

ENTRANTES

- **Pinchos Porteños de Angus** 2 unidades

Con aceite de chuletón.

15 €
- **Croquetas: Angus, Morcilla, Queso Idiazabal** Unidad

2.50 €
- **Croquetón Cecina de wagyu** Unidad

4.75 €
- **Meat and Cheese**

Macarrones cocidos y curados en aceite de chuletón, perlas de tuétano, Jugo oscuro de tuétano y rodilla y queso compté rallado

19 €
- **Mac and Cheese**

Patatas fritas con nuestra salsa cheddar y picadillo de cecina de wagyu

9 €
- **Alitas de pollo criollo** 6 unidades

15 €
- **Trío de chorizos: Criollo, Argentino y Colombiano**

21 €
- **Morcilla Argentina** a la parrilla 1 unidad

4 €
- **Trío de Steak Tartar**

Tradicional - Mostaza a la naranja - Wasabi

27 €
- **Tuétano en su hueso con Steak Tartar** Preparación 20 minutos

32 €
- **Albóndigas de vaca madurada** 5 unidades

Con salsa de tomate casera

15 €
- **Mollejas a la Parrilla**

29.75 €

ENSALADAS

- **Tomates de penjar**

Rellenos de crema de bonito sobre salmorejo

20 €
- **De berenjena a la llama**

Con aceite de chuletón, pastrami de vaca, queso Grana Padano rallado

22 €
- **De Burrata, canónigos y rúcula**

Con aceite de albahaca, pipas cantonesas caramelizadas y polvo de albahaca y tomates cherry deshidratados

22 €

BURGERS

- **Tuetano's Burger** 200 grs 19,75 €
 Carne de chuletón madurado, pan elaborado con aceite de chuletón
 cebolla plancha y cecina de wagyu
- **Flambeada Jack Daniel's** 200 grs 19,50 €
 Carne de chuletón madurado, pan elaborado con aceite de chuletón
 reducción de hueso y tuétano y flambeada en mesa con aceite de chuletón y Jack Daniel's
- **Royal Bomb Bone** 200 grs 19 €
 Carne de chuletón madurado, pan elaborado con aceite de chuletón,
 chalota encurtida, perlas de tuétano, reducción de tuétano y brotes tiernos.
- **Wagyu con Huevo Momofuku** 180 grs 18 €
 Cane 100% Wagyu australiano, cebolla caramelizada, pepino encurtido
 al estilo coreano, salsa umami y yema de huevo curada rallada
- **La Ancestral** 180 grs 18 €
 Carne de black angus americano 100 %, cebolla caramelizada, mantequilla
 de miso y foie rallado (foie curado en sal y 3 alcoholes, ron, campari y coñac)
- **Quinta Sinfonía** 200 grs 17 €
 Blend de carne madurada, crema de cinco quesos, cebolla caramelizada
 y espuma sifonada de cinco quesos
- **Bosque ahumado de Idiazabal** 200 grs 17 €
 Blend de vaca madurada, mayonesa de tuétano, jugo de reducción
 de huesos, cebolla caramelizada, queso Idiazabal ahumado, hoja de berza y
 mostaza de miso y miel
- **Molleja Queen** 200 grs. 16 €
 Blend de vaca madurada, mayonesa de chimichurri, queso provolone,
 Mollejas de ternera y ralladura de limón
- **Pulard King** 160 grs. 15 €
 Carne de pollo 100%, allioli de limón, estragon y pimienta, chalotas
 confitadas en vermut blanco y queso Compté rallado

*Nuestras hamburguesas se sirven con pan brioche.

Si desea sustituir el pan brioche por el pan normal, supondrá un incremento de 1,50 €

BOCATAS

- **Bocata de Pastrami de vaca madurada** 14 €
Relish de pepinillo y mostaza de Dijón a la antigua
- **Bocata de mollejas de ternera** 18 €
Con mayonesa argentina casera
- **Bratwurst de vaca trufada** 14 €
Cebolla crunch, relish de pepinillo y ketchup de bloody mary

SANDWICHES

- **De Presa de Angus** 16,50 €
Carne de Angus especiada, mayonesa criolla, rúcula y pan de torrija
- **Carpaccio** 15 €
Carpaccio de Costilla de Angus, rúcula, berenjena con trufa, queso Philadelphia y pan de torrija

GUARNICIONES

- **Arroz Colombiano** 5 €
- **Patata frita casera** 5 €
- **Patata horno** 5 €
- **Pimientos de Padrón** 5 €

POSTRES

- **Copa 3 Chocolates** 9 €
Perfecta combinación de 3 chocolates con base de galleta
- **Crema de queso con frutos** 9 €
Deliciosa crema de queso sobre tosta de aceite
- **Chocolate frito** 9 €
Chocolate frito acompañado de vainilla bourbon
- **Helados. Sabor a elegir** 5 €
Lotus / Vainilla / Chocolate / Limón
Sorbete mandarina / Sorbete manzana granny smith
- **Turrón de Foie** 11 €
Turrón de Foie curado en tres alcoholes (Ron, Coñac y Campari),
con sorbete de helado de naranja sanguina.
- **Postre carnívoro** 12 €
Helado de mantequilla con velo de Wagyu japonés A5,
aceite de oliva y escamas de sal