



LA VACA ARGENTINA

STEAKHOUSE SINCE 1994



@parrillavacaargentina



971 38 94 65



Calle Miquel Caietà Soler 7

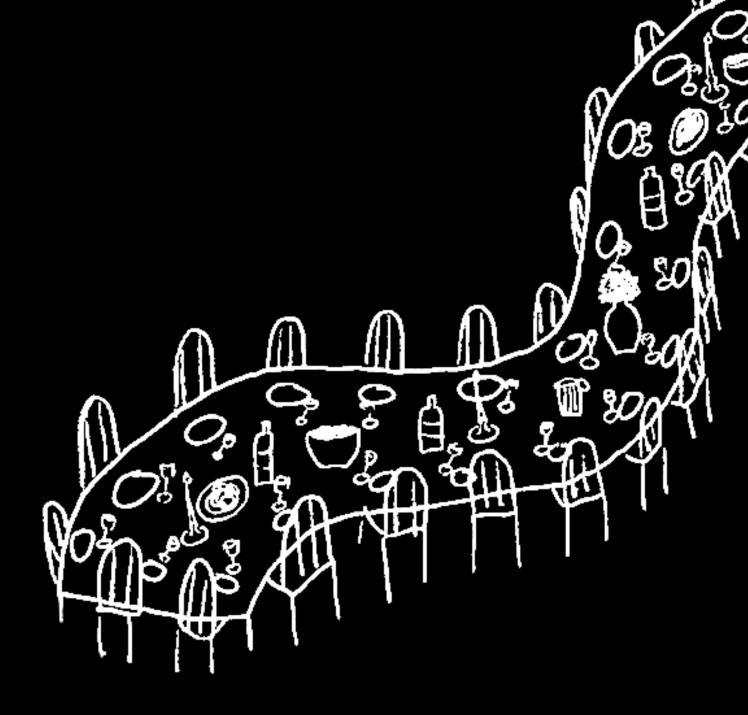


Convierte tu comida o cena de empresa en un evento inolvidable. Nuestros menús navideños están pensados para sorprender, con cocina de calidad, espacios acogedores y un ambiente cuidado al detalle.

En La Vaca Argentina de la Calle Miquel Caietà Soler 7 Ibiza, tu celebración está en buenas manos.

Te garantizamos una experiencia a la altura de tus expectativas y ganas de celebrar.





MENÚ BRASA IBIZA



ENTRANTES

(para compartir)

Matrimonio de chorizo criollo y morcilla argentina.
Provoleta a la parrilla.
Empanada argentina.

PRINCIPALES

(a elegir)

Bife de chorizo 300gr.
(Lomo bajo madurado)
Lubina con compota de tomate.
(Terminada al horno con verduras)

GUARNICIÓN

Patatas a cuchillo fritas. Ensalada templada de pimientos asados

POSTRE

(a elegir) Piña asada al carbón. Helado.

BODEGA

(una botella por cada dos personas)

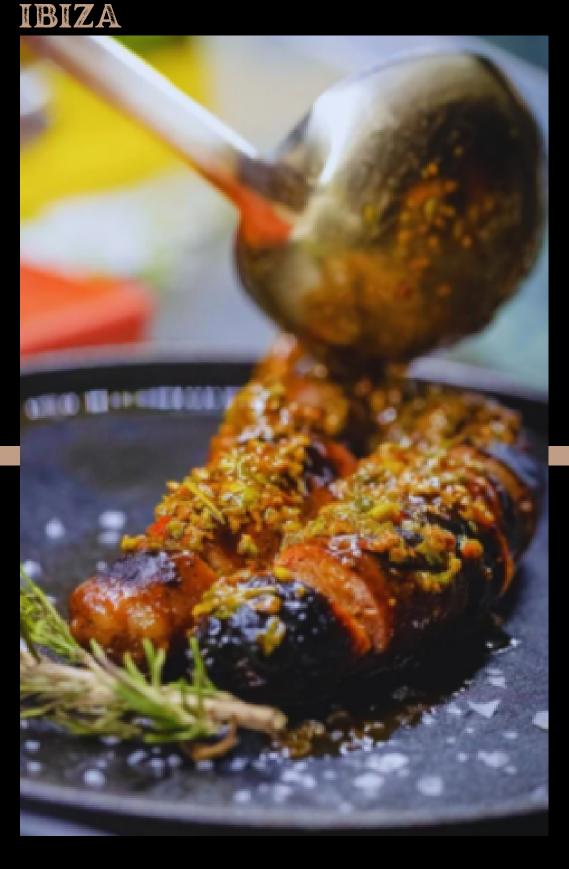
Vino Blanco: José Pariente D. O. Verdejo Rueda. Vino Tinto: Pruno D.O. Ribera del Duero





Agua, café, pan y un refresco por persona incluidos **60€ pp, IVA incluido.**

MENÚ PARRILLA



ENTRANTES

(para compartir)

Matrimonio de chorizo criollo y morcilla argentina.

Parrillada de verduras. Provoleta a la parrilla.

PRINCIPALES

(a elegir)

Bife de chorizo 300gr. (Lomo bajo madurado) Lubina con compota de tomate. (Terminada al horno con verduras)

GUARNICIÓN

Patatas fritas y a la brasa. Ensalada templada de pimientos asados

POSTRE

(a elegir)

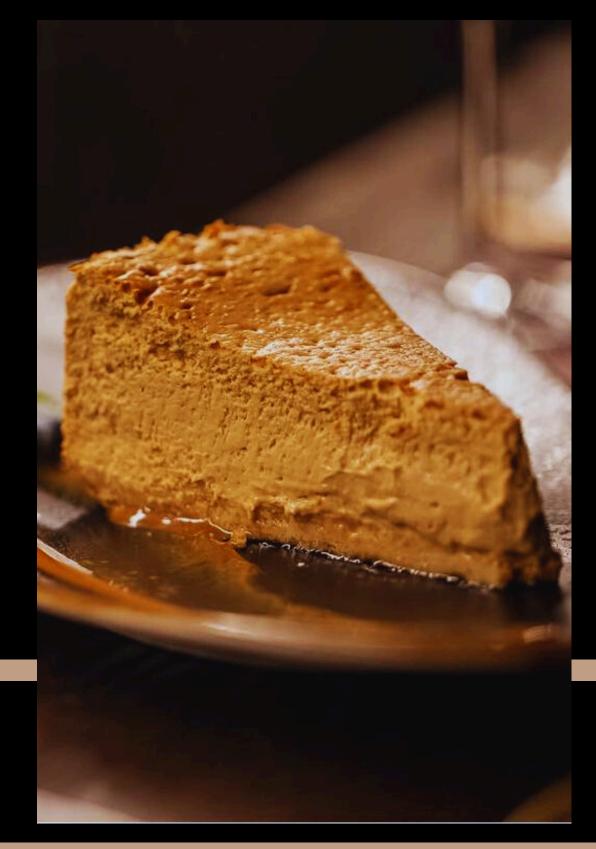
Tarta de queso con dulce de leche.
Brownie de chocolate Belga con helado de vainilla Bourbon.

BODEGA

(una botella por cada dos personas)

Vino Blanco: José Pariente D. O. Verdejo Rueda. Vino Tinto: Pruno D.O. Ribera del Duero





Agua, café, pan y un refresco por persona incluidos 70€ pp, IVA incluido.

MENÚ FUEGO IBIZA



ENTRANTES

(para compartir)

Matrimonio de chorizo criollo y morcilla argentina.

Jamón Ibérico de bellota cortado a cuchillo.
Alcachofas confitadas con alioli de ajo negro y chimichurri.

PRINCIPALES

(a elegir)

Ojo de bife 300gr.
Rubia gallega.
Lubina con compota de tomate.
(Terminada al horno con verduras)
Tomahawk (+7€ pax).

GUARNICIONES

Patatas a cuchillo fritas. Ensalada templada de pimientos asados.

POSTRE

(a elegir)

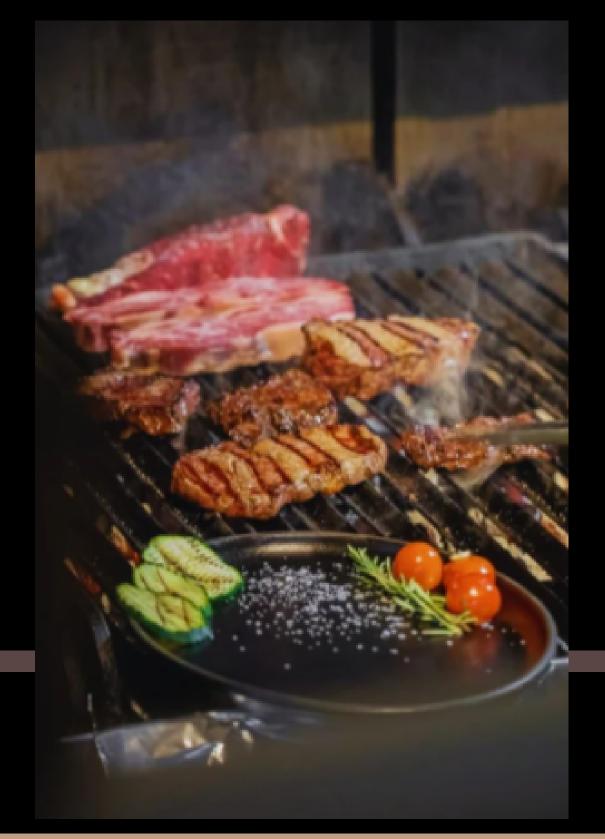
Brownie de chocolate Belga con helado de vainilla Bourbon.
Piña asada al carbón.

BODEGA

(una botella por cada dos personas)

Vino Blanco: José Pariente D.O Verdejo Rueda. Vino Tinto: Livius Crianza D. O. C. Rioja.





Agua, café, pan y un refresco por persona incluidos
80€ pp, IVA incluido.





LA VACA ARGENTINA

STEAKHOUSE SINCE 1994



@parrillavacaargentina



971 38 94 65



Calle Miquel Caietà Soler 7