

CHURRASQUERIA

CARNE Y VERMUT PARA TODA LA GENTE

CHURRASQUERIA

CARNE Y VERMUT PARA TODA LA GENTE

Rosario, 2018

PROCLAMACIÓN CHURRASQUERA

La carne a las brasas y el vermut coinciden en ser tradiciones que pasamos de generación en generación, son momentos en donde nos juntamos, donde nos sentimos cómodos, momentos que no estamos dispuestos a perder, es nuestra identidad, rememorar de donde venimos.

Churrasquería se propone valorar la comida argentina y tratar cada materia prima con respeto, llevando a la mesa todo lo noble. Ofreciendo carnes asadas a la vista de todos, quesos, conservas, embutidos y platos típicos Argentinos, acompañados con bebidas de alta calidad, con un especial énfasis en la "hora del vermut" en un ambiente relajado, ideal para pasar momentos geniales con amigos y familia. En nuestro salón, se suma la privilegiada compañía del Asador que, prendiendo el fuego, inicia el ritual en un lugar en donde la simpleza y el amor se juntan para ofrecer una experiencia culinaria encantadora.

Queremos ser como somos, y queremos que seas como sos. Confiamos en quienes se disponen a disfrutar de lo que mejor sabemos hacer: comer y beber rico, que lo importante sea eso, bienvenidos a CHURRASQUERÍA.



































COMIDAS DE CHURRASQUERIA

CARNES Y BEBIDAS NOBLES

EFFECTIVO
O
TARJETA

— EL MENÚ DE CHURRASQUERÍA ES OBRA DE LUCAS NICOLA —

CATAMARCA
ESQ.
DORREGO

INGREDIENTES	PARRILLA
 Bombas de papa y chicharrón de carne madurada	Ojo de bife 400 gr 
 Aceitunas rellenas rebozadas	Entrecote 400 gr 
 Croquetas de morcilla y tapenade	Entraña 
 Bresaola casera de ojo de bife, caciocavallo, pan y oliva	Arañita 
 Lechón ahumado y pickle de manzanas en tortilla de chipá 	Pamplona de pollo  rellena con cebollas caramelizadas, aceitunas verdes, morrón asado y huevo
 Frituras de boga y algas con alioli de ajo negro	Bondiola de cerdo 
ENTRADAS	CARNES MADURADAS
Empanada de carne	Ojo de bife madurado 40 días de 400gr 
Empanada de surubí	Entrecote madurado 40 días de 400gr 
Chorizo puro cerdo  Elaboración propia	(Consulte disponibilidad) *Consulte por cortes de mayor tiempo de maduración, venta al peso.
Salchicha parrillera de cordero  Elaboración propia	GUARNICIONES
Chorizo de novillo y vermut rosso 	Papas fritas 
Provoleta rellena  	Mandioca frita 
Mollejas asadas, cebollines, crema de papas ahumadas 	Pure de zapallo asado y curry  
Dorado ahumado y endivias 	Pure de papas, huevo poché y fondant de cebolla y hongos  
PUNTOS DE LA CARNE	Tomates asados y aceite oliva  
Bleu sellado por fuera, rojo por dentro	Batatas al rescoldo, alcaparras, maní, miel, ajo cebolla verdeo, oliva, jengibre  
Jugoso Interior rosa, jugo tirando a rojo	Puré cremoso de papas  
A punto Interior gris, rosáceo, jugo rosado	
Cocido Gris, jugo marrón	

ROSARIO, ARG

COMIDAS DE CHURRASQUERIA

CARNES Y BEBIDAS NOBLES

EFFECTIVO
O
TARJETA

— EL MENÚ DE CHURRASQUERÍA ES OBRA DE LUCAS NICOLA —

CATAMARCA
ESQ.
DORREGO

COCINA		POSTRES	
Paella de río al horno	⊗	Flan 12 huevos	⊗
Pappardelle relleno con jabalí y su jugo		Tiramisú	
Arañita asada y hongos en conserva	⊗	Volcán de dulce de leche, Tía María y helado de remolacha	
Surubí, naranjas y habas	⊗	Cheesecake, ganache montada, coco y ananá	
Ojo de bife seis horas y crema de cebolla ahumada	⊗	Pickle de Manzana, helado queso de cabra ahumado y miel	
Entrecote madurado, vegetales asados y salsa romesco	⊗	Maracuyá, ganache 70%, mousse de praliné de avellanas	
Entraña asada y tamal de zapallo ahumado	⊗	Degustación de helados zapallo, arándanos fermentados, arroz con leche	
		CAFÉ	
		Café Corto	
		Café Jarrita	
		Café Largo	
		Té Inti Zen (consultar variedad)	
		Consulte por las especialidades del maestro pastelero	
		Disfrute la sobremesa con una copita de licor	
		Cynar 70 (Amaro de alcachofas)	
		Averna Amaro Siciliano	
		Frangelico (Licor de avellanas italiano)	
		Grand Marnier (Licor francés de Naranjas)	
		En Churrasquería usamos Aceite de Oliva Familia Zuccardi en sus tres cepas: Arauco, Frantoio y Changlot.	

ENSALADAS

Rúcula, tomates confitados, calabaza y bocconcinos

Palta, hojas verdes, mango y jamón crocante

Rúcula, cebollas asadas, escamas de queso sardo

Para armar (hojas de rucula, lechuga, tomates, cebolla, huevo, zanahoria)



LES PEDIMOS DISCULPAS
SI ALGUNAS OPCIONES NO
SE ENCUENTRAN DISPONIBLES

Aceptamos tarjetas Visa,
Mastercard, American Express.

BEBIDAS DE CHURRASQUERIA

CARNES Y BEBIDAS NOBLES

EFFECTIVO
O
TARJETA

— BEBER RESPONSABLEMENTE —

CATAMARCA
ESQ.
DORREGO

VERMUT DE GRIFO	BEBIDAS SIN ALCOHOL
<p>El Bianco de La Casa Cinzano Bianco, Cynar, Vino Blanco y Soda. Rodaja de limón</p>	<p>Agua sin / con gas</p> <p>Agua saborizada</p>
<p>El Rosso de la casa Cinzano Rosso, Fernet Cestari, Campari, Soda, Pincho de Aceitunas y Rodaja de Naranja</p>	<p>Sifón Soda 500cc</p> <p>Gaseosas línea Coca-Cola</p>
<p>El Spritz de la Casa Aperol, Vino Blanco Seco, Moscato Dulce, Soda, Pincho de Aceituna y Rodaja Naranja</p>	<p>CERVEZA</p> <p>Copa Stella Artois 330 cc. De sabor intenso y aroma complejo. Elaborada con los más selecto ingredientes, entre ellos el célebre lúpulo.</p>
<p>APERITIVOS</p> <p>Campari Orange #EsUnCocktail Campari, Jugo de Naranja Exprimido y Rodaja de Naranja</p>	<p>Stella Artois Noire 330 cc. Color intenso y espuma cremosa. Se destaca por su aroma tostado con notas de café y un equilibrado amargor que se completa con un fino dulzor.</p>
<p>Aperol Spritz Aperol, Santa Julia Extra Brut, Soda de Sifón y Rodaja de Naranja</p>	<p>VERMUTS</p> <p>Cinzano Rosso/Bianco/ Extra Dry</p> <p>Cinzano 1757 Rosso/Bianco/Extra Dry</p> <p>Carpano Rosso/Bianco</p> <p>Punt e Mes Vermut</p> <p>La Fuerza Rojo/Blanco</p> <p>Lunfa Rosso</p> <p>Vermut Pichincha Rosso</p> <p>Antica Fórmula Vermut</p> <p>Yzaguirre Rosso/ Bianco</p> <p>Yzaguirre Reserva</p> <p>Pimm's N°1</p> <p>Cynar</p> <p>Cynar 70</p> <p>Amargo Obrero</p> <p>Amaro Averna</p> <p>Fernet Branca</p> <p>Fernet Cestari</p>
<p>Gin Tonic Gin (Beefeater, Gordon's, Tanqueray o Príncipe de los Apóstoles), Agua Tónica y Piel de Limón.</p>	
<p>Negroni Campari, Cinzano 1757 Rosso, Tanqueray y Rodaja de Naranja</p>	
<p>Julepe de Cynar Cynar70, Jugo de Limón y Pomelo Rosado, Menta Fresca y Almíbar Simple</p>	
<p>Fernet Branca con Coca Cola</p>	
<p>Ferroviano Fernet Branca, Cinzano Rosso y Soda. Rodaja de limon</p>	
<p>HOY VERMUT DE 18 A 20.30 VERMUT DE GRIFO + INGREDIENTE DEL DÍA</p>	

VINOS DE CHURRASQUERIA

— BEBER RESPONSABLEMENTE —

	BUENOS AIRES		SALTA	
CHAPADMALAL	<p>CHARDONNAY Costa y Pampa blanco seco, fresco, floral y mineral</p>		<p>TORRONTES San Pedro de Yacochuya Blanco seco, fresco, frutal y floral</p>	
MICROREGION DEL PARANA MEDIO	<p>ENTRE RIOS</p> <p>TANNAT Ara 🍷 Tinto con cuerpo</p>		<p>TORRONTES Laborum S.Vineyard F. El Retiro Blanco seco, fresco, buena estructura, floral.</p> <p>TANNAT Coquena Tinto frutado, especiado, con cuerpo</p>	CAFAYATE
ALTO VALLE DEL RIO COLORADO	<p>LA PAMPA</p> <p>CABERNET FRANC Desierto 25 Tinto completo y fácil de beber</p>		<p>MALBEC - CABERNET San Pedro de Yacochuya Tinto con madera de guarda</p> <p>MALBEC Flor de Cardón Tinto intenso</p>	
ANELO	<p>NEUQUÉN</p> <p>PINOT NOIR Manos Negras Tinto ligero y dócil</p>		<p>CABERNET FRANC- MALBEC Amauta Corte 4 Innovación Tinto frutado, especiado, con madera de guarda</p> <p>GARNACHA Estancia Los Cardones Tigerstone Tinto frutado, floral, ligero, fácil de tomar</p>	TOLOMBON
SAN PATRICIO DEL CHANAR	<p>PINOT NOIR La Poderosa Tinto facil de beber</p> <p>MALBEC, CAB. SAUVIGNON, MERLOT, CAB.FRAN Gran Reserva del Fin del Mundo Tinto con madera de guarda. Buen cuerpo</p>		<p>SAN JUAN</p> <p>GEWÜRZTRAMINER Fuego Blanco Blanco Fresco, frutado y floral</p>	VALLE DEL PEDERNAL
MAINQUE	<p>RÍO NEGRO</p> <p>MERLOT / MALBEC Aniello 006 Tinto con algo de madera y cuerpo, mineral</p>		<p>SYRAH Pyros Barrel Selected Tinto fácil de beber, frutado y especiado</p> <p>MALBEC-CABERNET FRANC-SYRAH Contra Vientos Blend de tintas, frutado y facil de beber</p>	HUANACACHE
LUJÁN DE CUYO PERDRIEL	<p>ESPUMOSOS DE MENDOZA</p> <p>PINOT NOIR - CHARDONNAY Cruzat Extra Brut Mét. trad. blanco, fresco y cítrico</p>		<p>CORDOBA</p> <p>CHARDONNAY Indana Blanco seco, frutado, de buena acidez</p> <p>ISABELLA, MALBEC, BONARDA Zambua Tinto con tonada</p>	COLONIA CAROYA
VALLE DE UCO VISTA FLORES	<p>CHARDONNAY - CHARDONNAY ROBLE Alma 4 Método tradicional, blanco con roble</p> <p>PINOT NOIR ROSÉ NATURE Cien % Pinot Blanco fresco, amable</p>			
TUPUNGATO	<p>BRUT NATURE ROSÉ - CRIOLLA GRANDE Verdaderos Invisibles Rosado. Metodo tradicional</p>			
VALLE DEL PEDERNAL	<p>SIDRA BOUTIQUE</p> <p>MANZANA RED DELICIOUS Y GRANNY SMITH Zedryc Sidra artesanal, fresca, fácil de beber</p>		<p>🍷 *Vino sodeable</p>	



VINOS DE CHURRASQUERIA

— BEBER RESPONSABLEMENTE —

	MENDOZA		MENDOZA	
LUJÁN DE CUYO	MERLOT Fabre Montmayou Tinto todo terreno		CABERNET SAUVIGNON Pequeñas Prod. Escorihuela Gazcón Tinto con madera de guarda	
	LAMBRUSCO GRASPAROSSA Fortunato Tinto fresco, frutado de buena acidez		BONARDA Caliche Tinto con algo de madera y buena acidez	
	ALBARIÑO Las Perdices Blanco seco, fresco, frutado y herbáceo		SAUVIGNON BLANC Montesco Agua de Roca Bco. fresco, mineral, cítrico y herbal.	
	MALBEC Escorihuela Gran Reserva Tinto con madera de guarda		CRIOLLA GRANDE Verdaderos Invisibles Rosado exótico, floral, fresco	
	CORDISCO Proyecto Las Compuertas Tinto fresco, frutado de taninos amables		S. BLANC - SEMILLON - VIOGNIER - CHARDONAY Verdes Cobardes Blanco seco, fresco, de buena acidez	
MAIPO	CABERNET SAUVIGNON Kaiken Ultra Tinto de buen cuerpo		CABERNET FRANC Conjunto Tinto con buen cuerpo, buena acidez	VALLE DE UCO-TUPUNGATO
	MALBEC Bacan Tinto típico, frutado, buena estructura		MALBEC Zorro Salvaje de Uco Tinto fácil de beber	
	CABERNET SAUVIGNON La Mascota Tinto con madera, de buen cuerpo		GARNACHA, SYRAH, PINOT GRIS Desquiciado Rosado fresco, frutado y con cuerpo	
VALLE DE UCO ALTAMIRA	MALBEC Patrón Santiago Reserva Tinto de buen cuerpo		TORRONTES NARANJO Via Revolucionaria Brutal Naranja, una expresión distinta de esta cepa.	VALLE DE UCO LA CONSULTA
	MALBEC Corazon del Sol Uco Valley Tinto frutado, con algo de madera		CABERNET SAUVIGNON Antonio Mas Single Vineryard Tinto frutado, frutado, fácil de beber	
	BONARDA Emma Zuccardi Tinto con barrica de guarda		SEMILLÓN Contento Wines Blanco fresco, ligero, fácil de beber	
	CHARDONNAY Manos Negras Blanco seco, frutado, fresco		CABERNET FRANC Desquiciado Tinto con algo de madera, frutado, fresco	
VALLE DE UCO	MALBEC Barrandica Tinto con algo de madera, fresco y ligero		MALBEC Cadus Tupungato Appellation Tinto con madera, todo terreno	BLENDS DE TERRONOS
	CALADOC Textual Tinto al estilo francés		MALBEC El Relator Tinto joven con algo de madera	
	MALBEC Poligonos del Valle de Uco San Pablo Tinto redondo.		TEMPRANILLO El Relator Tinto joven con madera, buena estructura	
	SANGIOVESE Callejón del Crimen Gran Reserva Tinto con madera, gran exponente.		MALBEC Perro Callejero Blend Tinto con madera	
	MALBEC Piedra Negra Alta Tinto fácil de beber		CHARDONNAY - SAUVIGNON BLANC - TORRONTES Bacan Blanco seco, fresco, de buena estructura	
	CABERNET FRANC Plop! Rosado fresco, fácil de beber		MALBEC Tinto Negro Mendoza Tinto fácil de beber	
	TEROLDEGO Textual Tinto redondo, fácil de beber.		MALBEC Rebelión Tinto con algo de madera	
	PINOT GRIS ROSADO Vuela Rose Rosado fresco, frutado y fácil de beber		MALBEC - CABERNET SAUVIGNON José Zuccardi De guarda, frutado, suaves notas minerales.	
	MALBEC Vicentin Blanc de Malbec Blanco fresco, frutado, de buen cuerpo		MALBEC Tinto de la Casa- Matias Riccitelli Tinto co-fermentado, frutado, de guarda	
	MALBEC Pala Corazón Tinto con cuerpo, todo terreno		CABERNET, MALBEC, MERLOT, P. VERDOT, CAB. FRANC Cocodrilo Tinto con madera con guarda, todo terreno	

Creemos en la cocina como la alquimia y el deber restaurador de transformar alimentos en algo más que nos permitan construir y brindar una experiencia sensorial, ética y estética.

Creemos en la historia de la gastronomía y en los grandes creativos que marcaron la cocina con sus búsquedas.

En el sentimiento de vivir en esta región, en sus aromas, sus sabores y sus ambientes.

En nuestros productos y en el respeto por la materia prima para que muestren por sí mismos sus mejores cualidades, y que así, mediante nuestra intervención, formen y sostengan nuestra identidad gastronómica.

Creemos en que el consumo racional que la sostiene sea el respeto por nuestra tierra y nuestra historia, nuestro sabor, nuestra memoria, nuestro interés cultural. Y por sobre todas las cosas, nuestro deber de alimentar.

LUCAS NICOLA
Cocinero