

# CHURRASQUERIA

CARNE Y VERMUT PARA TODA LA GENTE

# CHURRASQUERIA

CARNE Y VERMUT PARA TODA LA GENTE

Rosario, 2019

## 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, recordar 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	
 Fiambre casero de ojo de bife, queso 3 leches, pan y oliva		Pamplona de pollo rellena con cebollas caramelizadas, aceitunas verdes, morrón asado y huevo	
 Lechón ahumado y pickle de manzanas en tortilla de chipá 		Bondiola de cerdo	
		<b>CARNES MADURADAS</b>	
		Ojo de bife madurado 40 días de 400gr	
<b>ENTRADAS</b>		Entrecote madurado 40 días de 400gr	
Empanada de carne		(Consulte disponibilidad)	
Empanada de surubí		*Consulte por cortes de mayor tiempo de maduración, venta al peso.	
Chorizo puro cerdo  Elaboración propia		<b>GUARNICIONES</b>	
Chorizo de cordero  Elaboración propia		Papas fritas	
Chorizo de novillo y vermut rosso 		Humita en chala	
Provoleta rellena  		Pure de zapallo asado y curry  	
Mollejas asadas, cebollines, crema de papas ahumadas 		Pure de papas, huevo poché y fondant de cebolla y hongos  	
Lengua de ternera ahumada, vinagreta de ajos negros		Tomates asados y aceite oliva  	
<b>PUNTOS DE LA CARNE</b>		Batatas al rescoldo, ajos asados miel y romero  	
Bleu Sellado por fuera, rojo por dentro		Puré cremoso de papas  	
Jugoso Interior rosa, jugo tirando a rojo			
A punto Interior gris, rosáceo, jugo rosado			
Cocido Gris, jugo marrón			



# BEBIDAS DE CHURRASQUERIA

CARNES Y BEBIDAS NOBLES

— BEBER RESPONSABLEMENTE —

EFFECTIVO  
O  
TARJETA

CATAMARCA  
ESQ.  
DORREGO

VERMUT DE GRIFO	BEBIDAS SIN ALCOHOL
<p><b>El Rosso de la casa</b> Cinzano Rosso, Fernet Cestari, Campari, Soda, Pincho de Aceitunas y Rodaja de Naranja</p>	<p>Agua sin / con gas</p>
<p><b>El Spritz de la Casa</b> Aperol, Vino Blanco Seco, Moscato Dulce, Soda, Pincho de Aceituna y Rodaja Naranja</p>	<p>Agua saborizada</p>
<p><b>Pimm's nº 3</b> Pimm's, limonada, frutas de estación y menta</p>	<p>Sifón Soda 500cc</p>
	<p>Gaseosas línea Coca-Cola</p>
	<p><b>CERVEZAS</b></p>
	<p><b>Copa Stella Artois 330 cc.</b> De sabor intenso y aroma complejo. Elaborada con los más selecto ingredientes, entre ellos el célebre lúpulo.</p>
	<p><b>Stella Artois Noire 330 cc.</b> 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><b>APERITIVOS</b></p>	<p><b>AMAROS Y VERMUTS</b></p>
<p><b>Campari Orange #EsUnCocktail</b> Campari, Jugo de Naranja Exprimido y Rodaja de Naranja</p>	<p>Cinzano Rosso/Bianco/ Extra Dry</p>
<p><b>Aperol Spritz</b> Aperol, Santa Julia Extra Brut, Soda de Sifón y Rodaja de Naranja</p>	<p>Cinzano 1757 Rosso/Bianco/Extra Dry</p>
<p><b>Gin Tonic</b> Gin (Beefeater, Gordon's, Tanqueray o Príncipe de los Apóstoles), Agua Tónica y Piel de Limón.</p>	<p>La Fuerza Rojo/Blanco</p>
<p><b>Negroni</b> Campari, Cinzano 1757 Rosso, Tanqueray y Rodaja de Naranja</p>	<p>Lunfa Rosso</p>
<p><b>Julepe de Cynar</b> Cynar70, Jugo de Limón y Pomelo Rosado, Menta Fresca y Almíbar Simple</p>	<p>Vermut Pichincha Rosso</p>
<p><b>Fernet</b> con Coca Cola</p>	<p>Yzaguirre Rosso/ Bianco</p>
<p><b>Ferrovionario</b> Fernet, Cinzano Rosso y Soda. Rodaja de limon</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 Cestari</p>
<p><b>HOY VERMUT DE 18 A 20.30</b> VERMUT DE GRIFO + INGREDIENTE DEL DÍA</p>	<p>*Se sirven 90 cc. + SIFÓN</p>

# VINOS DE CHURRASQUERIA

— BEBER RESPONSABLEMENTE —

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

# VINOS DE CHURRASQUERIA

— BEBER RESPONSABLEMENTE —

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



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