

LA CASA DE SILVIO

Carta

ENTRADAS

Frías

Carpaccio de Salmón 100 grs. **\$285**

Con pepinillo y cebolla morada, aliñado con emulsión de limón y aceite de oliva extra virgen.

Guacamole de la Casa 150 grs. **\$105**

Calientes

Empanada Tradicional (1 pieza) **\$115**

Típico picadillo con comino y pasas amarillas.

Empanada Rosarina (1 pieza) **\$115**

Carne dulce con aceitunas, huevo cocido, pasas amarillas, comino y pimienta morrón.

La del Chef (1 pieza) **\$115**

Empanada de manzana, queso tipo gorgonzola y cebolla caramelizada.

Queso Provoleta 170 grs. **\$245**

Asado al orégano, hecho a la plancha con una rodaja de jitomate asado.

Mollejas de Res a la Parrilla 180 grs. **\$315**

Marinadas con limón y asadas a las brasas.

Queso Fundido con Chistorra 200 grs. **\$210**

Chorizo Argentino al Carbón 100 grs. **\$195**

Chorizo argentino a las brasas servido con guacamole y cebolla salteada.

Choripán (1 pieza) **\$230**

Chorizo argentino con salsa chimichurri en pan baguette.

Chalupas (6 pzas.) **\$150**

Tacos de Arrachera 350 grs. **\$260**

SOPAS

Jugo de Carne Silvio 240 ml. **\$180**

El clásico jugo hecho con carne cocida y huesos de pierna de res, cebolla, zanahoria y poro.

Sopa de Cebolla Gratinada con Queso 230 ml. **\$170**

Crema Poblana 240 ml. **\$170**

ENSALADAS

Ensalada Griega \$275

Mezcla de lechugas con cebolla morada, tomates cherry, pimiento verde y fresas con vinagreta de mostaza antigua aderezadas con reducción de balsámico y aceite de oliva extra virgen.

Ensalada César \$180

Lechuga orejona aliñada con aderezo césar hecho con huevo, anchoas, mostaza y aceite de oliva, con crutones de pan gratinados.

Ensalada Capresse \$180

Jitomate bola y queso mozzarella con aderezo de aceite de albahaca y aceite de oliva.

Extras: Pollo \$125 · Camarón \$240 · Salmón \$200

PASTAS

Pastas Largas

Aglío Olio 300 grs. \$270

Spaghetti al dente, salteada en aceite de oliva con alcaparras, ajo y anchoa.

Salsa de Chipotle con Verduras 350 grs. \$280

Linguine al dente con verduras, salsa cremosa de chipotle, cebolla morada, pimiento morrón rojo, espárrago verde y crema.

Pasta Corta

Fusilli all'Arrabiata 280 grs. \$280

Cocida al dente con salsa arrabiata, ligeramente picosa.

DEL MAR

Salmón en Salsa de Naranja 150 grs. \$410

Salmón a la Parrilla 150 grs. \$385

Sellado a las brasas, acompañado de mantequilla de hierbas finas y limón al carbón.

Camarones a la plancha con mayonesa de chistorra \$390

Hechos a la plancha sobre sal y servidos en una cama de lechuga en chinoise.

CORTES PREMIUM

Toda nuestra carne es Sterling Silver® — seleccionada manualmente del 12% superior del ganado certificado.

Todos los cortes se acompañan de ensalada o espinacas a la crema.

Bife de Chorizo 350 grs. / 700 grs. \$740 / \$1,450

Vacío Argentino 250 grs. \$430

Arrachera 250 grs. \$430

Cabrería 400 grs. **\$705**

Asado de Tira 500 grs. **\$850**

Chateaubriand 500 grs. **\$785**

Caná de filete de res. Ideal para compartir.

ESPECIALIDADES DE LA CASA

Tampiqueña 220 grs. **\$445**

Filete abierto con 2 chalupas, rajas poblanas, guacamole y frijoles refritos.

Milanesa Messi 180 grs. **\$470**

Filete empanizado y gratinado con jamón y queso.

Pollo al Oreganato 300 grs. **\$350**

Medio pollo deshuesado y marinado en orégano.

Magret de Pato 250 grs. **\$585**

Hecho a la plancha con manzana caramelizada y reducción de café y balsámico.

Patagonia Burger 180 grs. **\$330**

Hamburguesa de res con tocino y queso, mayonesa, jitomate y lechuga.

FILETES SIGNATURE

Filete Amareto 220 grs. **\$470**

Filete mignon envuelto con aros de cebolla y tocino, flameado con amaretto, champiñón, pimienta roja y jugo de carne.

Filete Rancho 220 grs. **\$445**

Guisado con papa y cebolla cambrai, paprika y un toque de ajo.

Filete Roquefort 220 grs. **\$450**

Filete de res acompañado de salsa cremosa de queso Roquefort.

GUARNICIONES

Puré de Papa 200 grs. **\$100**

Papa al Horno 300 grs. **\$130**

Papas a la Francesa 200 grs. **\$160**

Papa Saratoga 50 grs. **\$95**

Espárragos a la Parrilla con Queso Gratinado 200 grs. **\$230**

Espinacas a la Crema 170 grs. **\$90**

Cebolla Asada 200 grs. **\$110**

Elotitos Asados a la Parrilla 220 grs. **\$115**

Verduras Asadas 200 grs. **\$195**

POSTRES

Strudel de Manzana **\$130**

El clásico hojaldre relleno de manzana caramelizada con nuez y pasas negras, servido con una bola de helado de vainilla.

Fruta Jubilee **\$175**

Piña y papaya salteadas en mantequilla, flameadas con brandy y servidas con una bola de helado de vainilla.

Pay de Guayaba **\$135**

Pastel de Chocolate **\$155**

Alfajor Argentino **\$140**

Flan Napolitano **\$120**