

Haragi

Primer tiempo · Embutidos curados

Bondiola curada
Salami argentino
Longaniza argentina

Segundo tiempo · Embutidos a la parrilla

Chorizo criollo
Morcilla

Tercer tiempo · Casquería a la parrilla

Chinchulines
Molleja

Cuarto tiempo · Cortes de carne

Entraña

Quinto tiempo · Cortes de larga cocción

Costillar (asado de tira)
Vacío
Falda

Acompañamientos

Provoleta a la parrilla
Salsas tradicionales del asado (chimichurri, salsa criolla)

Sexto tiempo · Postres

Degustación de tres tipos de alfajores: con dulce de leche,
leche de cabra, oveja y vaca.
El vigilante: queso fresco con membrillo.

Precio por persona: 120€

Haragi

Embutidos curados

Bondiola curada - 17 €
Curación lenta, corte fino.

Salami argentino - 16 €
Elaboración artesanal.

Longaniza argentina - 16 €
Secado natural, sabor profundo.

Cortes de cocción rápida

Entraña - 30 €
Corte jugoso, marcado a la parrilla.

Chuleta de vaca vieja - 80 €/kg
Madurada y asada al punto.

Embutidos a la parrilla

Chorizo criollo - 15 €
Asado a las brasas.

Morcilla - 15 €
Tradicional, ligeramente crujiente por fuera.

Cortes de larga cocción

Asado de tira / Costillar - 35 €
Cocción lenta a las brasas.

Vacío - 35 €
Tierna y jugosa, sabor intenso.

Falda - 30 €
Corte tradicional, meloso y profundo.

Postres

Tarta de dulce de leche
12 €

Alfajores artesanos
10 €

Tarta de queso
12 €

Casquería a la parrilla

Chinchulines - 19 €
Limpios y dorados a fuego vivo.

Molleja - 28 €
Crujiente por fuera, cremosa en su interior.

Acompañamientos

Argentinos - 14 €

Vascos - 12 €

Provoleta a la parrilla
Chimichurri
Salsa Criolla

Pimientos del piquillo

Verduras de temporada

Setas de temporada - 18 €

Alcachofa - 17 €

Guisante lágrima - 22 €