



ARGENTA

RESTAURANTE-BAR

PARA EMPEZAR

ENTRADAS

CARPACCIO DE RES

Filete de lomo fino de res, queso parmesano, rúgula, miel balsámica, aceite de oliva, crotones de pizza, salsa de cilantro y alcaparras.

\$49.900

CROSTINOS DE CAMARÓN

Bocados de camarón, salsa montay, queso mozzarella, queso parmesano, gotas de limón y tostadas crocantes. (2 und)

\$32.900

QUESO ARGENTA

Mozzarella fundido al horno, tomates acaramelado, pimentón al escabeche y palitos de pizza.

\$25.900

CHORIPANES ARGENTA

Tostadas de pan con chorizo argentino artesanal asado a la parrilla, rellenos de queso mozzarella y chimichurri. (2 und)

\$29.900

CHORIZO A LA POMAROLA

Chorizo estofado en salsa pomodoro, capas de papas españolas y vegetales salteados.

\$24.900

BRUSCHETTA PORTEÑA

Tostadas gratinadas con queso mozzarella, pesto de chimichurri y champiñones salteados. (2 und)

\$22.900

ARANCINIS MENDOCINOS

Arroz de risotto, rellenos de carne mendocina y queso, salteado de maíz y pesto de chimichurri. (3 und)

\$26.900

EMPANADAS HORNEADAS

Empanadas de hojaldre horneadas al momento. (4 und)

\$25.900

PLATOS PRINCIPALES

ESPECIALIDAD DEL CHEF

GOLDEN STEAK

Exquisito corte de carne terminado con láminas de oro comestible de 24K

\$149.900

NEW YORK

Aprox
250 Grs

\$79.900

RIB EYE

Aprox
250 Grs

\$74.900

PICAHNA

Aprox
250 Grs

\$69.900

LOMO FINO

Aprox
250 Grs

\$59.900

SIDES

PAPAS GRANAPADANO

\$13.900

CREMOSO DE PAPA GRATINADO

\$15.900

ENSALADA BALSÁMICA

\$13.900

SEGUNDOS PLATOS

CHURRASCO

Aprox
250 Grs

\$54.900

COSTILLAS BBQ

Aprox
400 Grs

\$59.900

BONDIOLA DE CERDO

Aprox
250 Grs

\$39.900

LOMO DE CERDO

Aprox
250 Grs

\$39.900

PECHUGA DE POLLO

Aprox
250 Grs

\$39.900

ACOMPÑADO

ENSALADA
PAPAS FRANCESA O
PURE DE PAPAS

ADICIONA
SALSA
A TU PROTEINA.

Salsa 4 quesos
Salsa al vino
Salsa Blanca

\$12.000

SEGUNDOS PLATOS

ESPECIALES

LOMO CAMINITO

Lomo fino de res a la parrilla con vegetales salteados y salsa demiglace. Con milhojas de papa. Aprox 200 Grs

\$64.900

FILETE AL AJILLO

Jugoso filete de pescado blanco, con papas horneadas y salsa al ajillo.

\$59.900

PEPPER STEAK

Delicioso filete de lomo fino de res, con increíble salsa a la pimienta y mantequilla. Con papas a la francesa. Aprox 200 Grs

\$72.900

MILANESA DEL MAR

Crocante, jugoso y delicioso filete de pescado blanco, bañado en salsa de cilantro y alcaparras, con puré de papas y cebolla caramelizada.

\$54.900

PASTA FILETTO BETANIA

Exquisita pasta larga con trocitos de lomo fino, pimentones en escabeche, pomodoro, crema de leche y cebolla crispy.

\$49.900

SALMÓN RECOLETA

Suculento filete de salmón a la plancha, con salsa burro y cebollín y paprika, con puré de papas.

\$64.900

RISOTTO SMOKE BEEF

Delicioso Risotto con tocineta ahumada y champiñones. Coronado con lomo fino a la parrilla.

\$59.900

RISOTTO MADERO

Cremoso y delicioso risotto a base de camarones en su jugo, crema de leche, toque de limón y vino blanco. Aderezado con queso parmesano y vegetales.

\$49.900

SEGUNDOS PLATOS

MILANESAS

TEXTURA CRÓCANTE POR FUERA, INTERIOR SUAVE Y JUGOSO. MILANESAS APANADAS CON UN DORADO IMPECABLE Y SABOR EXCEPCIONAL.

NAPOLITANA

Queso mozzarella, salsa bechamel, salsa pomodoro y ajo.

\$39.900

FLORENTINA

Queso mozzarella, espinaca y cebolla sofrita.

\$39.900

CUATRO QUESOS

Queso mozzarella, sabana, azul y parmesano.

\$41.900

HUMITA

Queso mozzarella, salsa bechamel, maíz dulce, cebolla sofrita y pimentón asado

\$41.900

PASTAS

MIXTO DE PASTAS

Tres tipos de pasta. Ravioli, sorrentinos y tallarines con salsa pomodoro, bechamel y queso parmesano.

\$42.900

TALLARINES \$19.900

Pastas largas a base de harina de trigo y huevo. (No incluye salsa)

RAVIOLI \$22.900

Pasta corta artesanal, rellena de espinaca, queso y pollo. (No incluye salsa)

SORRENTINOS \$21.900

Pasta corta artesanal, rellena de queso mozzarella y jamón. (No incluye salsa)

ADICIONA SALSA A TUS PASTAS

ARGENTA \$22.900

4 QUESOS \$18.900

BOLOÑESA \$17.900

SCARPARO \$14.900

POMODORO \$14.900

BECHAMEL \$13.900

CREPES

LASAÑA DE CREPES

Delicadas láminas de crepes con jamón, queso mozzarella, carne molida en salsa pomodoro y cremosa bechamel, gratinadas al horno.

\$31.900

CANELONES DE CREPES

Tres rollos de finos crepes rellenos de carne, pollo y queso, bañados en nuestra salsa Scarparo y gratinados con queso.

\$38.900

SEGUNDOS PLATOS

BURGERS Y SANDWICHES

BURGER DE LA FURIA

Carne angus bañada en salsa bbq, jamón, queso cheddar, vegetales, cebolla dulce y salsa de la casa.

41.900

BURGER ARGENTINA

Carne angus, chorizo, queso mozzarella vegetales, chimichurri y salsa de la casa.

\$42.900

SANDWICH PORTEÑO

Milanesa de res o pollo, queso mozzarella, jamón, vegetales, aros de cebolla, chimichurri y salsa de la casa.

\$42.900

INFANTILES

MINI MILANESA \$24.900

Pechuga de pollo apanada, queso mozzarella con papas a la francesa.

MINI TALLARINES \$21.900

Pastas largas con salsa mixta. Salsa pomodoro y bechamel

SANDWICH \$22.900

De jamón, queso y toques de salsa pomodoro. Acompañado de papas a la francesa

PIZZAS

NAPOLITANA

Queso mozzarella, tomate, ajo, perejil, queso parmesan salsa pomodoro.

\$29.900

HUMITA

Queso mozzarella, salsa bechamel, maíz dulce, pimentón y cebolla sofrita.

\$31.900

FUGAZZÓN

Queso mozzarella, chorizo, cebolla sofrita, pimentón, jamon y salsa pomodoro

\$33.900

ARGENTA

Queso mozzarella, pollo, champiñone, jamón y salsa bechamel.

\$34.900

ESPINACA

Queso mozzarella, puré de espinaca y salsa bechamel.

\$29.900

POSTRES

ANTOJITO BANANA

Deliciosa torta húmeda de plátano maduro, banano, nueces, y salsa toffee de caramelo con helado de vainilla.

\$21.900

SEMIFREDO DE MORA

Postre frío con crema batida y trozos de mora con base inferior de galleta.

\$19.900

KUNCHE DE MANÍ

Bizcochuelo de nueces y almíbar, crema batida y crocante de nueces

\$19.900

BEBIDAS

LIMONADA NATURAL	\$12.000
LIMONADA CEREZADA	\$13.000
LIMONADA HIERBABUENA	\$13.000
JUGOS NATURALES •MARACUYA / MORA •MANDARINA / FRESA	\$13.000
SODA SABORIZADA	\$16.900
TÉ HATSU	\$14.000
COCA COLA	\$10.000
SODA BRETAÑA	\$8.000
AGUA	\$7.000
STELLA	\$14.000
CORONA	\$14.000

COCTELES

MARGARITA

Tequila, triple sec,
zumo de limón y
azúcar y/o sabores.

\$35.000

MARTINI PREMIUM

Whisky, café
frío, crema de
whisky y brandy.

\$38.000

CUBA LIBRE

Ron, zumo de
limón y coca cola.

\$35.000

DAIQUIRI

Ron, zumo de
limón y sabores.

\$35.000

LADY ROSE

Vodka, granadina,
fresa, zumo de
limón y soda.

\$35.000

SUNSET

Tequila, maracuya,
limón, zumo de naranja,
granadina y soda

\$35.000

MOJITO

Ron, zumo de limón
y hierbabuena

\$35.000

JR

Lo único que te diremos es su
nombre.

Lo demás tendrás que
descubrirlo.

\$38.000

FRUIT PUNCH

Cóctel a base de frutas con
alcohol o sin alcohol.
Ideal para eventos. Se sirve en
copas flautas
Alcanza para máximo 15 copas.

\$70.000

VINOS Y SANGRIAS

SANGRÍA

Vino tinto, vodka, brandy, zumo de limón y frutas.

JARRA X4 COPAS	\$98.900
½JARRA X2 COPAS	\$55.900
COPA	\$30.000

VINOS

BOTELLA	\$120.000
Rosaleda Cabernet Reservado Carmenere Reservado Cabernet Intis Malbec Viña Peña Tempranillo	
COPA VINO DE LA CASA	\$25.000
JP CHENET	\$180.000

WHISKY

BUCHANAN'S MASTER	\$380.000
BUCHANAN'S DELUXE	\$360.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$310.000
BLACK LABEL	\$350.000
SOMETHING SPECIAL	\$190.000
AGUARDIENTE AMARILLO	\$150.000



ARGENTA
RESTAURANTE-BAR

Creemos que la mesa es un lugar de encuentro, donde la buena comida se convierte en recuerdos y cada sabor cuenta una historia. Nuestro compromiso es ofrecerte preparaciones cuidadas y un ambiente acogedor para que disfrutes no solo de un plato, sino de una experiencia.