

Eusaladas

KILO

Pollo sous vide, mix de lechugas, espinaca, arúgula, queso edam, aros de cebolla, champignones, praline, huevo con aliño de la casa con aioli

ORIENTAL

Pollo teriyaki, mix de lechugas, juliana de wantan, palta, zanahoria, brotes de alfalfa con aliño de ajonjolí

LOMITO GRILLADO ROQUEFORT

Lomito, mix de lechugas, praline, aros de cebolla blanca, champignones, zanahoria, queso edam, tomate, parmesano con aliño de yogurt y roquefort



ASADO AL VINO TINTO

Asado de tira cocido a baja temperatura por 48 horas con vino tinto y demi glace. Servido con chalotes caramelizados y puré al chimichurri

SMOKED RIBS

Baby back ribs (costillas bbq) ahumadas, servidas con papas lamb weston y coleslaw

POLLO SOUS VIDE

Pechuga de pollo cocida al vacio, con aromas de sake y hierbas, servido en salsa de champignones flambeados al vino blanco, viene acompañado con ensalada de arúgula silvestre y puré con chociitos dulces, ajos confritados y bacon grillado.

HAMBURGUESA KILO

Hamburguesa Angus, con champignones grillados, arúgula silvestre y queso de cabra, servida con papas amarillas crocantes.

SALMÓN

Glaseado al teriyaki, acompañado de fried rice con champignones y frejolito chino salteado en aceite de

Entradas

CHORIZO ARTESANAL

MORCILLA

CHAMPIGNONES A LA PARRILLA

CHAMPIGNONES RELLENOS

Rellenos con queso cabra fundido y cecina al estilo de nuestra selva

TEQUEÑOS DE LOMO SALTADO Y MOZARELLA

SALCHIPAPÓN

Papas amarillas salteadas al ajo y perejil, chorizo argentino, frankfurter, morcilla

CHANCHITO HOISIN

Panceta de cerdo, cocida a baja temperatura con salsa oriental, acompañada de lechugas, pan árabe y coleslaw

PROVOLETA KILO

Servida con bruschettas al olivo extra virgen

MENÚ KIDS

FETUCCINI A LA CREMA CON PECHUGA GRILLADA Ó
PECHUGA A LA PARRILLA CON PURÉ Y CHOCLITO AMERICANO
1 BEBIDA + 1 COPA DE HELADO ARTESANAL

CANASTA DE PANES Y MANTEQUILLA DE LA CASA









Augus Pride

ENTRAÑA FINA BIFE ANGOSTO

Corte especial

LOMO FINO

Augus Choice

BIFE ANGOSTO BABY BEEF ASADO DE TIRA PICANHA COLITA

Sides

PAPAS AMARILLAS

PAPAS POUTIN
PAPAS FRITAS CON GRAVY Y QUESO MOZARELLA

ENSALADAS PARRILLERA

MIX DE LECHUGAS, TOMATE, CEBOLLA BLANCA, PALTA

ENSALADA BLUE CHEESE

MIX DE LECHUGAS, TOMATE CHERRY, PRALINE, TOCINO, ARÚGULA

CHOCLO AMERICANO A LA PARRILLA

MIX DE HONGOS

PURÉ CON GRAVY
BBQ BAKED BEANS

FUSILLI PESTO

Mantequilla artesanal

PESTO ARTESANAL PIMIENTO PIQUILLO A LAS 3 PIMIENTAS

HOT ROCOTO, PIPI DE MONO Y AJÍ LIMO

CANASTA DE PANES Y MANTEQUILLA DE LA CASA

Todos los cortes son acompañados de 2 Sides y mantequilla artesanal

