

« Anchois cantabriques » . Anchois. 8ud	14,90 €	"Provolone" fromage provolone grillé à l'origan	9,30€
"Maïs" Épis de maïs grillés	6,50€	« Picada El Rancho » Assortiment de côtes levées, de saucisses criollo et d'empanadas	9,20€
« Poivrons de Padrón » Poivrons de Padrón traditionnels semi-piquants	8,80€	« Asperges grillées » Asperges grillées à la sauce romesco	9,20€
« Côtes levées Chim-Churri » Côtes de porc à la sauce chimichurri	8,10€	« Légumes de saison grillés » Sélection de légumes grillés de saison	12,20 €
« Croquettes de ragoût » Croquettes de viande traditionnelles faites maison	8,90€	"Ris de veau" Ris de veau grillés	13,20 €
« Saucisses créoles » saucisses grillées à l'argentine	7,90€	« Jambon ibérique » Fines tranches de jambon ibérique affiné	17,90€
« Empanadas argentines » Empanadas à la viande argentines faites maison	8,10€	« Carpaccio de surlonge » Fines tranches de filet de bœuf avec roquette et parmesan	10,90€
« Guacamole » Crème d'avocat avec des tortillas de maïs	12,90 €		
« Salade IU » Burrata sur de fines tranches de tomates, arrosée d'huile d'olive et d'oignons.	10,40€	« Salade composée » Laitue, tomate et oignon	8,80€
« Salade de framboises » Salade composée, noix, fromage de chèvre, tomates cerises et vinaigrette à la framboise	12,40€	« Salade d'avocat » Salade composée, avocat et lardons	12,10€
		« Salade Caprese » Mozzarella, tomate et basilic frais	11,90 €

POUR LES TOUT-PETITS

« El gauchito + boire » 12,95 €

Brochette de veau avec frites

Lanières de poulet panées

Macaronis bolognaise



«Côtes de porc façon pêcheche» Côtes de porc marinées à la sauce chimichurri ou barbecue	16,20 €	« Œil de côte » entrecôte de qualité supérieure (veau ou bœuf)	21,10€
« Pieds de porc » Pieds de porc grillés aux fines herbes	13,70 €	« Buenos Aires » Filet mignon de veau sauce maison	26,90€
« Le secret ibérique » Découpe de porc ibérique grillée	19,40€	« Tango (Côte de bœuf) » 400 g de steak de faux-filet (veau ou bœuf)	27,95 €
« Gardel (steak de chorizo) » 450 g de steak de faux-filet (veau ou bœuf)	26,00€	« Le berger » Côtes de porc grillées	20,30 €
"Magret de canard" Magret de canard à la sauce aux framboises du chef	19,20€	« Hamburger au provolone » Burger maison au fromage provolone	14,90 €
« Veau/poulet pané » Filet de veau ou de poulet pané	15,20 €	« Les Andes » Blanc de veau ou de poulet grillé avec chimichurri	13,20 €
«Entraña» Bavette grillée (veau ou bœuf)	16,60€	« Steak de faux-filet de bœuf » steak de bœuf vieilli de 600 g	26,80 €
« Barbecue campagnard » Côtes de veau à l'argentine	15,95 €	« Assiette Rancho » Deux morceaux : entrecôte et filet de veau	22,30€
« Steak argentin » steak de faux-filet argentin	19,20€	« Côte de bœuf suprême » 1 200 g de steak de qualité supérieure (minimum 2 personnes)	66,00€
POISSON			
		« Lubina o Dorada » Bar ou dorade	19,60€

PARTAGER

« Grillades mixtes »

Sélection de nos meilleures viandes grillées :  
côtes levées, chorizo, saucisse et bavette

45,60€

NOS SAUCES

Sauce rose

Ail

Moutarde

Chimichurri

Roquefort

Romesco

barbecue

Poivron vert

Framboise

1,80€

TVA non incluse