

Happening

BAR RESTAURANT

PARRILLA ARGENTINA

PAT N°263/2 SM 1961
55th WWW.HAPPENING.COM.AR 61º

BUENOS AIRES

PRINCIPALES

LAS CARNES DE HAPPENING SON DE NOVILLOS ANGUS, CRIADOS A PASTO,
CON TRAZABILIDAD GENÉTICA GARANTIZADA

DE NUESTROS FUEGOS AL CARBON

PESTAÑA DE OJO DE BIFE PURE DE PAPAS, HUEVO POCHE Y ECHALOTES FRITOS	\$ 70.000
OJO DE BIFE CON HUESO (900GRS)	\$ 66.000
T. BONE STEAK (800GRS) (PARA COMPARTIR) - 20 MIN.	\$ 66.000
TAGLIATA DE BIFE DE CHORIZO CON HUESO(900GRS) PAPINES ANDINOS, QUESO CUARTIROLO Y CHAUCHAS	\$ 68.000

BIFE DE CHORIZO (450GRS)	\$46.000
OJO DE BIFE (400GRS)	\$58.000
PICAÑA	\$46.000
ENTRAÑA ENTERA (380GRS)	\$63.000
ASADO DEL CENTRO (5 COSTILLAS)	\$50.000
VACÍO AL CORTE	\$42.000
½ POLLO DE CAMPO DESHUESADO	\$ 31.000
HAMBURGUESA DOBLE DE OJO DE BIFE CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO AZUL, PEPINILLOS CASEROS Y PAPAS FRITAS	\$ 26.000
BROCHETTE DE LOMO	\$ 51.000
CHURRASCO DE CAMPO (250GRS) GALLETE DE PAPA, PERA Y CHAUCHAS ROLLIZAS	\$ 36.000

PULPO ESPAÑOL A LAS BRASAS

(PIMENTON DE LA VERA)

PAPAS Y ROMESCO

\$75.000

TOMAHAWK A LA PARRILLA

(PARA DOS PERSONAS)

PAPAS ESPANOLAS Y HUEVO FRITO

\$86.000

PUNTOS DE LA CARNE EN HAPPENING

CASI CRUDO /BLEU  /RARE 

TIPS: VUELTA Y VUELTA - CENTRO CRUDO - CALIENTE

JUGOSO /SAIGNANT  /MEDIUM RARE 

TIPS: CENTRO ROJO - MUCHOS JUGOS

A PUNTO /A POINT  /MEDIUM 

TIPS: CENTRO ROSADO - POCOS JUGOS

BIEN COCIDO /BIEN CUIT  /WELL DONE 

TIPS: TODO GRIS - CASI SIN JUGOS

SI USTED ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO,
HAGASELO SABER AL CAMARERO
ANTES DE ORDENAR

DEL HORNO A LEÑA

GIGOT DE CORDERO BRASEADO AL HORNO DE BARRO CON PURE Y HONGOS SHITAKES	\$48.000
PATA Y MUSLO DE POLLO DE CAMPO AL HORNO DE LEÑA CON ROSTI DE BONIATO	\$36.000
PLATO DE VEGETALES AL HIERRO CON AIOLI DE HIERBAS Y RICOTA	\$22.000
COSTILLAR DE ASADO DEL CENTRO LARGA COCCION CON PAPAS PANADERAS	\$59.000

DE OLLA & SARTEN

RAVIOLES DE RICOTTA, REGIANITO Y MASCARPONE CON SALSA DE TOMATE	\$28.000
MILANESA DE BIFE ANGOSTO CON PAPAS FRITAS Y HUEVO MOLLET	\$48.000
LANGOSTINOS A LA PLANCHA ARROZ CREMOSO Y ESPINACA	\$40.000
LASAGNA DE RAGU DE CARNE CON TOMATE Y BECHAMEL	\$29.000
POLENTA CREMOSA Y OSSOBUCCO BRASEADO	\$27.000

DE MAR Y RIO

PESCA DEL DÍA AL GRILL	\$ 36.000
TRUCHA DEL HORNO A LENA PURÉ DE CABUTIA Y PUERROS ASADOS	\$ 46.000
LANGOSTINOS, TRUCHA, PESCA DEL DÍA Y MEJILLONES ARROZ PILAF	\$ 42.000

POSTRES

PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE
HELADOS
TIRAMISÚ
FRUTAS FRESCAS DE ESTACIÓN Y ÁLMIBAR CÍTRICO
MERENGATA CON FRUTOS DEL BOSQUE
DÚO MOUSSE (CHOCOLATE AMARGO Y DE DULCE DE LECHE)
PARFAIT DE CHOCOLATE AMARGO Y AVELLANAS
CONFITURAS
QUESO BRIE Y GARRAPINADA DE MANÍ
FLAN 12 HUEVOS

\$12.000

SERVICIO DE MESA \$ 4000

LEGENDARIO CARRITO
55vo