

ENTRANTES

Clásica empanada de carne Argentina <i>Classic Argentinian meat empanada</i>	4,00 €
Empanada Argentina de mozzarella y jamón york <i>Argentinian mozzarella and ham</i>	4,00 €
Carpaccio de solomillo con virutas de parmesano <i>Sirloin carpaccio with Parmesan shavings</i>	16,00 €
Provolone asado <i>Roasted provolone</i>	9,00 €
Provolone con ajo y oliva extra virgen <i>Provolone with garlic and extra virgin olive</i>	10,00 €
Provolone "La Estancia" (jamón york, pimientos, bacon, huevos rotos)	12,00 €
Provolone "La Estancia" (york ham, peppers, bacon, broken eggs)	
Steak tartar de solomillo argentino <i>Argentinian sirloin steak tartare</i>	28,00 €

ENSALADAS

La de toda la vida (Lechuga de la huerta, Tomate, Cebolla y huevo) <i>The one of all life</i> (Lettuce from the garden, Tomato, Onion and Egg)	6,00 €
La del Tato (Burrata Trufada, Rucula y Cherry) <i>The one of the Tato</i> (Burrata Truffle, Arugula and Cherry)	12,00 €
La del Petru (Tomates de temporada con Ventresca, Cebolla y Pimientos) <i>The one from Petru</i> (Seasonal tomatoes with Ventresca, Onion and Peppers)	12,00 €
La de Terzano Rucula, Parmesano y Echalotte <i>Arugula, Parmesan and Echalotte</i>	6,00 €

LA PARRILLA

Chorizo criollo artesanal <i>Artisanal creole sausage</i>	4,00 €
Morcilla de cebolla artesanal <i>Artisanal onion sausage</i>	4,00 €
Salchicha parrillera estilo chacarero <i>Chacarero-style grilled sausage</i>	5,50 €
Mollejas de ternera <i>Veal gizzards</i>	14,00 €
Chinchulin de vaca <i>Cow chitterling</i>	14,00 €
Hamburguesa angus casera a las brasas (Con cheddar y bacon) <i>Grilled homemade angus burger (With cheddar and bacon)</i>	12,00 €
Secreto iberico de bellota <i>Iberian acorn secret</i>	20,00 €
Entraña de ternera de Avila <i>Avila veal entrail</i>	24,00 €
Solomillo de vaca Extremadura <i>Extremadura cow tenderloin</i>	25,00 €
Vacío de Ternera <i>Veal empty</i>	18,00 €
Tomahawk vaca madura angus (1,200 kg aprox) <i>Tomahawk mature cow angus</i>	65,00 €
Ojo de bife argentino con chimichurri <i>Argentine beef eye with chimichurri</i>	25,00 €
Bife de chorizo estilo porteño <i>Buenos Aires - Argentina Steak</i>	24,00 €
Chuleta de vaca Simental (madurada 35 días) <i>Cow T-bone steak Simental (matured 35 days)</i>	55,00 €

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas fritas caseras <i>French fries</i>	4,50 €
Pure de patatas trufado <i>Truffled mashed potatoes</i>	5,00 €
Patatas La Estancia (Nata, Verdeo, Bacon, Graten de parmesano) <i>(Cream, Green Onion, Bacon, Parmesan Graten)</i>	8,00 €
Patatas a la provenzal <i>Provenzal Potatoes</i>	6,00 €
Parrillada de vegetales (Calabacin, Berenjena, Cebolla, Tomate, Esparragos, Patata y Pimientos) <i>Vegetable grill (Zucchini, Eggplant, Onion, Tomato, Asparagus, Potato and Peppers)</i>	10,00 €

COCINA

Pechuga de ave con salsa de champignon <i>Chicken breast with mushroom sauce</i>	12,00 €
Pechuga de ave con salsa de Roquefort <i>Chicken breast with Roquefort sauce</i>	12,00 €
Pechuga de ave con salsa de Pimenta <i>Chicken breast with Pepper Sauce</i>	12,00 €
Entrecot de ternera a la riojana <i>Beef entrecote Rioja style</i>	28,00 €
Solomillo de ternera argentina con salsa de champignon <i>Argentinian beef tenderloin with mushrooms sauce</i>	28,00 €
Solomillo de ternera argentina con salsa de Roquefort <i>Argentinian beef tenderloin with Roquefort sauce</i>	28,00 €
Solomillo de ternera argentina con salsa de pimienta <i>Argentinian beef tenderloin with pepper sauce</i>	28,00 €
Salmón mediterráneo con vegetales de la estación <i>Mediterranean salmon with seasonal vegetables</i>	14,00 €
Pulpo grillado con un dejo de oliva y sales del Himalaya <i>Grilled octopus with an olive oil touch and himalayays salts</i>	20,00 €

SALSAS

Pimienta, Champiñón, Roquefort <i>Pepper, Mushrooms, Roquefort</i>	2,50 €
---	--------

MENU KIDS

Finger de pollo con puré incluye bebida y bola de helado <i>Chicken finger with puree includes drink and scoop of ice cream</i>	9,00 €
Hamburguesa con queso, incluye bebida, patatas y bola de helado <i>Cheeseburger includes drink , fries and scoop of ice cream</i>	10,00 €

POSTRES

Panqueques de dulce de leche <i>Dulce de leche pancakes</i>	6,50 €
Chocotorta <i>Chocolate dessert from Argentina</i>	6,50 €
Flan con dulce de leche <i>Flan with dulce de leche</i>	6,50 €
Helados artesanales <i>Artisanal ice cream</i>	6,00 €
Tarta de queso artesanal <i>Artisanal cheesecake</i>	6,50 €
Tiramisu de la nona <i>Tiramisu de la nona</i>	6,50 €

CARTA DE VINOS

TINTOS

CADIZ

Finca Moncloa 26 €

RIOJA

Señorio del Pastor 15 €

Zuazo Gaston Crianza 20 €

Beronia Crianza 18 €

Ramòn Bilbao Crianza 18 €

Izadi Crianza 22 €

Luis Cañas Crianza 24 €

Muga Crianza 28 €

Beronia Gran Reserva 38 €

CASTILLA Y LEON

Mauro 48 €

RIBERA DEL DUERO

Tamiz 18 €

Vizacarra Roble 22 €

Diaz Bayo (15 Meses) 24 €

Hacienda Solano (8 Meses) 25 €

Dominio Fournier Crianza 28 €

Teofilo Reyes (15 Meses) 28 €

Vizcarra (15 Meses) 29 €

Arzuaga Crianza 35 €

Matarromera Crianza 39 €

Bosque de Matasnos 42 €

Teofilo Reyes Reserva 45 €

Vizcarra Torralvo 54 €

Pago De Carraovejas 54 €

Ausas Interpretacion 69 €

Vega Sicilia Valbuena 255 €

Vega Sicilia Unico 550€

ALICANTE

El Caire 17 €

Renaix de Girò 22 €

Borrasca 22 €

Oscar Mestre Girò 29 €

VALENCIA

Vereda 18 €

Venta del Puerto N° 12 21 €

PAGO DEL TERRERAZO

Mestizaje 18 €

Finca Terrerazo 45 €

TINTOS

UTIEL-REQUENA

Bobal en Calma	16 €
Las Mercedes del Cabriel	38 €

JUMILLA

Cràpula Gold	15 €
Terraaje	19 €
Tachi (12 Meses)	27 €

TERRA ALTA

Aucala Garnacha Negra	18 €
-----------------------	------

SOMONTANO

Bespen Cabernet Crianza	18 €
Luis Olivan Garnacha Las Pilas	24 €

CAMPO DE BORJA

Vinos del Viento Garnacha Tinta	17 €
Ermita de Santa Barbara	32 €

REPÚBLICA ARGENTINA

Catena Zapata Malbec	28 €
Gran Enemigo Gualtallary Single Vineyard	195 €

BLANCOS

ALICANTE

Renaix la Passion	18 €
Marina Alta	15 €
Marina Alta Coleccion	18 €

PAGO DEL TERRERAZO

Mestizaje	20 €
Finca Calvestra	26 €

VALENCIA

El Enhebro	15 €
Angosto los Almendros	18 €

UTIEL-REQUENA

Recuerdame Sauvignon Blanc	20 €
----------------------------	------

NAVARRA

Castillo Mojardin Chardonay	18 €
-----------------------------	------

BLANCOS

JUMILLA

Crápula White 15 €

SOMONTANO

Bespen Chardonay 18 €

RUEDA

Diez Siglos Verdejo 15 €

Beronia 17 €

Verdeal 19 €

RIOJA

Señorío del Pastor 15 €

VALDEPEÑAS

Memoria de Ventura 18 €

TORRE ALTA

Aucala 20 €

RIAS BAIXAS

Lusco 22 €

Mar de Frades 24 €

ROSADOS

RIOJA

Señorío del Pastor 15 €

NAVARRA

Castillo Monjardín 18 €

HUESCA - BESPEN

Luis Olivan Clarete 22 €

PROVENZA FRANCESA

Miraval 42 €

CARTA DE CAVAS Y CHAMPAGNE

Adernats Brut Nature 19 €

Llopart Brut Nature 30 €

Dominio De La Vega Brut Reserva Especial Rose 38 €

Pommery 65 €

Laurient Perrier Rose 95 €

Dom Perignon 320 €