

ESPECIALES

MILANESA CAMPESTRE

Filete de res empanizado, relleno de jamón serrano, queso mozzarella, salsa arriera, acompañado de ensalada verde.

\$320

MEDALLONES MALBEC

Dos medallones de filete de res a las brazas, en espejo de reducción de vino Malbec y espárragos.

\$340

SALMÓN A LAS BRAZAS

Con crema de eneldo y guarnición de puré rústico.

\$410

POLLO A LA PROVENZAL

Pechuga de pollo a la parrilla bañado en salsa gravy y aromatizado a las finas hierbas, con guarnición de puré de papa rústico y verduras al vapor.

\$190

BROCHETA

Brocheta de Filete, tocino, cebolla morada, pimienta rojo y verde.

\$250

COSTILLAS BBQ

500 g con papa al horno y verduras al vapor.

\$270

POSTRES



PASTEL DE CHOCOLATE \$95

PANQUEQUES RELLENOS DE DULCE DE LECHE \$85

PASTEL DE ELOTE \$85

PIE DE MANZANA \$80

EMPANADA RELLENA DE ATE Y QUESO \$80


HELADOS \$65
(Vainilla, Fresa, Chocolate y Coco)


BROWNIE \$65

HELADO TEMPURA \$120



Reservaciones: T. (744) 446 6118

 La parrilla de gardel

 @parrilladgardel

*Precios expresados en pesos mexicanos, incluye el 16% de IVA.



ENTRADAS

Picadas Orgullo Argentino

Se denomina Picada a una colación, típica de la gastronomía Argentina, compuesto de varios alimentos servidos en pequeñas cantidades de manera semejante a la tapa española, no se trata de un plato individual, sino que todos se sirven de una misma picada, que puede ser como entrada y puede ser acompañado de un buen vino o un delicioso trago.

PARA 2 PERSONAS **\$270**

Jamón serrano, queso manchego, queso brie, salami, aceitunas negras y verdes, chorizo argentino, papas fritas, pan casero, aderezo de berenjas ahumadas y chiles en escabeche.

CHISTORRA GRATINADA

\$75

ALCACHOFA CUATRO QUESOS

\$180

Alcachofa gratinada a los cuatro quesos.

CARPACCIO DE AGUACATE

\$65

Finas láminas de aguacate, cilantro frito, chile habanero, cebolla morada, ajo Tostado, hongos frescos y alcachofas.

CARPACCIO DE LOMO

\$90

Finas láminas de lomo de res, envuelto en granos de pimienta negro y blanco, con guarnición de cebollín, chile picado, alcaparras, queso parmesano, tomate cherry confitado, arúgula, aceite de oliva y sal de grano.

ENSALADAS

INGREDIENTES FRESCOS

ENSALADA BARILOCHE

\$60

Espinaca baby, queso de cabra, nuez y pera con aderezo de mostaza antigua y miel.

ENSALADA ARGENTINA

\$140

Mezcla de lechugas, jitomate, cebolla morada, vinagre balsámico y aceite de oliva.

ENSALADA DE NOPALES

\$60

Nopales asados, queso panela, queso de cabra, rodajas de jitomate y espárragos en vinagreta de cilantro.

ENSALADA CESAR

\$65

Frescas hojas de lechuga orejona y el original aderezo cesar.

ENSALADA CAPRESSE

\$65

Frescas rodajas de tomate con queso mozzarella, hojas de albahaca y vinagreta de la casa.

Con Pollo a la parrilla **\$220**

SOPAS & CREMAS

JUGO DE CARNE

\$85

Extracto de selectos cortes de res, elaborada con al receta del chef.

CREMA DI POMODORO

\$85

Frescos tomates asados, queso de cabra, hierbas aromáticas y un toque de crema.

SOPA DE CEBOLLA

\$85

EMPANADAS

EMPANADA DE CARNE

\$80

Carne molida, huevo cocido, aceitunas verdes.

EMPANADA GARDEL

\$80

Jamón de pavo, queso mozzarella, salami y aceitunas negras.

EMPANADA VEGETARIANA

\$75

De espinaca, grano de elote y queso mozzarella.

★ PIZZAS ★

TRES QUESOS

\$220

Salsa pesto, queso mozzarella, queso parmesano y gorgonzola, albahaca y aceitunas negras.

SORRENTO

\$260

Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón serrano, queso parmesano, tomates cherries confitados y aceite de oliva.

SALAMI

\$230

Queso mozzarella y salami.

MARGARITA

\$220

Salsa de tomate, queso y albahaca.

ALCACHOFA Y JAMÓN SERRANO

\$260

Corazón de alcachofa y aceitunas negras.

VEGETALES

\$220

Berenjena, champiñones, cebolla, jitomate, calabaza y pimientos asados.

PASTAS

RAVIOLES

\$70

CUATRO QUESOS

LASAGNA

\$220

Pasta casera rellena de espinacas, jamón de pavo, queso mozzarella y salsa boloñesa.

TALLARINES ALFREDO

\$150

A la crema con jamón de pavo y queso parmesano.

TALLARINES DE LA CASA

\$75

Con la salsa de su elección.

PAN DE AJO

\$100

Cuatro piezas.

NUESTRAS SALSAS 100% caseras

SALSA TUCO

Salsa de tomate, aderezado con morrón rojo, albahaca, aceite de oliva, nuez, ajo y parmesano.

SALSA PESTO

Albahaca, nuez y aceite de oliva.

acompañar con
PASTA DE AJO
2 PIEZAS

SALSA BOLONESA

La tradicional salsa boloñesa con el toque especial de la casa.

LA PARRILLA DE Gardel

PIMIENTO ASADO CON CHISTORRA Y QUESO	\$140
CHORIPAN	\$160
CHORIZO ARGENTINO	\$110
QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA	\$130
MOLLEJAS DE RES	\$160
MACHITOS ASADOS	\$180
CHISTORRA	\$160
TUETANOS (4 PIEZAS)	\$170
QUESO PROVOLETA	\$160

Este tipo de queso fue creado especialmente para asar a la parrilla o a la plancha. Servido con fresco jitomate, aceite de oliva y orégano.

NUESTROS CORTES

ARRACHERA 300 GRs.	\$280	BIFE DE CHORIZO 600 GRs.	\$760
VACÍO 400 GRs.	\$410	BIFE DE CHORIZO CON HUESO 500 GRs.	\$600
ASADO DE TIRA 450 GRs.	\$410	PICANA 600 GRs.	\$550
CABRERÍA 400 GRs.	\$410	COSTILLA CARGADA 450 GRs.	\$410
BIFE DE CHORIZO 300 GRs.	\$410	ENTRAÑA 400 GRs.	\$410

PARRILLADA GARDEL

PARA 3 PERSONAS **\$750**

Chorizo argentino, morcilla, mollejas, chistorra, pollo, arrachera y asado de tira.

GUARNICIONES

ESPINACAS A LA CREMA	\$99	PAPA AL HORNO	\$80
VERDURAS ASADAS	\$80	CHAMPIÑONES AL AJILLO	\$90
PAPAS A LA FRANCESA	\$80	ESPÁRRAGOS ASADOS	\$140
RISOTTO A LOS CUATRO QUESOS	\$120	PURÉ DE PAPA	\$70