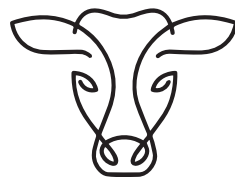


LA VACA ARGENTINA

MAESTROS PARRILLEROS

SINCE 1994



@parrillavacaargentina

Español

Ensaladas & Verduras

- 13,30 Ensalada de lechugas vivas y tomate rosado con nuestro aliño
- 14,00 Burrata de puglia con tomates secos y pane carasau
- 11,00 Carpaccio de Portobello
- 7,00 Puerros asados a la brasa con demiglace
- 13,00 Aguacate a la parrilla con ensalada capresse templada
- 14,00 Ensalada de pimientos asados ventresca de atún
- 11,50 Ensalada completa La Vaca
- 11,50 Parrillada de vegetales con escamas de sal y Aove

Entrantes | Para compartir

- 26,00 Tabla de jamon 100% bellota
- 12,00 Alcachofas confitadas con alioli de ajo negro y nuestro chimichurri -2 U
- 7,00 Mini steak tartar con huevo de codorniz - 1U
- 12,00 Croquetas de jamon iberico
- Empanadas Argentinas:
 - Criolla.....5,70
 - Provolone y cebolla.....5,70
 - Humita(Maiz Tatemado y Queso)5,70
- 15,00 Degustación de Empanadas Argentinas caseras

Entradas | De la parrilla

- 10,50 Provolone a la parrilla con aroma de orégano siciliano
- 26,00 Pulpo a la parrilla con puré de patata rustico
- 6,50 Chorizo criollo
- 5,50 Morcilla argentina
- 15,20 Mollejas de ternera
- 11,50 Salchicha parrillera con salsa criolla

Pastas Artesanas

- 17,00 Espaguetis nero di sepia con gambones, ajitos y guindilla
- 18,00 Lasaña Casera

Pan y aperitivo pp 3,50€

Carnes

Ojo de Bife Lomo Alto corte argentino | Poco o Punto

- 29,80 300grs.
- 52,00 500grs.

Bife De Chorizo Lomo Bajo corte argentino | Poco o Punto

- 26,00 300grs.
- 43,00 500grs.

Solomillo con salsa a la pimienta verde o salsa española | Poco o Punto

- 28,50 200grs.

Medallones de solomillo parrilla de vaca 4 o 6 años 2 pax | Poco o Punto

- 52,20 400grs

Entraña | Punto o Hecho

- 23,00 300grs.

Asado de Tira | Punto o Hecho

- 22,50 400grs.

Carnes Maduradas 45 Días | Vaca Vieja

- 26,50 Lomo Bajo 300grs.
- 46,50 Lomo Bajo Fileteado 500grs.
- 75,00 Chuletón 1kg. acompañado de pimientos de piquillo - 2 pax

Otras Especialidades

- 18,00 Pollo de grano deshuesado al chimichurri
- 13,00 Hamburguesa especial a la parrilla 200grs.| Recomendada por nuestro maestro parrillero
- 19,50 Milanesa de lomo con huevo escalfado y trufa rallada

Pescados

- 23,50 Salmón con puré de apionabo con verduras baby.
- 26,00 Rodaballo a la Donostiarra

Guarniciones

- 7,50 Pimientos rojos asados a la brasa
- 6,20 Champiñones a la crema
- 6,20 Boniato asado
- 6,20 Puré de patata estilo rustico
- 6,20 Patatas fritas especiadas
- 6,20 Patatas a cuchillo fritas
- 6,20 Patatas asadas al carbón
- 6,20 Pimientos de padron
- 7,50 Tuétano a la brasa

Disponemos de carta de alérgenos e intolerancias alimentarias a disposición del cliente