Criollo Restó

PARRILLA ARGENTINA · PLAYA DEL CARMEN

Menú Principal

NUESTRA ESPECIALIDAD

Cortes a las brasas, como en Argentina · ~400 grs en crudo

Todos los cortes se acompañan con fritas, ensalada de hojas, papa cambray, camote o camote frito. Cada corte tiene su vino: consulta los Maridajes de la casa en nuestra carta de vinos.

★ *Recomendado de la casa*

RES

Entraña ★ 540
MARIDAJE · ZUCCARDI SERIE A MALBEC
Fibra corta y jugosa, el corte que pide la mesa

Ojo de Bife 530
MARIDAJE · TERRAZAS CABERNET SAUVIGNON RESERVA
Jugoso, de marmoleo generoso y sabor intenso

Vacío 520
MARIDAJE · ZUCCARDI SERIE A BONARDA
Sabor profundo y textura jugosa, un clásico de la parrilla argentina

Bife de Chorizo 510
MARIDAJE · TERRAZAS CABERNET SAUVIGNON RESERVA
Tierno, con su borde de grasa que sella el sabor

Lomo 510
MARIDAJE · NEWEN PINOT NOIR
El más magro y tierno de la parrilla

Asado de Tira 490
MARIDAJE · ZUCCARDI SERIE A BONARDA
Costilla en tiras, con hueso y mucho sabor

Picaña ★ 490
MARIDAJE · ZUCCARDI SERIE A MALBEC
Con su tapa de grasa, a punto de fuego lento

PARA COMPARTIR

Media Tabla 530
MARIDAJE · NEWEN MALBEC
Costilla de res, vacío y entraña

Tabla de Achuras 399
Chorizo, morcilla, chinchulín y molleja

CERDO Y POLLO

Matambre de Cerdo a la Pizza 430

Costilla de Cerdo 390

Matambre de Cerdo 370

Pollo 250

CARNES AL ASADOR CRIOLLO

Leña y horas de fuego lento · 350 grs finales con guarnición

★ *Recomendado de la casa* AR *Corte importado de Argentina*

Tabla Asador Criollo ★ 1,750
MARIDAJE · ZUCCARDI Q MALBEC
Costilla de res, vacío argentino y picaña. Incluye 2 guarniciones. Para 3 o 4 personas.

Costilla Criolla 710
Cocción larga al asador, se desprende del hueso

Vacío Angus Argentino ★ AR 650
MARIDAJE · ZUCCARDI Q MALBEC
Corte importado, marmoleo bajo, fuego de llama lento

Picaña 510
Al asador con su clásica tapa de grasa dorada y crocante

Costilla de Cerdo 430
Tierna y jugosa, asada pacientemente con leña

PARA LA MESA LARGA

Tablas y experiencias completas · Válidas todos los días

Tabla Criolla (4 a 5 personas) 4,800
Bife de chorizo, ojo de bife, vacío, entraña, asado, lomo, costilla de cerdo, picaña, matambre de cerdo y pollo. Cuatro guarniciones.

Tabla de Carnes (2 a 3 personas) ★ 1,500
MARIDAJE · NEWEN MALBEC
Costilla de res, costilla de cerdo, vacío, entraña, chorizo, morcilla, chinchulín y molleja. Dos guarniciones.

Bien Criollo 850
Entrada · Bebida · Corte de carne · Guarnición · Postre. Todos los días.

Menú Ejecutivo 650
Refresco · Corte de carne · Guarnición · Postre. Lunes a viernes hasta las 5 pm.

LA EXPERIENCIA CRIOLLO · SUGERENCIAS DE LA CASA

Para 2 personas: Ojo de Bife + Bife de Chorizo y una botella de Terrazas Cabernet Sauvignon Reserva.

Para 2 o 3 personas: Tabla de Carnes + una botella de Newen Malbec.

Para 3 o 4 personas: Tabla Asador Criollo + una botella de Zuccardi Q Malbec.

PARA EMPEZAR A HABLAR

Lo que se comparte mientras se prende el fuego

Para abrir la mesa: una copa de Norton Torrontés, fresco y floral.

★ *Recomendado de la casa*

Provoleta Criolla ★ — 260
MARIDAJE · NORTON TORRONTÉS
Colchón de espinaca, ajo, oliva y aceto balsámico. 200 grs

Provoleta Especial — 260
Tomate cherry, tocino, orégano y aceite de oliva virgen. 200 grs

Mollejas — 250
A la parrilla, doradas al momento. 250 grs

Chinchulín — 205
250 grs

Queso Fundido — 195
200 grs

Matrimonio — 195
Chorizo y morcilla, la entrada de siempre

CHORIZOS Y PAPAS

Chorizo Argentino — 110

Morcilla — 110

Papas Fritas con Cheddar y Tocino — 180

Papas Fritas — 110

EMPANADAS

Empanada de Carne — 75

Empanada de Carne Picante — 75

Empanada de Humita — 70

Empanada de Jamón y Queso — 70

Empanada de Brócoli — 70

Empanada de Espinaca y Tocino — 70

GUARNICIONES Y ENSALADAS

Col de Bruselas a la Crema — 220
Tocino, crema y parmesano gratinado

Gratín de Verduras — 199
Brócoli, coliflor, salsa blanca y parmesano gratinado

Vegetales a la Parrilla — 170
Variedad de verduras frescas a la parrilla

Papa Cambray — 120
Con mantequilla de hierbas

Papas Fritas — 110

Camote Frito — 110

Camote al Rescoldo — 100
Con mantequilla de hierbas

ENSALADAS

Ensalada César con Pollo — 250

Ensalada Criolla — 195
Lechuga, tomate, aguacate y aceitunas, cubierta con queso parmesano

Ensalada César — 190

Ensalada de Col — 180
Col blanco y morado, ajonjolí, girasol, chía, parmesano y nueces

Ensalada de Rúcula y Parmesano — 125

Mix de Hojas Verdes — 90

CHORIPANES & SANGUCHERÍA CRIOLLA

Acompañados con papas fritas o ensalada

Choripán Criollo — 350
Nuestra masa, chorizo, chimichurri y muzzarella

Choripán Provoleta — 280
Pan casero, chorizo, provoleta y salsa al gusto

Choripán Clásico — 270
Pan casero, chorizo, lechuga y tomate

Choripán "ChoriBurguer" — 270
Pan de hamburguesa, chorizo, cheddar, barbacoa y lechuga

Choripán "Chori Mexa" — 270
Pan casero, chorizo, chimi picante y jalapeño asado

Sándwich Criollo Completo — 450
Milanesa res/pollo, lomo, vacío o pollo grill con jamón, queso, huevo y fritas

Sándwich Criollo Simple — 380
Milanesa res/pollo, lomo, vacío o pollo grill con lechuga, tomate y fritas

MILANESAS

Res o pollo · Con papas fritas o ensalada de hojas verdes

Napolitana — 380
Salsa de tomate, jamón, muzzarella, rodaja de tomate y ajo

Jamón y Morrón — 390
Salsa de tomate, muzzarella, jamón, morrón y orégano

La Mexicana — 370
Salsa de tomate, muzzarella y chimichurri picante

Fugazzeta — 360
Cebolla y muzzarella

Simple — 330

PASTAS

Salsas: Alfredo, champignon y crema, pesto, amatriciana o rosa

Ravioles de Ternera al Malbec 290
Ravioles de Espinaca y Cuatro Quesos 280
Sorrentino de Champiñón 280
Fetuccini al Huevo 220

HAMBURGUESAS ANGUS

100% Angus · Servidas con fritas

La Pulga Messi 399
3 carnes, queso gouda, huevo, aguacate y mostaza Dijon

La Diego Armando 380
2 carnes, cocido, gouda, lechuga, tomate y mayonesa toreada

La Coca Sarlí 350
2 carnes, cheddar, tomate, tocino y pepinillos

La Papa Francisco 350
2 carnes, muzzarella, rúcula, papa frita y ketchup

Ringo Bonavena 350
2 carnes, gouda, lechuga, tomate, cebolla morada y aderezo habanero

PIZZA AL HORNO, KIDS & EXTRAS

Horneadas a la vista con masa del día

Jamón y Champiñones 280
Salsa de tomate, muzzarella, jamón, champiñones y parmesano

Provolone 270
Salsa de tomate, muzzarella, queso provolone y orégano

Pepperoni 250
Salsa de tomate, muzzarella y pepperoni

Margarita 250
Salsa de tomate, muzzarella y albahaca fresca

Muzzarella 230
Salsa de tomate y muzzarella

CRIOLLO KIDS

Milanesa Res o Pollo 230
Con papas fritas

Fetuccini al Huevo 230
Con suave mantequilla

Hamburguesa con Queso 230
Con papas fritas

EXTRAS

Pan de Mesa Casero 50
Huevo Frito o a la Plancha 40
Tortillas de Maíz (6) 20

POSTRES & CAFETERÍA

El final que justifica la sobremesa

Para cerrar: un café con licor o un digestivo de nuestra carta de bebidas.

★ *Recomendado de la casa*

Don Criollo 195
Licor de avellanas, helado a elección, barquillos y nueces picadas

Brownie con Helado 195

Crepa con Helado 185
Dulce de leche, helado a elección y nueces

Doña Leila 180
Medida de Baileys, helado a elección y nueces picadas

Don Pedro 180
Medida de whisky, helado a elección y nueces picadas

Flan Argentino con Dulce de Leche ★ 140
El postre de cada sobremesa argentina

Helados 140
Dos bochas: dulce de leche y vainilla

Panqueques con Dulce de Leche y Nueces 130

Alfajor Argentino 115
Chocolate o Pistacho

CAFETERÍA

Mocha Criollo 115
Chocolate 70%, espresso, leche

Espresso Tonic 115
Ristretto con tónica sobre hielo

Latte Dulce de Leche 110

Shakerato Frío 100
Doppio batido, doble colado

Cappuccino con Canela 90

Americano / Cortado / Lágrima 65

Expreso Doble / Café Expreso ..... 55 / 45

CAFÉ CON LICOR

Espresso Martini 195
Vodka, licor de café y espresso

Fernandito Caliente 175
Fernet, doppio y soda fría

Caffè Corretto 125
Espresso corregido con sambuca