Finca Las Moras</i>	13,5%	35,00
JAVIER ZANETTI 4 Malbec		
<i>Cantina Umberto Canale</i>	14,5%	36,00
ZUCCARDI SERIE A		
<i>Cantina Familia Zuccardi</i>	14%	38,00
HORMIGA NEGRA		
<i>Cantina Baudron</i>	13%	24,00
HEY MALBEC		
<i>Cantina Matias Riccitelli</i>	13,5%	28,00
TEMPUS ALBA RESERVA cabernet sauvignon		
<i>Cantina Tempus Alba</i>	14%	40,00
THE PRESIDENT'S BLEND		
<i>Cantina Escorihuela Gascòn</i>	14%	55,00

VINOS TINTOS ITALIANOS / VINI ROSSI ITALIANI

PRIMITIVO PUGLIA		
<i>Cantina Paololeo</i>	13%	24,00
VALPOLICELLA RIPASSO		
<i>Cantina Tenuta Sant'Anna</i>	13,5%	28,00
CHIANTI		
<i>Cantina Lanciola</i>	13,5%	24,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO		
<i>Cantina Borgo Thaulero</i>	13%	23,00

VINOS BLANCOS Y ROSADOS ARGENTINOS
VINI BIANCHI E ROSATI ARGENTINI

TEMPUS ROSE		
<i>Cantina Tempus Alba</i>	13%	34,00
SAURUS SAUVIGNON BLANC		
<i>Cantina Familia Schroeder</i>	13%	36,00
DON DAVID RESERVE TORRONTES		
<i>Cantina El Esteco</i>	14%	32,00

VINOS BLANCOS ITALIANOS / VINI BIANCHI ITALIANI

CHARDONNAY		
<i>Cantina Borgo Thaulero</i>	12,5%	25,00
FALANGHINA		
<i>Cantina Telaro</i>	12%	23,00
GEWURZTRAMINER		
<i>Cantina d'Isera</i>	12,5%	27,00
ROERO ARNEIS RISERVA		
<i>Cantina Bric Varomaldo</i>	13,5%	28,00

ESPUMANTES / SPUMANTI

PROSECCO Valdobbiadene	11,5%	25,00
FRANCIACORTA BELLAVISTA	12,5%	45,00
MOËT CHANDON ICE IMPERIAL	12%	75,00
MOËT CHANDON ICE ROSE	12,5%	85,00

AMARI - LIQUORI

Montenegro	4,00
Jagermeister	4,00
Grappa	4,00
Sambuca	4,00
Yerbamate argentino	5,00
Limoncello	4,00
Fernet Branca	4,00
Bayles	4,00
Amaro del capo	4,00
Legui argentino	5,00

COCKTAIL BAR Y PARRILLA



L A V E N O
C L U B

RISTORANTE

BY EL GAUCHO



L A V E N O
C L U B
BY EL GAUCHO