

Q

GRILL

PARRILLA ARGENTINA

ENSALADAS & ENTRADAS

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

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

ACHURAS

Morcilla \$90

Chorizo de cerdo \$95

Chinchulines \$105

Plato mixto de achuras \$250

Mollejas \$240

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



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

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

Q

GRILL

PARRILLA ARGENTINA

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

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

VARIETY MEATS

Black pudding \$90
Pork sausage \$95
Chitterling \$105
Mixed platter \$250
Sweetbreads \$240

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



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

