



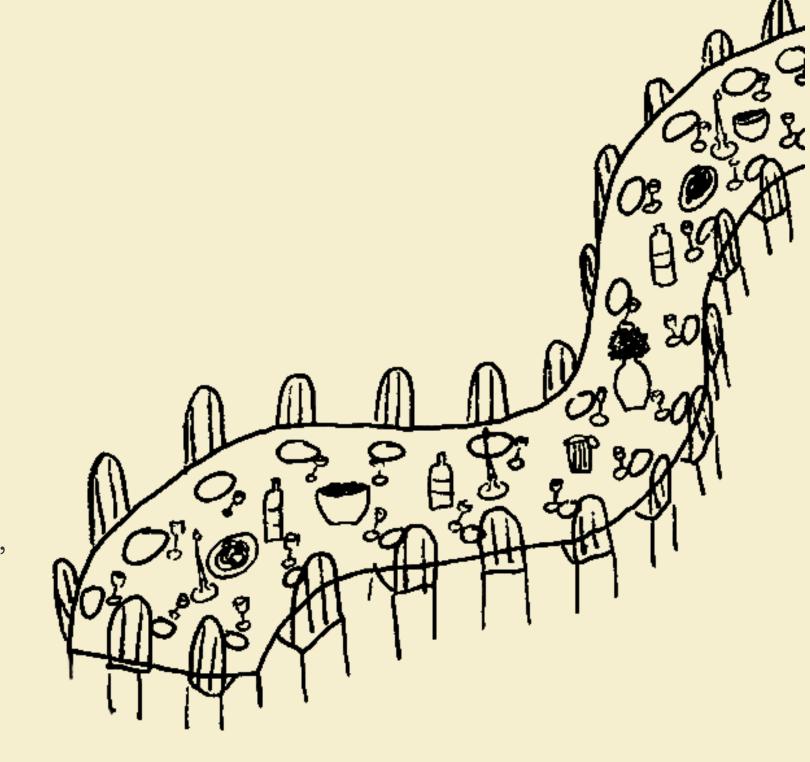
LA VACA ARGENTINA

SINCE 1994



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, tanto de Plaza Castilla, La Moraleja, Barrio de Salamanca, como del Barrio de las letras, tu celebración está en buenas manos. Te garantizamos una experiencia a la altura de tus expectativas y ganas de celebrar.





MENÚ BRASA ARGENTINA



ENTRANTES

(para compartir)

Matrimonio de chorizo y morcilla. Croquetas de jamón ibérico. Aguacate a la parrilla con ensalda capresse templada.

PRINCIPALES

Bife de chorizo

GUARNICIONES

Patatas fritas. Pimientos asados.

POSTRE

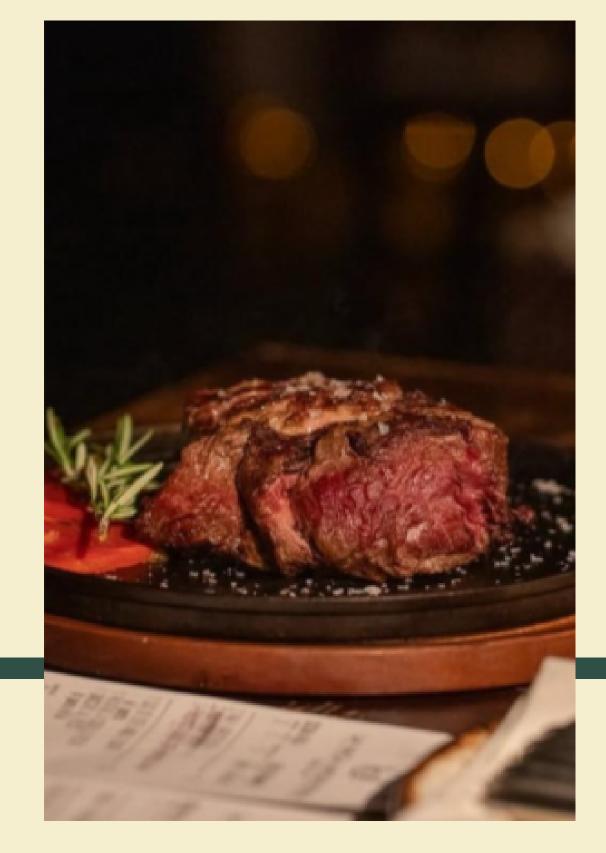
Sorbete de limón.

BODEGA

(una botella por cada dos personas)

Vino Blanco: Javier Sanz D. O. Rueda. Vino Tinto: Finca San Martín D.O. ca. Rioja





Agua, café, pan y un refresco por persona incluidos 55€ pp, IVA incluido.

MENU PARRILLA ARGENTINA



ENTRANTES

(para compartir)

Matrimonio de chorizo y morcilla. Provolone a la parrilla con aroma de orégano siciliano. Croquetas de jamón ibérico.

PRINCIPALES

(a elegir)
Bife de chorizo.
Lomo bajo madurado 45 días.
Salmón con verduritas.

GUARNICIONES

Patatas fritas. Pimientos asados.

POSTRE

Tarta de queso con dulce de leche.

BODEGA

(una botella por cada dos personas)

Vino Blanco: D. Pedro Soutomaior D. O. Rías Baixas. Vino Tinto: Zuccardi Serie A Malbec I.G. Valle de Uco





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

MENU FUEGO ARGENTINA



ENTRANTES

(para compartir)

Alcachofas confitadas con alioli de ajo negro y nuestro chimichurri (2 ud.)

Cecina de León con polen fresco.

Burrata de Puglia con tomates secos y pane carasau.

PRINCIPALES

(a elegir)

Lomo alto ojo de bife. Lomo bajo de vaca vieja. Lubina con compota de tomate.

GUARNICIONES

Patatas fritas. Pimientos asados.

POSTRE

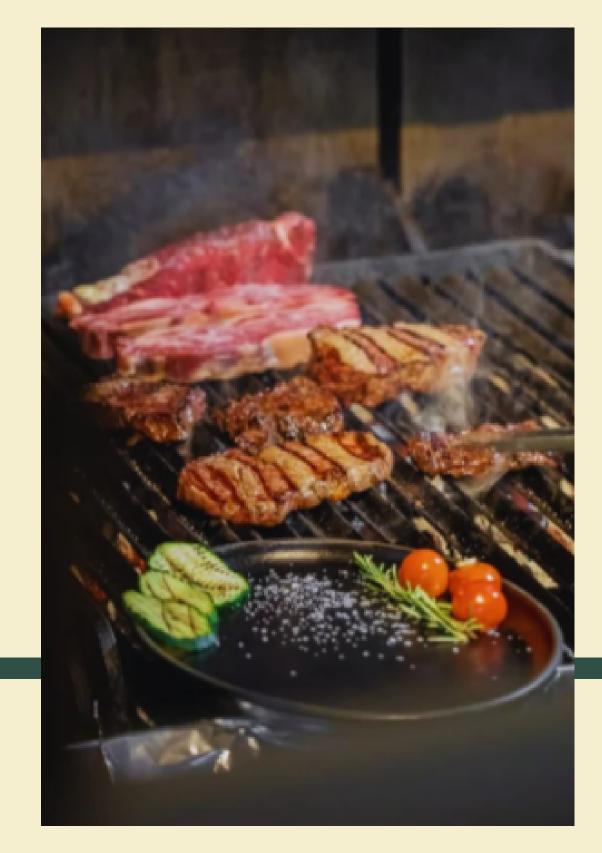
Tarta de chocolate 75%.

BODEGA

(una botella por cada dos personas)

Vino Blanco: Godeval D.O Valdeorras. Vino Tinto: Pesquera Crianza D. O. Ribera del Duero.





Agua, café, pan y un refresco por persona incluidos 65€ pp, IVA incluido.

¿DÓNDE ESTAMOS?

La Vaca Argentina de La Moraleja se encuentra en Av. de Europa 17, Alcobendas y disponemos de parking privado cubierto de dos plantas con 52 plazas.

La Vaca Argentina de Plaza Castilla sin embargo, se encuentra en la Calle Mateo Inurria 19. Contamos con servicio de aparcacoches, además de plazas con zona azul en la misma calle. Gracias a su excelente ubicación y la cercanía al intercambiador de P.Castilla, hace que en las inmediaciones haya varios parkings públicos 24h disponibles, lo que facilita aún más el acceso.

La Vaca Argentina del Barrio de Salamanca está ubicado en la calle Ayala 64 con parking público en la misma calle; parking público El Pilar, y por los alrededores.

La Vaca Argentina del Barrio de las Letras se encuentra en la Calle Ventura de la Vega 3 con parkings públicos cerca como el parking Canalejas o parking Cedaceros.





EXTRAS A TENER EN CUENTA PARA AMBOS ESPACIOS

BARRA LIBRE PARA DESPUÉS DEL EVENTO

- Una hora: 20€ por persona marcas concertadas (o consultar marcas premium).
 Dos horas: 30€ por persona marcas concertadas (o consultar marcas premium).
 A partir de tres horas: consultar precios y tarifas, según la disponibilidad horaria.

COPAS SUELTAS PARA GRUPOS

- Precio cerrado para marcas seleccionadas: 8€ por persona.
 Precio marcas Premium: 10.5€ por persona.

ADEMÁS OFRECEMOS:

- Equipo audiovisual: a partir de 100€ (una pantalla, si se necesitasen más, consultar).
 Contratación de DJ exclusivo para el evento. (Precio del dj y disponibilidad por estacionalidad).
 Contratación de un grupo en directo. (Precio del grupo y disponibilidad por estacionalidad).
 Jamón Ibérico de bellota 100%.:
- - 50€ /kg de jamón.120€ cortador de jamón.

FORMA DE PAGO

50% el día de la reserva y 50% restante, el día del evento.



