

Menú



ENSALADAS

Caminito \$38,000

con pollo grillado, mix de lechuga, manzana, palmito vegetal, champiñones y almendras.

Cesar Clásica \$38,000

Crutones de pan, tocineta, queso parmesano y salsa de anchoas.

Patagónica \$40,000

mix de lechugas, tomate, palmito vegetal, piña asada, rábano, berenjena, salmón curado, toronja rosada.

Caprese \$66,000

Queso bocconcini, pesto, albahaca, tomates confitados.

Mixta Clásica \$30,000

Mix de lechuga, aguacate, tomates, rábano, cebolla, palmito vegetal.

ENTRADAS DE PARRILLA

Chorizo Argentino \$37,000

Mixto de carne, res y cerdo, con especias.

Chorizo con Provoleta \$37,000

mixto de carne de res, cerdo, queso provoleta y especias.

Morcilla \$10,000

Rellena de arroz, orégano, nuez moscada, paprika, morrón, cebolla de verdeo.

Chinchulines \$20,000

de ganado vacuno, cocinados con leche, naranja, ajo, sal, pimienta, orégano, y luego freídos

Mollejas de Res \$50,000

cocidas en leche, finas hierbas y finalmente asadas a leña.

Picada de Lechón \$54,000

Lechoncito asado en leña, cortes pequeños de costilla y pernil.

Pulpo a la Parrilla \$83,000

sobre tapenade de aceitunas negras, tomates confitados, aceite de perejil, chips de plátano.

ENTRADAS DE COCINA

\$32.000

Empanadas Argentinas

de carne, aceitunas, huevo, comino, morrón, cebolla, orégano,

\$47.000

Provoleta Especial

queso provolone, deretido con escabeche de berenjenas, tomates confitados y rúgula.

\$45.000

Ceviche de Chorizo Ahumado

Cebolla, limón, pimienta, aceite de oliva, cilantro, zapallo a la parrilla, chimichurri, picante y chips de plátano.

\$70.000

Ceviche Mixto

camarones, calamar, pulpo, tomate, ají amarillo, cebolla, cilantro, eneldo, lima, sal, pimienta, vinagre de arroz.

\$170.000

Muelas de Cangrejo

maridadas, en perejil, sal, vino blanco, aceite de oliva, ensaladilla de rugula, mizuna, tostadas con mantequilla de ajo

\$40.000

Berenjenas a la Parmesana

en salsa napolitana, albahaca, queso mozzarella, parmesano, pesto y aceite de albahaca

\$45.000

Carpaccio de Lomo

finas laminas de lomo fino, con limón pimienta, sal, queso parmesano, aceite de olivas, rugula y caviar de berenjenas

\$47.000

Carpaccio de Salmon

finas laminas de salmón, con limón pimienta, sal, queso parmesano, aceite de olivas, rugula y caviar de berenjenas.

\$70.000

Antipasto Especial

Prosciutto, salami, champiñones, bocconcini, encurtido, aceitunas, palmito vegetal, espárragos y zanahoria.

Parrilla Argentina

Menú



\$121.000

Prosciutto Capresse

Dried italian ham with mozzarella cheese, tomate basil, marinated in olive oil and black pepper

\$142.000

Jamon Iberico de Bellotas 5 J

Iberian ham fed acorn – fed pastures and cereals

SOUPS & CREAM SOUPS

Crema de Esparragos y Champiñones	\$40.000
Sopa de Carne	\$44.000
Sopa de Pollo	\$34.000
Sopa de Pescado	\$42.000
Sopa de Cebolla Gratinada con Jerez Tio Pepe	\$59.000

PLATOS FUERTES DE COCINA

Ossobuco de Ternera \$90,000 Cocción lenta de cinco horas, al horno con finas hiervas, vino tinto, acompañado de pasta al burro.	Salmon Bariloche \$110,000 con lonjas de queso bocconcini, tomate, albahaca, pesto, puré de papas, zanahorias babys grilladas.
Milanesa a la Recoleta \$87,000 de lomo y pollo, en salsa napolitana, queso mozzarella, jamón, con puré y ensaladilla de rugula, cebolla, sal, pimienta	Róbalo Cambalache \$110,000 Filete de robalo con panceta ahumada, sobre ahogado criollo, cayeye y suero costeño.
Alfonsina y el Mar \$97,000 medallón de lomo fino, en salsa de ostras, langostinos al ajillo, mejillones verdes, papines, y berenjenas grilladas con chimichurri	Róbalo Avellaneda \$110,000 exquisito filete salteado en bisque de mariscos, con camarones, puré de ahuyama y espárragos a la parrilla
Langostinos Mafalda \$97,000 cocinados en salmuera, sobre puré de ñame cremoso con queso azul, palta quemada en salsa de tamarindo, bisque y mix de lechuga	Cazuela de Mariscos \$97,000 Bisque de mariscos, con langostinos, camarones, calamar, mejillones, colita de langosta salteados con brandy, leche de coco, pimentón, cebolla, con patacones y arroz con coco.
Langostinos Bombonera \$97,000 al panko, con vegetales al wok, milhojas de papas gratinadas, con salsa de curcuma y mostaza dijon	Pargo Rojo al Horno \$116,000 Pescado típico de las costas caribeñas, al horno, con pimentón, cebolla, ajo, chimichurri, limón, sal, pimienta, con patacones y arroz con coco.
Salmon Tano \$110,000 sobre orzo al pesto, en salsa beurre blanc, coles de bruselas, zanahorias glaseadas	

Parrilla Argentina

Menú



PLATOS DE LA PARRILLA

Lechoncito al Asador \$97,000

Exquisito de la casa asado a la leña, adobado con finas especias, siete horas de cocción, acompañado de ensalada rusa.

Bife de Chorizo Nacional \$102,000

400 gramos de este corte tradicional argentino de chatas, o lomo ancho a la parrilla, grasa en su parte posterior, con puré y ensalada.

Churrasco Argentino \$102,000

400 gramos de chatas, la misma pieza del bife de chorizo, pero corte mariposa, a la parrilla con puré y ensalada.

Punta de Anca \$107,000

400 gramos de punta de anca, pichana punta trasera con puré y ensalada.

Vacío Argentino \$137,000

400 gramos de este corte situado entre las costillas, y la cadera con mucho sabor y jugosidad, con puré y ensalada.

Solomillo \$95,000

380 gramos de la colita del lomo fino, un poco de grosor, asado a la parrilla con puré y ensalada.

Bife de Lomo \$95,000

380 gramos de lomo fino, en corte mariposa semi grueso, asado a la parrilla, con puré y ensalada.

Baby Beef \$95,000

380 gramos de lomo fino corte delgado, la parte más suave del lomo con puré y ensalada

Filet Mignon \$98,000

380 gramos en medallón de lomo fino con tocineta, en salsa demi-glace, champiñones y puré de papas.

Steak Pimienta \$98,000

380 gramos de lomo fino sellados, en pimienta negra, demi-glace, sal parrillera con puré de papas.

Parrillada Especial \$295,000 (2 Personas)

Para disfrutar de todos nuestros mejores cortes elaboramos por nuestra parrillada con los siguientes: Bife de chorizo, baby beef, punta de anca, vacío argentino, pollo, lechoncito y churrasco

CORTES CERTIFIED ANGUS BEEF

Bife de Chorizo Certified

Angus Beef \$177,000

Traditional argentine cut of chatas, or broad grilled loin, with fat on top, adding a lot of flavor to this cut your Quebracho restaurant

Argentina Steak Certified

Angus Beef \$177,000

Traditional argentine cut in butterfly of chatas or wide

Entraña Fina Certified

Angus Beef \$220,000

The tin entrails called in argentina, a muscle that is part of the animal's diaphragm, is attached to the ribs on the adrenal side or the ribs.

Each bovine contains approximately 600 to 700 grams of entrails in an animal of 380 to 440 kilos standing, what we commonly call a special steer. It is covered by a membrane called skin which is usually removed this task is called stripping the entrails,

The entrails is a cut with a high fat content and is one of the cuts that contains the most blood.

Haunch Tip Certified

Angus Beef \$170,000

Traditional argentine cut, with a lot of flavor, which gives it the fat in its back, it is known by other names such as hip tip, rear tip, haunch, tail or cap, Picanha

Rib Eyes Certified Angus Beef \$220,000

Traditional argentine cut, rib eyes on the grilled

T-Bone Steak \$257,000

Corte trasversal en las costillas. El T- Bone. Normalmente el hueso en forma de T separa por un lado el solomillo y por otro el entrecorte de lomo ancho o chatas.

Tomahawk Certified

Angus Beef \$530,000

Tomahawk Certified

Angus Beef con Oro de 18 Kilates \$1,170,000

Encrusted and gold leaf



Menú



PLATOS DE LA PARRILLA

Tuna Saku AAA a la Parrilla \$97,000

Exquisito corte de atún rojo, maridado y asado a la brasa, sobre cogollos de lechugas asadas, y berenjena grillada, con chimichurri.

Langostinos a la Parrilla \$97,000

sobre palta quemada, batata al horno, con queso rallado, mantequilla de ajo y cognac.

Langosta a la Parrilla \$510 el gramo

Sabor inigualable aportado de nuestra parrilla, maridada con cognac, sal, pimienta, ajo, mostaza, espárragos grillados y puré de papas.

Parrilla de Mariscos para 2 Personas \$339,000

Mix de mariscos; Filete de salmón, robalo, camarones, langostinos, pulpo, mejillones verdes, calamares asados a la parrilla, con arroz con coco y patacones.

POLLO A LA PARRILLA

Pollo Granjero al Horno en Reducción de Pisco \$95,000

Medio pollo, maridado con sal, pimienta, aceite de achiote, maíz, berenjenas, zanahoria, en reducción de pisco, acompañado con criollitas al horno.

Pechuga Rostizada a la Parrilla con Chorizo Argentino \$70,000

Doble cocción en sous-vide y luego a la parrilla, sobre salsa de mango biche, zumo de coco, con espárragos grillados y papas fritas.

PASTAS SPAGUETIS - PENNE

\$45.000

En Salsa Napolitana

salsa de tomates frescos, albahaca, aceite de oliva y queso parmesano.

\$47.000

A la Carbonara

Guanciale, yema de huevo, queso parmesano, pimienta negra.

\$47.000

Boloñesa

Tomates frescos, orégano, albahaca, aceite de oliva, carne picada, sal, pimienta y ajo.

\$47.000

Al Quebracho

Cubos de pollo, jamón, champiñones en salsa velouté, sal, pimienta, ajo, vino blanco.

\$50.000

Con Salmon y Langostinos

salteados, con vino blanco, sal, pimienta, bisque de mariscos y velouté.

Parrilla Argentina

Postres



“ Los Postres son el cuento de hadas de la cocina, un final feliz ”

Árbol de Quebracho \$25,000

En sirope de menta, clavo de olor, brandy, canela, crumble de coco y helado.

Volcán de Arequipe \$32,000

brotando de arequipe caliente, con helado de vainilla.

Crème Brûlée \$32,000

postre francés, terminado en mesa, quemando la crema.

Tiramisú \$32,000

Capas de queso mascarpone, galleta savoiardi y cocoa

Flan de Caramelo \$32,000

Clásico argentino, con dulce de leche.



APRECIADO CLIENTE

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta el cual podrá ser aceptada, rechazada o modificada por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atendió si quiere que dicho valor sea incluido en la factura o indique el valor que quiera dar como propina, en este establecimiento de comercio los dineros recogidos por conceptos de propinas se destinan 100% para los trabajadores del área del servicio. En caso que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 3240 o la Línea de atención al ciudadano de la superintendencia de industria y comercio 5920 400 en Bogotá o para el resto del país Línea gratuita nacional: 018000910165 para radique su queja.