

VILLEGAS



RESTO & GRILL

# MENÚ MADERO

Marzo 2024

**Copa de Bienvenida. Welcome Drink.**

## ENTRADAS FIRST COURSE

**Chorizo y Morcilla Bombón.** *Pork Sausage or Black Pudding.*

**Empanada de carne cortada a cuchillo.** *Beef Hand Pie.*

**Rabas a la Romana con Salsa Tártara.** *Crispy Fried Calamari with Tartar Sauce.*

## CARNES A LAS BRASAS MEAT GRILLED

**Bife de Chorizo.** *Sirloin Steak.*

**Asado Banderita.** *Short Ribs.*

**Bife de Picaña.** *Rump Steak.*

**Matambrito de Cerdo.** *Pork Belly.*

**Bondiola de Cerdo.** *Pork Tenderloin.*

**Pollo de Campo Deshuesado.** *Boneless Chicken (breast or thigh).*

## ACOMPAÑAMIENTOS ACCOMPANIMENTS

**Papas Fritas.** *French fries.*

**Ensaladas de Tres Ingredientes.** *Three Ingredients Salad.*

## DE NUESTRA COCINA OUR KITCHEN

**Sorrentinos de Espinaca rellenos de Jamón y Queso con Salsa Scarparo (Pure de tomate, Jamón cocido, Panceta Ahumada, Cebolla de Verdeo y Crema de Leche).**

*Spinach Sorrentinos Stuffed with Ham and Cheese with Scarparo Sauce (Tomate Puree, Cooked Ham, Smoked Bacon, Green Onion and Milk Cream).*

**Spaghetti Nero Di Seppia con Salsa de Tomate, Camarones y Langostinos.**

*Spaghetti Nero Di Seppia with Tomate Sauce with Shrimp.*

**BBQ Ribs con Salsa Barbacoa acompañado de Ensalada de Cosleslaw y Papas Fritas.**

*Pork Ribs with BBQ Sauce accompanied by Coleslaw Salad and French Fries.*

## OPCIÓN VEGETARIANA VEGETARIAN OPTION



**Ensalada Caprese.** *Caprese (Bocconcini Mozzarella, Cherry Tomato, Black Olives and Basil).*

**Agnolottis Caprese con Salsa Fileto y Pesto Genovese.** *Agnolottis Caprese with Fileto Sauce and Genovese Pesto.*



**Ensalada Fresca de Quinoa al estilo mediterráneo (Quinoa, pepino, tomates en cubos, albahaca, ajo, aceitunas negras, queso feta Especiado y cebolla colorada) con condimento.** *Fresh Quinoa salad, mediterranean style (Quinoa, cucumber, cube tomatoes, basil, garlic, black olives, spice cheese and purple onion).*

## POSTRES DESSERTS

**Flan Casero Mixto.** *Homemade Flan (Custard Pudding) with Dulce de Leche and Cream.*

**Panqueque con Dulce de Leche.** *Pancake with Dulce de Leche.*

**Tiramisú.** *Tiramisu.*

**Helado 2 Gustos.** *Ice Cream 2 Scoops.*

**Con Agua o Gaseosa + Copa de Vino + Copa de Espumante \$20.100**

*With Water or Soda + Glass of Wine + Sparkling Cup.*

**Con Agua o Gaseosa + Un Vino Cada 2 Personas + Copa de Espumante \$22.500**

*With Water or Soda + Suggested Wine Bottle to Share 1 every 2 + Sparkling Cup*

TERRAZAS  
*de los Andes*

INCLUYE SERVICIO DE MESA. VALET PARKING Y ESTACIONAMIENTO.  Sin T.A.C.C. / Gluten Free