

LAS GOURMET



TRUFA

Deliciosa trufa en salsa tartufata con queso mascarpone y mozzarella.



PHILLY CHEESE STEAK

Entraña al estilo americano con cebolla y pimienta salteados, provolone fundido y cheddar.



RABO DE TORO

Rabo de toro estofado a fuego lento con vino tinto, apio, zanahoria, puerro y nuestra salsa especial Teriyaki.



ASADO ESPECIAL

Receta argentina de jugosa entraña asada con cebolla, pimienta con una deliciosa mezcla de mozzarella y provolone.



PROVOLONE TOMATE

Queso provolone, tomate seco rehidratado y orégano.



COSTILLAS BBQ

Tierna y jugosa carne de cerdo cocinada con deliciosa salsa barbacoa.



CARRILLERA ESPECIAL

Jugosa carrillera de cerdo cocinada lentamente con nuestra salsa especial. Receta tradicional.

LAS CLÁSICAS



CARNE SUAVE

Carne de vacuno, aceitunas verdes, huevo cocido, pimienta roja, cebolla y especias.



CARNE PICANTE

Carne de vacuno, aceitunas verdes, huevo cocido, pimienta roja, cebolla y especias. Picante.



POLLO ESPECIAL

Pollo al estilo criollo con cebolla, pimienta roja, aceitunas verdes y huevo.



ATÚN

Atún con pimienta roja y salsa de tomate con cebolla en aceite de oliva virgen.



COCHINITA

Carne de cerdo mechada adobada con achiote, cebolla roja y especias. No es picante.



SMASH BURGER

Deliciosa selección de carne, bacon, queso cheddar y nuestra salsa secreta.



CHEESE BACON

Bacon ahumado con mezcla de queso gouda, mozzarella, provolone y cheddar.



FRANKFURT

Salchicha gourmet alemana cocinada lentamente con nuestra salsa especial de miel, cebolla caramelizada y un toque mostaza Dijon.



BUFFALO WINGS

Contramuslo de pollo acompañado de la salsa Red Hot Wings, al estilo auténtico americano.



PEPPERONI

Clásico pepperoni con mezcla de mozzarella y provolone, con tomate y un toque fresco de albahaca.



MORTADELA PISTACHO

Exquisita mortadela italiana con pistacho, un mix de stracciatella y mozzarella y un toque de pesto de albahaca.



OH MY GOAT!

Mezcla de queso de cabra, mozzarella y cebolla caramelizada cocinada a fuego lento.



CAPRESE

Sabrosa mezcla de mozzarella con tomate natural y albahaca.



JAMÓN Y QUESO

Jamón cocido en pequeñas tiras y mezcla de quesos suaves fundidos.



CEBOLLA Y QUESO

Mozzarella, queso gouda, cebolla y especias.



HUMITA

Maíz dulce, cebolla, pimienta roja, queso y bechamel veganos.



CARTA DE ALÉRGENOS

ESPAÑOL

Información de los principales alérgenos y sus derivados en nuestros productos.

EMPANADAS CLÁSICAS	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES	QUESOS NO PASTEURIZADOS*
CARNE SUAVE	●		●	○		○	○	○	○	○		●			
CARNE PICANTE	●		●	○		○	○	○	○	○		●			
POLLO ESPECIAL	●		●	○		○	○	○	○	○		●			
ATÚN	●		●	●		○	○	○	○	○		●			
COCHINITA	●		●	○		○	○	○	○	○		●			
SMASH BURGER	●		●	○		○	●	○	○	●		●			
CHEESE BACON	●		●	○		○	●	○	○	○		●			*
OH MY GOAT!	●		●	○		○	●	○	○	○		●			
CAPRESE	●		●	○		○	●	○	○	○		●			
HUMITA	●		○	○		○	○	●	○	○		●			
JAMÓN Y QUESO	●		●	○		○	●	○	○	○		●			
CEBOLLA Y QUESO	●		●	○		○	●	○	○	○		●			
MORTADELA PISTACHO	●		●	○		○	●	●	○	○		●			
BUFFALO WINGS	●		●	○		○	○	○	○	○		●			
PEPPERONI	●		●	○		○	●	○	○	○		●			*
FRANKFURT	●		●	○		○	●	○	○	●		●			
EMPANADAS GOURMET	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES	QUESOS NO PASTEURIZADOS*
PROVOLONE TOMATE SECO	●		●	○		○	●	○	○	○		●			*
COSTILLAS BBQ	●		●	○		○	○	○	○	●		●			
CARRILLERA ESPECIAL	●		●	○		●	○	○	○	○		●			
RABO DE TORO	●		●	○		●	○	○	●	○		●			
ASADO ESPECIAL	●		●	○		○	●	○	○	○		●			*
PHILLY CHEESE STEAK	●		●	●		○	●	○	○	○		●			*
TRUFA	●		●	○		○	●	○	○	○		●			



PUEDES CONSULTAR EN NUESTRA WEB
LA CARTA DE ALERGENOS INTERACTIVA

● CONTIENE EL ALÉRGENO

○ PUEDE CONTENER EL ALÉRGENO

* No apto para embarazadas



CARTA DE ALÉRGENOS

ESPAÑOL

Información de los principales alérgenos y sus derivados en nuestros productos.

POSTRES	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
ALFAJOR DE BROWNIE CON DULCE DE LECHE	●		●				●	●						
ALFAJOR DE MAICENA CON DULCE DE LECHE	●		●			○	●	○			○			
ALFAJOR DE COCO CON DULCE DE LECHE	○		●		○	○	●	○			○			



PUEDES CONSULTAR EN NUESTRA WEB
LA CARTA DE ALERGENOS INTERACTIVA

● CONTIENE EL ALÉRGENO ○ PUEDE CONTENER EL ALÉRGENO

THE GOURMETS



TRUFFLE

Delicious truffle in tartufata sauce with mascarpone and mozzarella cheese.



PHILLY CHEESE STEAK

American-style skirt steak with sautéed onions and peppers, melted provolone and cheddar.



OXTAIL

Oxtail stew slow-cooked with red wine, celery, carrot, leek, and our special Teriyaki sauce.



SPECIAL ROAST

Argentinian recipe for juicy grilled skirt steak with onion, bell pepper, and a delicious blend of mozzarella and provolone.



PROVOLONE TOMATO

Provolone cheese, rehydrated dried tomato and oregano.



BBQ RIBS

Tender and juicy pork cooked with delicious barbecue sauce.



SPECIAL PORK CHEEK

Limited Edition: Juicy slow-cooked pork cheek with our special sauce. Traditional recipe.

THE CLASSICS



MILD MEAT

Beef, green olives, boiled egg, red pepper, onion and spices.



SPICY MEAT

Spicy recipe: Beef, green olives, boiled egg, red pepper, onion and spices.



SPECIAL CHICKEN

Creole style roasted chicken with onion, red pepper, green olives and egg.



TUNA

Tuna with red pepper and tomato sauce with onion in extra virgin olive oil.



COCHINITA

Marinated shredded pork meat with achiote, red onion and spices. Not spicy.



SMASH BURGER

Delicious selection of meat, bacon, cheddar cheese and our secret sauce.



CHEESE BACON

Smoked bacon with a mixture of gouda cheese, mozzarella and cheddar.



FRANKFURT

German gourmet sausage slowly cooked with our special honey sauce, caramelized onion, and a touch of Dijon mustard.



BUFFALO WINGS

Chicken thigh served with Red Hot Wings sauce, in true American style.



PEPPERONI

Classic pepperoni with a blend of mozzarella and provolone, with tomato and a fresh touch of basil.



MORTADELLA PISTACHIO

Exquisite Italian mortadella with pistachio, a mix of stracciatella and mozzarella, and a touch of basil pesto.



OH MY GOAT!

Goat cheese, mozzarella and slow-cooked caramelized onion mixture.



CAPRESE

Tasty mixture of mozzarella, natural tomato and fresh basil.



HAM & CHEESE

Cooked ham in small strips and a blend of melted mild cheeses.



CHEESE & ONION

Artisan mozzarella, gouda cheese, roasted onion and Argentine oregano.



HUMITA

Sweet corn, onion, red pepper, vegan cheese, and vegan béchamel.



ALLERGEN CHART

Information about main allergens and their derivatives in our products.

CLASSIC PIES	GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUTS	SOYBEANS	MILK	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME SEEDS	SULPHUR DIOXIDE & SULPHITES	MOLLUSCS	LUPIN	UNPASTEURIZED CHEESES*
MILD MEAT	●		●	○		○	○	○	○	○		●			
SPICY MEAT	●		●	○		○	○	○	○	○		●			
SPECIAL CHICKEN	●		●	○		○	○	○	○	○		●			
TUNA	●		●	●		○	○	○	○	○		●			
COCHINITA	●		●	○		○	○	○	○	○		●			
SMASH BURGER	●		●	○		○	●	○	○	●		●			
CHEESE BACON	●		●	○		○	●	○	○	○		●			*
OH MY GOAT!	●		●	○		○	●	○	○	○		●			
CAPRESE	●		●	○		○	●	○	○	○		●			
HUMITA	●		○	○		○	○	●	○	○		●			
HAM & CHEESE	●		●	○		○	●	○	○	○		●			
CHEESE & ONION	●		●	○		○	●	○	○	○		●			
MORTADELLA PISTACHIO	●		●	○		○	●	●	○	○		●			
BUFFALO WINGS	●		●	○		○	○	○	○	○		●			
PEPPERONI	●		●	○		○	●	○	○	○		●			*
FRANKFURT	●		●	○		○	●	○	○	●		●			
GOURMET PIES	GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUTS	SOYBEANS	MILK	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME SEEDS	SULPHUR DIOXIDE & SULPHITES	MOLLUSCS	LUPIN	UNPASTEURIZED CHEESES*
PROVOLONE DRIED TOMATO	●		●	○		○	●	○	○	○		●			*
BBQ RIBS	●		●	○		○	○	○	○	●		●			
SPECIAL PORK CHEEK	●		●	○		●	○	○	○	○		●			
OXTAIL	●		●	○		●	○	○	●	○		●			
SPECIAL ROAST	●		●	○		○	●	○	○	○		●			*
PHILLY CHEESE STEAK	●		●	●		○	●	○	○	○		●			*
TRUFFLE	●		●	○		○	●	○	○	○		●			

● CONTAINS ALLERGEN

○ MAY CONTAIN ALLERGEN

* Not suitable for pregnant women



ALLERGEN CHART

Information about main allergens and their derivates in our products.

DESSERTS	GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUTS	SOYBEANS	MILK	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME SEEDS	SULPHUR DIOXIDE & SULPHITES	MOLLUSCS	LUPIN
BROWNIE ALFAJOR WITH DULCE DE LECHE	●		●				●	●						
CORNSTARCH ALFAJOR WITH DULCE DE LECHE	●		●			○	●	○			○			
COCONUT ALFAJOR WITH DULCE DE LECHE	○		●		○	○	●	○			○			

LES GOURMET



TÒFONA

Tòfona deliciosa en salsa tartufata amb formatge mascarpone i mozzarella



PHILLY CHEESE STEAK

Entraña a l'estil americà amb ceba i pebrot saltejats, provolone fos i cheddar.



CUA DE BOU

Cua de bou estofada a foc lent amb vi negre, api, pastanaga, porro i la nostra salsa especial Teriyaki.



ROSTIT ESPECIAL

Recepta argentina de sucosa entranya a la brasa amb ceba, pebrot i una deliciosa barreja de mozzarella i provolone.



PROVOLONE TOMÀQUET

Formatge provolone, tomàquet sec rehidratat i orenga.



COSTELLES BBQ

Tendra i sucosa carn de porc cuinada amb deliciosa salsa barbacoa.



GALTA ESPECIAL

Edició limitada: Sucosa galta de porc cuinada lentament amb la nostra salsa especial. Recepta tradicional.

LES CLÀSSIQUES



CARN SUAU

Carn de bovi, olives verdes, ou dur, pebrot vermell, ceba i espècies.



CARN PICANT

Carn de bovi, olives verdes, ou dur, pebrot vermell, ceba i espècies. Picant.



POLLASTRE ESPECIAL

Pollastre a l'estil crioll amb ceba, pebrot vermell, olives verdes i ou.



TONYINA

Tonyina amb pebrot vermell i salsa de tomàquet amb ceba en oli d'oliva verge.



COCHINITA

Carn de porc entatxonada adobada amb achiote, ceba vermella i espècies. No és picant.



SMASH BURGER

Deliciosa selecció de carn, bacó, formatge cheddar i la nostra salsa secreta.



CHEESE BACON

Bacó fumat amb barreja de formatges gouda, mozzarella, provolone i cheddar.



FRANKFURT

Salsitxa gourmet alemanya cuinada lentament amb la nostra salsa especial de mel, ceba caramel·litzada i un toc de mostassa de Dijon.



BUFFALO WINGS

Cuixot de pollastre acompanyat de salsa Red Hot Wings, a l'estil americà autèntic.



PEPPERONI

Clàssic pepperoni amb una barreja de mozzarella i provolone, amb tomàquet i un toc fresc d'alfàbrega.



MORTADELLA FESTUC

Exquisida mortadella italiana amb festuc, una barreja de stracciatella i mozzarella, i un toc de pesto d'alfàbrega.



OH MY GOAT!

Barreja de formatge de cabra, mozzarella i ceba caramel·litzada cuinada a foc lent.



CAPRESE

Saborosa combinació de mozzarella amb tomàquet natural i alfàbrega.



PERNIL I FORMATGE

Pernil dolç a petites tires i barreja de formatges suaus fosos.



CEBA I FORMATGE

Mozzarella, formatge gouda, ceba i espècies.



HUMITA

Blat de moro dolç, ceba, pebrot vermell, formatge i beixamel vegans.



CARTA D'AL·LÈRGENS

CATALÀ

Informació dels al·lèrgens principals i els seus derivats en els nostres productes.

EMPANADES CLÀSSIQUES	GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	CACAUETS	SOJA	LACTIS	FRUITA DE CLOSCA	API	MOSTASSA	GRANS DE SESAM	DIDXID DE SOFRE I SULFITS	MOL·LUSCS	TRAMÚS	FORMATGES NO PASTEURITZATS*
CARN SUAU	●		●	○		○	○	○	○	○		●			
CARN PICANT	●		●	○		○	○	○	○	○		●			
POLLASTRE ESPECIAL	●		●	○		○	○	○	○	○		●			
TONYINA	●		●	●		○	○	○	○	○		●			
COCHINITA	●		●	○		○	○	○	○	○		●			
SMASH BURGER	●		●	○		○	●	○	○	●		●			
CHEESE BACON	●		●	○		○	●	○	○	○		●			*
OH MY GOAT!	●		●	○		○	●	○	○	○		●			
CAPRESE	●		●	○		○	●	○	○	○		●			
HUMITA	●		○	○		○	○	●	○	○		●			
PERNIL I FORMATGE	●		●	○		○	●	○	○	○		●			
CEBA I FORMATGE	●		●	○		○	●	○	○	○		●			
MORTADELLA FESTUC	●		●	○		○	●	●	○	○		●			
BUFFALO WINGS	●		●	○		○	○	○	○	○		●			
PEPPERONI	●		●	○		○	●	○	○	○		●			*
FRANKFURT	●		●	○		○	●	○	○	●		●			
EMPANADES GOURMET	GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	CACAUETS	SOJA	LACTIS	FRUITA DE CLOSCA	API	MOSTASSA	GRANS DE SESAM	DIDXID DE SOFRE I SULFITS	MOL·LUSCS	TRAMÚS	FORMATGES NO PASTEURITZATS*
PROVOLONE TOMÀQUET SEC	●		●	○		○	●	○	○	○		●			*
COSTELLES BBQ	●		●	○		○	○	○	○	●		●			
GALTA ESPECIAL	●		●	○		●	○	○	○	○		●			
CUA DE BOU	●		●	○		●	○	○	●	○		●			
ROSTIT ESPECIAL	●		●	○		○	●	○	○	○		●			*
PHILLY CHEESE STEAK	●		●	●		○	●	○	○	○		●			*
TÒFONA	●		●	○		○	●	○	○	○		●			

● CONTÉ L'AL·LÈRGEN

○ POT CONTENIR L'AL·LÈRGEN

* No apte per a embarassades



CARTA D'AL·LÈRGENS

Informació dels al·lèrgens principals i els seus derivats en els nostres productes.

POSTRES	GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	CACAUETS	SOJA	LACTIS	FRUITA DE CLOSCA	API	MOSTASSA	GRANS DE SESAM	DIDXID DE SOFRE I SULFITS	MOL·LUSCS	TRAMÚS
ALFAJOR DE BROWNIE CON DULCE DE LECHE	●		●				●	●						
ALFAJOR DE MAICENA CON DULCE DE LECHE	●		●			○	●	○			○			
ALFAJOR DE COCO CON DULCE DE LECHE	○		●		○	○	●	○			○			

AS GOURMET



TRUFA

Trufa deliciosa em molho tartufata com queijo mascarpone e mozzarella.



PHILLY CHEESE STEAK

Bife ao estilo americano com cebola e pimentos salteados, provolone derretido e cheddar.



RABO DE BOI

Rabo de boi estufado lentamente a baixa temperatura em vinho tinto, aipo, cenoura, alho francês e o nosso molho Teriyaki especial.



ASSADO ESPECIAL

Receita argentina de carne de vitela com cebola, pimento e uma deliciosa mistura de mozzarella e provolone.



PROVOLONE TOMATE

Queijo provolone, tomate seco reidratado e orégãos.



COSTELINHA BBQ

Carne de porco tenra e succulenta cozinhada com delicioso molho barbecue.



BOCHECHA ESPECIAL

Edição limitada: Bochecha de porco succulenta cozinhada lentamente com o nosso molho especial. Receita tradicional.

AS CLÁSSICAS



CARNE SUAVE

Carne bovina, azeitonas verdes, ovo, pimento vermelho, cebola e especiarias.



CARNE PICANTE

Receita picante: carne bovina, azeitonas verdes, ovo, pimento vermelho, cebola e especiarias.



FRANGO ESPECIAL

Frango assado ao estilo crioulo com cebola, pimento vermelho, azeitonas verdes e ovo.



ATUM

Atum cozinhado em azeite virgem extra com cebola, molho de tomate e pimento vermelho.



COCHINITA

Carne de porco desfiada marinada com achiote, cebola roxa e especiarias. Não é picante.



SMASH BURGER

Seleção de carne, bacon, queijo cheddar e o nosso molho secreto.



CHEESE BACON

Bacon fumado e mistura de queijo gouda, mozzarella e cheddar.



FRANKFURT

Salsicha gourmet alemã cozinhada lentamente com o nosso molho especial de mel, cebola caramelizada e um toque de mostarda Dijon.



BUFFALO WINGS

Coxa de frango acompanhada de molho picante Red Hot Wings, autêntico estilo americano.



PEPPERONI

Clássico pepperoni com uma mistura de mozzarella e provolone, com tomate e um toque fresco de manjerição.



MORTADELA PISTÁCIO

Deliciosa mortadela italiana com pistácio, uma mistura de stracciatella e mozzarella, e um toque de pesto de manjerição.



OH MY GOAT!

Mistura de queijo de cabra, mozzarella e cebola caramelizada cozinhadas em lume brando.



CAPRESE

Saborosa mistura de mozzarella, tomate natural e manjerição fresco.



FIAMBRE E QUEIJO

Fiambre aos cubos e uma mistura de suaves queijos derretidos.



CEBOLA E QUEIJO

Mozzarella artesanal, queijo gouda, cebola assada e orégãos argentinos.



HUMITA

Milho doce, cebola, pimento vermelho, queijo e molho bechamel veganos.



TABELA DE ALÉRGENOS

PORTUGUÊS

Informação dos principais alérgenos e dos seus derivados nos nossos productos.

EMPANADAS CLÁSSICAS	GLUTÉN	CRUSTÁCEOS	OVOS	PEIXE	AMENDINS	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CASCA RIJA	AIPD	MOSTARDA	SEMENTES DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS	MOLUSCOS	TREMDCD	QUEIJOS NÃO PASTEURIZADOS*
CARNE SUAVE	●		●	○		○	○	○	○	○		●			
CARNE PICANTE	●		●	○		○	○	○	○	○		●			
FRANGO ESPECIAL	●		●	○		○	○	○	○	○		●			
ATUM	●		●	●		○	○	○	○	○		●			
COCHINITA	●		●	○		○	○	○	○	○		●			
SMASH BURGER	●		●	○		○	●	○	○	●		●			
CHEESE BACON	●		●	○		○	●	○	○	○		●			*
OH MY GOAT!	●		●	○		○	●	○	○	○		●			
CAPRESE	●		●	○		○	●	○	○	○		●			
HUMITA	●		○	○		○	○	○	○	○		●			
FIAMBRE E QUEIJO	●		●	○		○	●	○	○	○		●			
CEBOLA E QUEIJO	●		●	○		○	●	○	○	○		●			
MORTADELA PISTÁCIO	●		●	○		○	●	●	○	○		●			
BUFFALO WINGS	●		●	○		○	○	○	○	○		●			
PEPPERONI	●		●	○		○	●	○	○	○		●			*
FRANKFURT	●		●	○		○	●	○	○	●		●			
EMPANADAS GOURMET	GLUTÉN	CRUSTÁCEOS	OVOS	PEIXE	AMENDINS	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CASCA RIJA	AIPD	MOSTARDA	SEMENTES DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS	MOLUSCOS	TREMDCD	QUEIJOS NÃO PASTEURIZADOS*
PROVOLONE TOMATE SECO	●		●	○		○	●	○	○	○		●			*
COSTELINHA BBQ	●		●	○		○	○	○	○	●		●			
BOCHECHA ESPECIAL	●		●	○		●	○	○	○	○		●			
RABO DE BOI	●		●	○		●	○	○	●	○		●			
ASSADO ESPECIAL	●		●	○		○	●	○	○	○		●			*
PHILLY CHEESE STEAK	●		●	●		○	●	○	○	○		●			*
TRUFA	●		●	○		○	●	○	○	○		●			

● CONTÉM O ALÉRGENO

○ PODE CONTER ALÉRGENO

* Não recomendado para mulheres grávidas



TABELA DE ALÉRGENOS

Informação dos principais alérgenos e dos seus derivados nos nossos productos.

SOBREMESAS	GLUTÉN	CRUSTÁCEOS	OVOS	PEIXE	AMENDOINS	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CASCA RIJA	AIPD	MOSTARDA	SEMENTES DE SÊSAMO	DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS	MOLUSCOS	TREMDOCO
ALFAJOR DE BROWNIE COM DOCE DE LEITE	●		●				●	●						
ALFAJOR DE MAISENA COM DOCE DE LEITE	●		●			○	●	○			○			
ALFAJOR DE COCO COM DOCE DE LEITE	○		●		○	○	●	○			○			

LES GOURMET



TRUFFE

Délicieuse truffe en sauce tartufata avec du mascarpone et de la mozzarella.



PHILLY CHEESE STEAK

Entraña à l'américaine avec oignon et poivron sautés, provolone fondu et cheddar.



QUEUE DE TAUREAU

Queue de taureau braisée à feu doux avec du vin rouge, du céleri, de la carotte, du poireau et notre sauce spéciale Teriyaki.



RÔTI SPÉCIAL

Recette argentine de savoureuse hampe grillée avec de l'oignon, du poivron et un délicieux mélange de mozzarella et de provolone.



PROVOLONE TOMATE

Fromage Provolone, tomate séchée réhydratée et origan.



CÔTES DE PORC BARBECUE

Porc tendre et juteux cuit avec une délicieuse sauce barbecue.



JOUE SPÉCIALE

Édition limitée : Joue de porc juteuse cuite lentement avec notre sauce spéciale. Recette traditionnelle.

LES CLASSIQUES



VIANDE CLASSIQUE

Viande 100% boeuf, olives vertes, œuf dur, poivron rouge, oignon et épices.



VIANDE PICANTE

Recette épicée : viande 100% boeuf, olives vertes, œuf dur, poivron rouge, oignon et épices.



POULET SPÉCIAL

Poulet grillé façon créole à l'oignon, poivron rouge, olives vertes et œuf.



THON

Thon au poivron rouge et sauce tomate avec oignon à l'huile d'olive vierge.



COCHINITA

Viande de porc effiloché marinée au achiote, oignon rouge et épices. Pas épicé.



SMASH BURGER

Délicieuse sélection de viande, bacon, cheddar et notre sauce secrète.



CHEESE BACON

Dés de bacon fumé avec fromage gouda, mozzarella et cheddar.



FRANKFURT

Saucisse gourmet allemande cuite lentement avec notre sauce spéciale au miel, oignon caramélisé et une touche de moutarde de Dijon.



BUFFALO WINGS 🔥 HOT

Cuisse de poulet accompagnée de la sauce Red Hot Wings, dans le pur style américain.



PEPPERONI

Pepperoni classique avec un mélange de mozzarella et de provolone, avec de la tomate et une touche fraîche de basilic.



MORTADELLE PISTACHE

Exquise mortadelle italienne avec pistache, un mélange de stracciatella et de mozzarella, avec une touche de pesto au basilic.



OH MY GOAT!

Un mélange de fromage de chèvre, de mozzarella et d'oignons caramélisés mijotés dans une mijoteuse.



CAPRESE

Délicieux mélange de mozzarella, tomate naturelle et basilic frais.



JAMBON ET FROMAGE

Jambon en petits cubes et mélange de fromages doux fondus.



OIGNON ET FROMAGE

Mozzarella artisanale, gouda, oignon grillé et origan argentin.



HUMITA 🌿

Maïs doux, oignon, poivron rouge, fromage et béchamel végans.

LE GOURMET



TARTUFO

Delizioso tartufo in salsa tartufata con formaggio mascarpone e mozzarella.



PHILLY CHEESE STEAK

Entraña in stile americano con cipolla e peperoni saltati, provolone fuso e cheddar.



CODA DI TORO

Coda di toro stufata a fuoco lento con vino rosso, sedano, carota, porro e la nostra speciale salsa Teriyaki.



ASADO SPECIALE

Ricetta argentina di succulenta entraña alla griglia con cipolla, peperone e un delizioso mix di mozzarella e provolone.



PROVOLONE E POMODORO

Provolone, pomodori secchi reidratati e origano.



COSTINE AL BARBECUE

Maiale tenero e succoso cucinato con deliziosa salsa barbecue.



GUANCIA SPECIALE

Edizione limitata: Succulenta guancia di maiale cucinata lentamente con la nostra salsa speciale. Ricetta tradizionale.

LE CLASSICHE



CARNE DELICATA

Carne 100% bovina, olive verdi, uov sodo, peperone rosso, cipolla e spezie.



CARNE PICCANTE

Ricetta piccante: carne 100% bovina, olive verdi, uov sodo, peperone rosso, cipolla e spezie.



POLLO SPECIALE

Pollo arrosto alla creola con cipolla, peperone rosso, olive verdi e uovo.



TONNO

Tonno con peperone rosso e salsa di pomodoro con cipolla e olio extravergine di oliva.



COCHINITA

Carne di maiale sfilacciata marinata con achiote, cipolla rossa e spezie. Non è piccante.



SMASH BURGER

Deliziosa selezione di carne, bacon, formaggio cheddar e la nostra salsa segreta.



CHEESE BACON

Bacon affumicato a cubetti con un mix di formaggio gouda, mozzarella e cheddar.



FRANKFURT

Salsiccia gourmet tedesca cotta lentamente con la nostra salsa speciale al miele, cipolla caramellata e un tocco di senape di Digione.



BUFFALO WINGS

Sovracoscia di pollo accompagnata dalla salsa Red Hot Wings, nello stile autentico americano.



PEPPERONI

Classico pepperoni con un mix di mozzarella e provolone, con pomodoro e un tocco fresco di basilico.



MORTADELLA PISTACCHIO

Squisita mortadella italiana al pistacchio, un mix di stracciatella e mozzarella, con un tocco di pesto al basilico.



OH MY GOAT!

Miscela di formaggio di capra a cottura lenta, mozzarella e cipolla caramellata.



CAPRESE

Gustoso miscela di mozzarella, pomodoro al naturale e basilico fresco.



PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Prosciutto cotto a cubetti e un mix di formaggi a pasta molle fusi.



CIPOLLA E FORMAGGIO

Mozzarella artigianale, formaggio gouda, cipolla grigliata e origano argentino.



HUMITA

Mais dolce, cipolla, peperone rosso, formaggio e besciamella vegani.

DIE GOURMETS



TRÜFFEL

Köstliche Trüffel in Tartufata-Sauce mit Mascarpone und Mozzarella.



PHILLY CHEESE STEAK

Amerikanisches Skirt Steak mit sautierten Zwiebeln und Paprika, geschmolzenem Provolone und Cheddar.



OCHSENSCHWANZ

Ochseneschwanz langsam geschmort mit Rotwein, Sellerie, Karotte, Lauch und unserer speziellen Teriyaki-Sauce.



SPEZIAL-ASADO

Argentinisches Rezept für saftiges gegrilltes Entraña mit Zwiebel, Paprika und einer köstlichen Mischung aus Mozzarella und Provolone.



PROVOLONE MIT TOMATEN

Provolone-Käse, getrocknete und hydratisierte Tomaten mit Oregano.



BBQ RIPPCHEN

Zartes und saftiges Schweinefleisch, zubereitet mit köstlicher Barbecue-Sauce.



LANGSAM SPEZIALSOßE

Limitierte Stückzahl: Langsam gegarte saftige Schweinsbäckchen mit unserer Spezialsoße. Traditionelles Rezept.

DIE KLASSIKER



ZARTES FLEISCH

100% Rindfleisch, grüne Oliven, gekochtes Ei, rote Paprika, Zwiebel und Gewürze.



SCHARFES FLEISCH

Scharfes Rezept: 100% Rindfleisch, grüne Oliven, gekochtes Ei, rote Paprika, Zwiebeln und Gewürze.



BRATHÄHNCHEN

Brathähnchen nach kreolischer Art, mit Zwiebeln, roter Paprika, grünen Oliven und Ei.



THUNFISCH

Thunfisch mit roter Paprika und Tomatensoße mit Zwiebeln in nativem Olivenöl Extra.



COCHINITA

Mariniertes Schweinefleisch mit Achiote, roten Zwiebeln und Gewürzen. Nicht scharf.



SMASH BURGER

Leckere Auswahl an Fleisch, Speck, Cheddar-Käse und unsere Geheimsauce.



CHEESE BACON

In Würfel geschnittener geräucherter Speck mit einer Mischung aus Gouda, Mozzarella und Cheddar.



FRANKFURT

Deutsche Gourmet-Wurst langsam gegart mit unserer speziellen Honigsauce, karamellisierten Zwiebeln und einem Hauch Dijon-Senf.



BUFFALO WINGS

Hähnchenschenkel mit Red Hot Wings Sauce, im echten amerikanischen Stil.



PEPPERONI

Klassisches Pepperoni mit einer Mischung aus Mozzarella und Provolone, mit Tomate und einer frischen Note Basilikum.



MORTADELLA PISTAZIE

Exquisite italienische Mortadella mit Pistazien, einer Mischung aus Stracciatella und Mozzarella sowie einem Hauch Basilikum-Pesto.



OH MY GOAT!

Langsam gekochte Mischung aus Ziegenkäse, Mozzarella und karamellisierten Zwiebeln.



CAPRESE

Leckere Mozzarella-Mischung, Tomaten und frisches Basilikum.



SCHINKEN UND KÄSE

In kleine Würfel geschnittener gekochter Schinken mit einer Mischung aus milden Schmelzkäsen.



ZWIEBELN UND KÄSE

Handgemachter Mozzarella, Gouda, gebratene Zwiebeln und argentinischer Oregano.



HUMITA

Süßer Mais, Zwiebel, rote Paprika, veganer Käse und vegane Béchamel.