



BAR RESTAURANT

PARRILLA ARGENTINA

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

BUENOS AIRES



AL COMIENZO

ENTRANTES

BUÑUELOS DE ESPINACA ALIOLI	\$ 16.000
BURRATA FRESCA Y MORTADELA CON PISTACCHIO, TOMATES CONFITADOS Y RÚCULA	\$ 20.000
PROVOLETA AHUMADA AL HORNO DE LEÑA CON PIMIENTOS CRISTAL Y GREMOLATA	\$ 19.000
TABLA DE QUESOS DEL PAÍS Y JAMÓN CRUDO (PARA COMPARTIR)	\$ 34.000

ENSALADAS

— PARA ARMAR \$ 9.500 —

ZANAHORIA | APIO | RÚCULA |
REMOLACHA | CEBOLLA | TOMATE
PAPAS | HUEVO | LECHUGA

ENSALADAS A MODO DE PLATO PRINCIPAL

....~::~~::~~::~~::....

TRUCHA TIBIA, LECHUGA REPOLLADA, HUEVO POCHE Y ENELDO	\$30.000
RUCULA, PARMESANO, MORCILLA ASADA Y EMULSION NIKKEI	\$30.000
ENSALADA CAESAR CON POLLO DE CAMPO	\$30.000
QUINOA ROJA, PALTA, TOMATES SECOS, MANI Y STRACCIATELLA	\$30.000

MENÚ VEGETARIANO

— DE 2 PASOS —

PAKORA DE ACELGA
CHUTNEY

MALFATI DE ESPINACA Y RICOTA
SALSA DE HONGOS

\$ 51.000

ANTES DE LA CARNE

EMPANADAS CASERAS FRITAS CARNE JAMÓN Y QUESO	\$ 6.000
MORCILLA	\$ 6.000
CHORIZO	\$ 6.000
RIÑONES DE CORDERO	\$ 22.000
SALCHICHA PARRILLERA DE PURO CERDO	\$ 11.000
MOLLEJAS	\$ 46.000
RIÑONES	\$ 13.000
PROVOLETA	\$ 17.000
SELECCIÓN DE LA PARRILLA MOLLEJAS, RIÑONES, SALCHICHA PARRILLERA Y MORCILLA	\$ 46.000

GUARNICIONES

IDEALES PARA ACOMPAÑAR
NUESTRAS CARNES

PAPAS ESPAÑOLAS CON PIMENTON HUEVO FRITO, AJÍ Y CHISTORRA	\$ 13.000
BERENJENA AL RESCOLDIO QUESO DE CABRA, VINAGRETA DE CEBOLLAS MORADAS Y PEREJIL	\$ 10.000
ESPINACAS A LA CREMA	\$ 10.000
ROSTI DE PAPA, QUESO AHUMADO Y HONGOS SALTEADOS	\$ 11.000
PIMIENTOS ASADOS	\$ 11.000
BONIATO A LA PARRILLA	\$ 11.000

— RINCON DE PAPAS —

— y afines —

PAPAS FRITAS (PAILLÉ, ESPAÑOLA, REJILLA)	\$ 6.000
PURÉS (PAPA, BATATA, CALABAZA)	\$ 6.000
BATATAS FRITAS	\$ 6.000
PAPA CON SALVIA Y PANCETA COCIDAS EN HORNO DE BARRO	\$ 9.500
TORTILLA DE PAPA	\$ 13.000

SAMSUNG

