



QUIENES SOMOS

Somos un grupo restaurantero con mas de 20 años de experiencia, que inspirados por la nostalgia de la mejor cocina argentina desarrollamos este concepto de gran nivel por el distinguido diseño arquitectonico, la calidad de los alimentos, esmerado servicio y excelentes ubicaciones.

Nos destacamos por contar con lo más selecto en carnes, pescados y mariscos cuidadosamente preparados, en un ambiente cosmopolita con atmósfera informal y elegante.

ABOUT US

We are a restaurateur group with over 20 years of experience with a high–end concept inspired by the nostalgia of the best Argentine cuisine.

We have developed this concept to the highest standards because of the architectural designs, excellent food quality, first class service and excellent locations.

We stand out by serving the finest selection of meat, fish and seafood, carefully prepared in a casual but elegant cosmopolitan atmosphere.

MENÚ A

ENTRADA

Empanada

De Carne o Atún.

Ensalada Mixta

Jitomate, lechuga, aguacate, espinacas, apio y cebolla desflemada, aderezada con aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta.

Bisqué de Langosta

Suave y cremoso, con trozos de carne de Langosta de Maine, flameado al cognac.

FIRST COURSE

Empanada

Meat or Tuna.

Mixed Salad

Tomato, organic lettuce, avocado, spinach, celery and onion, with olive oil, vinegar, salt and pepper.

Lobster Bisqué

Soft and creamy, with slides of Maine lobster meat, flamed with cognac.

PLATO FUERTE

Bife de Chorizo

Tierno con sabor intenso.

Salmón Noruego

Con un toque de sal de mar y eneldo, acompañado de vegetales.

Colas de Langosta Baby

Orden de tres piezas, en salsa de soya y mantequilla, acompañadas con vegetales al vapor.

MAIN COURSE

Rib Eye Steak

Tender with intense flavor.

Salmón Noruego

With a touch of sea salt and dill, accompanied with vegetables.

Baby Lobster Tail from Maine

Order of three pieces, in our soy and butter sauce, accompanied with vegetables.

POSTRE

Pastel de Queso

Clásico “cheescake” con presencia de frutos rojos característicos.

Trufa de Chocolate

Clásico pastel de chocolate, cubierto y glaseado en combinaciones de tres chocolates.

DESSERT

Cheescake

The smooth and creamy classic recipe, with berries.

Trufa de Chocolate

Bittersweet chocolate cake, covered and glazed with a trio of chocolates

MENÚ B

ENTRADA

Ensalada Madero

Lechuga, espinacas, aguacate, jitomate, palmitos y champiñones, con nuestro especial aderezo francés.

Tirado Mixto

En corte delgado con salsa de soya a los cítricos.

Clam Chowder

Crema de almeja blanca estilo Nueva Inglaterra, acompañada con trocitos de zanahoria, papa y la receta secreta.

PLATO FUERTE

New York Prime

De gran textura y sabor. Acompañado con puré de papa.

Atún Soya-Mantequilla

Montado sobre cama de papa martajada.

Pulpo a la Parrilla (Golfo de México)

Sellado en nuestra parrilla al toque de aceite de oliva, sal de mar y pimienta fresca. Se sirve con guarnición de papa.

POSTRE

Helado

Fresa, Vainilla o Chocolate.

Flan

Con la antigua receta de la casa.

FIRST COURSE

Madero Salad

Lettuce, spinach, avocado, tomato, hearts of palm and mushrooms, with our special French dressing.

Mixed Tirado

Thinly sliced, with a citrus-soy sauce.

Clam Chowder

New England Style.

MAIN COURSE

New York Prime

Great texture and flavor. Accompanied with mashed potatoes.

Butter-Soy Tuna

Mounted on bed of potato blanched.

Grilled Octopus (Gulf of Mexico)

Seared on our grill with a touch of olive oil, sea salt and fresh pepper. Accompanied with potato side.

DESSERT

Ice Cream

Strawberry, Vanilla or Chocolate.

Flan

With the traditional Argentine recipe.

MENÚ C

ENTRADA

Carpaccio de Atún

En finos cortes en salsas de cítricos.

Jugo de Carne

Extracto de jugosos cortes de res, aderezado con aceite de oliva, limón, jerez y el secreto de la casa.

Ensalada Argentina

Lechuga, jitomate y cebolla desflemada, con aderezo de aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta.

PLATO FUERTE

Brocheta Mar y Tierra

Medallones de lomo y camarones con pimiento morrón, cebolla y champiñones. Acompañada con tocino.

Bacalao Negro

Pesca profunda de Alaska, salpimentado, a las brasas.

Spaghetti a la Vongole

Con Almejas, vino blanco, perejil y un toque de ajo.

POSTRE

Alfajor

Hojaldrado, relleno con dulce de leche, cubierto de nuez y espolvoreado con azúcar glas.

Helado

Fresa, Vainilla o Chocolate.

FIRST COURSE

Tuna Carpaccio

In fine cuts in citrus sauces.

Beef Bouillon

Extracted from the juiciest cuts of beef, with olive oil, lemon, sherry and the secret seasoning of the House.

Argentina Salad

Lettuce, tomato and onion with a of olive oil, vinegar, salt and pepper dressing.

MAIN COURSE

Surf and Turf Brochette

Medallions of tenderloin and shrimps with bell peppers, onions and mushrooms. Accompanied with bacon.

Black Cod

Deep sea fished from Alaska, seasoned and charcoal-grilled.

Spaghetti alle Vongole

With Clams, white wine, parsley and a touch of garlic.

DESSERT

Alfajor

Crisp puff pastry layered with caramel, covered with pecans and dusted with powdered sugar.

Ice cream

Strawberry, Vanilla or Chocolate.