

## → ENTRADAS Y PIQUEOS ←

### CHORIZO DE RES ANGUS

1 porc. • s/ 36

### CHORIZO DE LA CASA

1 porc. • s/ 30

### CHORIZO PISCO 2 AJÍES

1 porc. • s/ 36

### MORCILLA DE LA CASA

1 porc. • s/ 26

### CHISTORRA & QUESOS

• s/ 44

Cocidos a la parrilla con una salsa de quesos

### TOCINO GRUESO CARAMELIZADO CON MAPLE

• s/ 42

### STEAK TARTAR

• s/ 46

Carne de lomo cortada a cuchillo con toques de mostaza a la antigua y dijon acompañado con tostadas de pan de masa madre

### EMPAÑADAS TUCUMANAS

1 porc. • s/ 34

Clásica receta argentina. Relleno de lomo cortado a cuchillo en masa hecha en casa y frita al momento

### EMPAÑADITAS TUCUMANAS

1 porc. • s/ 21

### CARPACCIO DE LOMO

• s/ 56

Finas láminas de lomo marinadas con nuestra vinagreta de dijon, aceite de oliva, parmesano tostado y un toque de arugula fresca. Acompañado con tostadas de pan de masa madre

### TARTAR DE SALMÓN

s/76

Base de palta, dados de salmón aderezado con aceite de oliva y ajonjolí, alcacarras y ají limo fresco finamente picado. Acompañado de tostadas de pan de masa madre

### CARPACCIO DE PULPO

s/46

Finas láminas de pulpo tierno con una salsa de aceitunas verdes, pimentón y cubos de palta. Acompañado de tostadas de pan de masa madre

<b>CHINCHULINES</b>	1 porc.	• s/ 36	<b>MOLLEJAS A LA PARRILLA</b>	• s/ 34
<b>ANTICUCHOS DE CORAZÓN</b>		• s/ 36	Suaves mollejas de res, acompañadas por un delicado puré de papa a la mostaza Dijon.	
Con papa grillada, granos de choclo salteado y salsa huacatay de la casa				
<hr/>				
<b>DIP DE ESPINACAS Y ALCACHOFAS</b>		• s/ 33	<b>PROVOLONE A LA PARRILLA CON CHAMPIÑONES</b>	• s/ 52
Gratinados con mozzarella y parmesano. Acompañado de pita chips			Salteados en aceite de oliva. Acompañado de pita chips	
<hr/>				
<b>PROVOLONE A LA PARRILLA</b>		• s/ 50		
Queso Italiano semi-duro derretido en sartén de hierro con un toque de pimentón dulce. Acompañado de pita chips				
<hr/>				
<b>PARRILLA DE VEGETALES</b>			<b>CHAMPIÑONES A LA PARRILLA</b>	1 porc. • s/ 35
Compuesto de berenjena, zucchini, espárragos, pimiento rojo, champignones, cebolla blanca grilladas en parrilla tradicional sazonados con aceite de hierbas			Champiñones aliñados con chimichurri y un delicado toque de vino blanco	
1 porc. • s/ 28		1/2 porc. • s/ 18		

## → ENSALADAS ←

---

<b>ENSALADA DE PERAS Y BLUE CHEESE</b>	• s/ 48	<b>ENSALADA MIXTA GRANDE</b>	• s/ 34
Con Prosciutto y praliné de almendras aliñada con vinagreta de jerez y reducción balsámico		<b>ENSALADA MIXTA PERSONAL</b>	• s/ 15
<b>ENSALADA CÉSAR</b>	• s/ 32	<b>ENSALADA CÉSAR CON POLLO</b>	• s/ 38
Lechuga romana fresca, crujiente panko a la mantequilla de finas hierbas y lascas de queso parmesano bañado con nuestro clásico aderezo cézar			

## SALAD BAR

12 - 5 pm

**SALAD BAR ILIMITADO** • s/ 25.90

**SALAD BAR CON PROTEÍNA** • s/ 49.90

(pechuga de pollo o lomo fino)

# NUESTROS CORTES



## AMERICANOS (Certified Angus)

### TOMAHAWK

Aprox. 1.4 KG  
Desde s/ 500

Acompañado con papas fritas (1 Refill).

### COLITA DE CUADRIL

Aprox. 1.5 KG  
s/ 440

Acompañado con papas fritas (1 Refill).

### T-BONE

Aprox. 800gr aprox  
s/ 380

### NEW YORK STRIP LOIN

(Bife de Chorizo)  
300gr. • s/ 140  
400gr. • s/ 178

### RIB EYE ANGUS

(Baby Beef)  
300gr. • s/ 172  
500gr. • s/ 230

### ENTRAÑA

400gr • s/ 240

### ASADO DE TIRA

400gr • s/ 180

### PICAÑA

400gr • s/ 165

### VACÍO

300gr • s/ 170  
400gr • s/ 230  
500gr • s/ 280



## ARGENTINOS

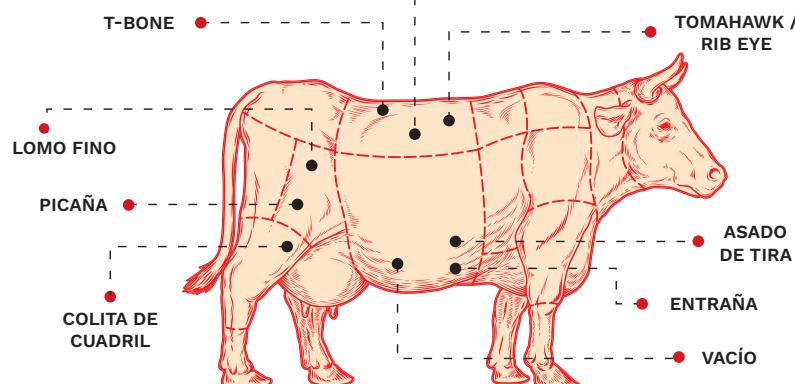
### BIFE ANGOSTO (BIFE DE CHORIZO)

300gr. • s/ 96  
400gr. • s/ 115

### BIFE ANCHO (BABY BEEF)

300gr. • s/ 94  
500gr. • s/ 140

### NEW YORK STRIP LOIN /BIFE DE CHORIZO



### POLLO A LA PARRILLA

1/2 porc. • s/ 30  
1 porc. • s/ 45

### OTRAS CARNES

### CHULETA DE CERDO DUROC A LA PARRILLA

• s/ 47

### BABY BACK RIBS

Suaves costillas de cerdo cocidas a fuego lento y glaseada con nuestra salsa BBQ casera

• s/ 78



## NACIONALES

### LOMO FINO

300gr. • s/ 90  
400gr. • s/ 108

### CUADRIL

300gr. • s/ 84  
400gr. • s/ 98

## → CORTES **WAGYU** ←

Sumérgete en una experiencia culinaria inigualable con nuestra selección de cortes Wagyu Americano.



Cada pieza con un marmoleado excepcional y un sabor profundo te ofrece una experiencia de lujo y un nivel de ternura que se deshace en tu boca

### OJO DE BIFE ANCHO GOLD

300gr • s/ 400

400gr • s/ 540

500gr • s/ 675

### BIFE ANGOSTO

300gr • s/ 400

400gr • s/ 540

500gr • s/ 675

### ZABUTÓN

400gr • s/ 470

500gr • s/ 570

### PICAÑA

300gr • s/ 400

500gr • s/ 675

### WAGYU TEAST

Un festín pensado para los paladares más exigentes, donde la tradición se une a la excelencia del Wagyu en cada bocado

s/ 680

Ojo de bife ancho gold + Bife angosto + Zabutón + Picaña

## ❖ NUESTRAS PARRILLAS ❖

### PARRILLA PREMIUM

s/ 440

- Empanada tucumana
- 2 Chorizos de res angus
- 1/2 porción champiñones
- Lomo Fino
- Entraña Americana
- Pechuga de pollo
- Ensalada mixta grande
- Papas fritas (1 refill)

### PARRILLA VACA LOCA

s/ 346

- Empanada tucumana
- 2 Chorizos de la casa
- 2 palitos de anticuchos
- Bife angosto.
- Lomo fino
- Pechuga de pollo
- Chinchulines
- Ensalada mixta grande
- Papas fritas (1 refill)

### PARRILLA AMERICANA

s/ 360

- Empanada tucumana
- 2 Chorizos de res angus
- New york strip loin  
(Bife de chorizo)
- Rib eye angus  
(Baby beef)
- Ensalada mixta
- Papas fritas (1 refill )

### PARRILLA ARGENTINA

s/ 210

- Empanada tucumana
- Chorizo de la casa
- Morcilla
- Lomo fino ó pechuga  
de pollo
- Bife angosto o  
bife ancho argentino
- Ensalada mixta
- Papas fritas (1 refill )

### PARRILLA PERSONAL

s/ 130

- Empanada tucumana
- Chorizo de la casa ó morcilla
- Lomo Fino
- Ensalada mixta ó  
papas fritas

## GUARNICIONES

### SKIN POTATOES

Papa horneada con piel rellena de papa machacada a mano con cebolla blanca caramelizada y gratinadas con mantequilla

• s/ 12

### PLATANITOS CARMELIZADOS

Arroz graneado mezclado con dulces granos de choclo

• s/ 15

### ARROZ BLANCO CON CHOCLO

• s/ 12

### PAPAS FRITAS

• s/ 15

### PAPAS AL HORNO

• s/ 15

Acompañado de sour cream y chives

### MAC & CHEESE

• s/ 22

Macarrones mini en salsa de queso cheddar gratinado con mozzarella y parmesano

### PURÉ RÚSTICO

Papas machacadas a mano con textura ligeramente gruesa y un delicioso toque de blue cheese. Gratinado con mozzarella y parmesano

• s/ 17

### PURÉ DE PAPA AMARILLA

• s/ 15

Cremoso y sedoso ideal acompañante para nuestras carnes

### PANES ARTESANALES

• s/ 8

Hechos con masa madre grillados a la perfección para lograr una corteza crujiente e interior suave. Acompañado con mantequilla de cacao

## ESPECIALES CON LOMO

### LOMO A LAS 5 PIMIENTAS CON GNOCCHIS A LOS 4 QUESOS

s/ 88

### LOMO AL FUNGI PORCINI CON GNOCCHIS A LOS 4 QUESOS

s/ 88

### LOMO SALTADO

Acompañado con arroz con choclo y gajos de papa amarilla crocante

s/ 72

### LOMO A LA CREMA Y CHAMPIÑONES CON FETUCCINI A LA CREMA Y PARMESANO

s/ 88

### LOMO AL JUGO CON FETUCCINI A LA HUANCAÍNA Ó RISOTTO A LA CREMA

s/ 72

### SÁBANA DE LOMO CON GNOCCHIS Ó FETUCCINI AL PESTO

s/ 72

### MILANESA A LA NAPOLITANA

Lomo apanado frito, cubierto de salsa de tomate casera, jamón y queso gratinado con un toque de orégano. Acompañado de papas fritas

s/ 66

### ENTRAÑA SALTADA (ANGUS)

Acompañado con arroz con choclo y gajos de papa amarilla crocante

s/ 94

---

## ❖ PESCADOS Y MARISCOS ❖

---

### CAMARONES A LA PARRILLA

Sazonados con sal parrillera y mantequilla de limón. Servidos con peperonata

s/ 190

---

### LANGOSTA A LA PARRILLA CON ORZO AL AZAFRÁN

s/ 80

Orzo cremoso con un delicado toque de azafrán español coronado con una colita de langosta cocida a la parrilla

### PULPO A LA PARRILLA

Pulpo tierno, marinado con nuestro aderezo de la casa, asado a la parrilla.

Acompañado con papas rústicas salteadas con pimientos y chimichurri verde

s/ 70

---

### CONCHAS JUMBO A LA PARRILLA

Flameados con mantequilla al limón

s/70

### SALMÓN A LA PARRILLA

Acompañado con vegetales a la parrilla

s/ 96

### CHITA A LA PARRILLA

Jugosa, cocida a la parrilla.  
Acompañada de papas grilladas

s/ 160

---

## ❖ PASTAS ❖

---

### NUESTRA EXPERIENCIA EN MESA

#### FETUCCINI AL GRANA PADANO

s/ 82

Pasta artesanal en salsa aurora **flameada con brandy en mesa** en un molde de Grana Padano

#### GNOCCHIS A LOS 4 QUESOS

s/ 45

Gnocchis artesanales hechos en casa con salsa a base de queso crema, mozzarella, parmesano y blue cheese

---

#### FETUCCINI A LA BOLOGNEZA

s/ 43

Pasta artesanal con bolognesa de la casa elaborada con lomo cortado a cuchillo

---

## → HAMBURGUESAS ←

---

200gr de carne 100% Angus, pan brioche y papas fritas

### MAPLE BACON

Tocino grueso caramelizado con miel de maple, cremoso huevo al punto, pepinillos y un toque de nuestra djonesa especial

s/ 48

---

### BURGUER LOCA

s/ 42

Lechuga orgánica, tomate, queso cheddar, pepinillos, aros de cebolla al panko y quinua, bañada en BBQ de la casa.

---

### AMERICANA

Queso cheddar, mustard relish y tocino.

s/ 42

---

## → VACA KIDS ←

---

### 1/2 SÁBANA DE LOMO CON PAPAS FRITAS

• s/ 38

### FETUCCINI A LO ALFREDO

• s/ 38

### 1/2 POLLO A LA PARRILLA CON PAPAS FRITAS

• s/ 38

### SPAGUETTI A LA BOLOGNESE

• s/ 38

### CHICKEN TENDERS

---

• s/ 35

Tiernos y jugosos filetes de pollo empanizado. Acompañados con papas fritas y crudité de zanahoria y apio

Spaguetti con bolognesa de la casa con lomo cortado a cuchillo

## ↗ POSTRES ↘

### **AFRODITA**

**s/ 36**

Mousse de nutella, praliné de almendras, discos de chocolate al 65% cacao, oro comestible, syrup casero de frutos rojos. Acompañado con helado de Pie de limón.

### **FLOR DE PADANO**

**s/ 26**

Tarta vasca con un toque de Padano, que le da el sello característico de la Vaca Loca

### **CRÉME BRULÉE**

**s/ 25**

Delicada crema con sabor a vainilla, cubierta con una fina capa crujiente de caramelo.

### **VOLCÁN DE CHOCOLATE**

Bizcocho suave y esponjoso con un centro líquido de chocolate intenso y tibio. Acompañado con helado de vainilla

**s/ 24**

### **CREMA VOLTEADA**

Suave y sedosa, cubierta con un toque de caramelo

**s/ 22**

### **PANQUEQUE RELLENO DE MANJAR BLANCO**

Servido tibio, cubierto con una delgada y crujiente capa de caramelo. Acompañado con helado de vainilla

**s/ 22**

### **CHURROS CRUJIENTES**

Masa frita y dorada acompañados con manjar blanco y fudge de olla

**s/ 22**

### **TORTA DE CHOCOLATE**

Capas de bizcocho de chocolate húmedo y nuestro fudge de olla cubiertos con virutas de chocolate

**s/ 22**

### **SUSPIRO A LA LIMEÑA**

Tradicional manjar de olla con yemas, cubierto con merengue de Oporto

**s/ 22**