

ENSALADAS & ENTRADAS

Empanadas regionales a elección | carne | queso y puerro con salsa norteaña \$85

Ensalada Caesar | pollo \$195

Camarones | rúcula | cebolla roja | palta | tomate cherrys | pepino | limoneta | alcaparras \$205

Queso de cabra | hojas verdes | remolachas y tomates confit | hongos marinados | balsámica | miel de caña \$175

Tabla Grill Q | quesos regionales | jamón crudo salami | morcilla criolla | lengua vinagreta | escabeche de ave | berenjenas provenzal | aceitunas marinadas | frutos secos \$320

Provoleta | tomate fresco | albahaca \$190

Langostinos a la provenzal \$190

PARRILLA

Entraña \$275

Asado de tira \$285

Ojo de bife | Bife de chorizo \$295

T-bone de ternera \$295

Lomo \$295

Punta de espalda de cerdo \$285

Pechuga de pollo al limón \$255

Salmón rosado \$360

T bone de cordero \$360

Parrilla para 2 personas \$750  
(incluye parrillada y una guarnición)



SALSAS

Chimichurri  
Criolla  
Vino tinto  
Pimienta verde

COCCIÓN

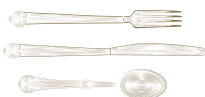
VUELTA Y VUELTA  
Muy rojo, frío en el centro

JUGOSO  
Rojo, tibio en el centro

A PUNTO  
Rosado caliente en el centro

COCIDO  
Cocido en el centro

PLATOS  
PRINCIPALES



Humita criolla  
gratinada \$210

Lasagna vegetariana | crema |  
parmesano \$240

Pasta rellena | pomodoro |  
albahaca \$255

Consomé de vegetales \$185

HORNO

Matambre tiernizado, tomate  
fresco, parmesano  
y albahaca \$285

Chivo asado al limón  
y chimi verde \$295

Punta de pierna rellena,  
mostaza, hongos y tomate  
confit \$295

Trucha gratinada  
con vegetales y gruyère \$350



ACHURAS

Morcilla \$90  
Chorizo de cerdo \$95  
Chinchulines \$105  
Plato mixto de achuras \$250  
Mollejas \$240



GUARNICIONES \$95

Ensalada mixta lechuga, tomate, cebolla  
Vegetales grillados  
Tortilla de papas y cebolla  
Puré de calabaza asada  
Papas fritas rústicas  
Papas asadas, queso y verdeo  
Batatas asadas, miel, tomillo y cerveza

POSTRES \$110



Flan de vainilla con helado y salsa de chocolate  
Clásico Panqueque de dulce de leche con helado de vainilla  
y salsa de chocolate

Torta de chocolate y dulce de leche, helado de frutillas y reducción malbec

Degustación de helados caseros



SALADS & STARTERS

Regional ‘empanadas’ (stuffed pastries) *of your choice*

Beef | cheese and leek, with northern sauce \$85

Caesar salad | Chicken \$195

Prawns | arugula | red onions | avocado |  
baby tomatoes | cucumber | lemonette |  
capers \$205

Goat cheese | green leaves | beetroot and  
tomatoes confit | marinated mushrooms | balsamic  
vinegar | cane honey \$175

Grill Q platter | Regional cheeses | cured ham |  
salami | traditional black pudding | tongue  
vinaigrette | pickled poultry meat | Provençal-style  
eggplants | marinated olive | nuts \$320

Grilled provolone cheese | Fresh tomato | Basil \$180

Prawns Provençal \$190

FROM OUR GRILL

Skirt steak \$275

Short ribs \$285

Rib eye steak | Sirloin steak \$295

Veal T-bone steak \$295

Beef tenderloin \$295

Pork shoulder blade \$285

Flavored-lemon chicken breast \$255

Grilled salmon \$360

Lamb T-bone steak \$360

Parrilla for two people \$750  
(Parrillada and side dish included)



SAUCE

Chimichurri  
Criolla  
Red wine  
Green pepper

STEAK TEMPS

BLUE Very red, cold center

RARE Red, cool center

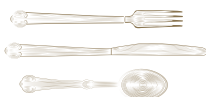
MEDIUM RARE Red,  
warm center

MEDIUM Pink, hot center

MEDIUM WELL Dull pink center

WELL DONE

MAIN  
COURSES



“Humita” traditional  
corn dish \$210

Vegetarian Lasagna | cream |  
Parmesan cheese \$240

Stuffed pasta | tomato |  
basil sauce \$255

Vegetable consommé \$185

CLAY OVEN

Tender flank steak, fresh  
tomatoes, Parmesan cheese  
and basil \$285

Lemon-grilled young goat  
with green sauce \$295

Stuffed round tip steak, mustard,  
mushrooms and tomatoes  
confit \$275

Trout gratinated with Gruyere  
cheese and vegetables \$350



VARIETY MEATS

Black pudding \$90

Pork sausage \$95

Chitterling \$105

Mixed platter \$250

Sweetbreads \$240



SIDE DISHES \$95

Mixed salad, lettuce, tomato, and onion

Grilled vegetable

Onion and potato | Tortilla

Roasted pumpkin purée

Rustic fried potatoes

Roasted potatoes, cheese and spring onions

Sweet potatoes, honey, thyme, beer

DESSERTS \$110

Vanilla Flan, Chocolate Ice cream, chocolate sauce

Classical Panqueque with vanilla ice cream and chocolate sauce

Chocolate and dulce de leche cake, strawberry ice cream  
and malbec reduction

Assorted homemade ice creams

