
el Patio
DEL GAUCHO
Javier Zanetti



ARGENTINA



ENTRADAS

ANTIPASTI | STARTERS

ANCHOAS € 12.00

Anchoas del Cantábrico con salsa verde, pan de cereales ancestrales y manteca aromatizada

Acciughe del Cantabrico con salsa verde, pane ai grani antichi, burro aromatizzato

Cantabrian anchovies with green sauce, ancient grain bread, flavored butter

1 | 4 | 7

SASHIMI FOIE GRAS € 22.00

Carpaccio de Black Angus, arándanos con eneldo, fuagrás y obleas de pan crujiente

Carpaccio di Black Angus, mirtilli all'aneto, foie gras, cialde di pane croccante

Black Angus carpaccio, blueberries with dill, foie gras, crispy bread waffles

1 | 7

BATTUTA DEL GAUCHO € 23.00

Solomillo de buey crudo picado con cuchillo acompañado por una ensaladita de hinojos, anchoas y alcaparras

Filetto di manzo taglio al coltello, insalatina di finocchi, acciughe e capperi

Beef fillet knife-cut, with fennel, anchovies and capers salad

4 | 9 | 10

HUEVO € 13.00

Huevo poché, cremoso de provoleta, chorizo

Uovo in camicia, cremoso di provoleta, chorizo

Poached egg, creamy provoleta, chorizo

3 | 7

ENTRADAS

ANTIPASTI | STARTERS

MOLLEJAS A LA PARRILLA € 15.00

Mollejas a la parrilla con puré de papas al hinojo silvestre

Animelle alla griglia con schiacciata di patate al finocchietto

Grilled sweetbreads with mashed potatoes with fennel

7 (*)

PATA NEGRA € 22.00

Jamón ibérico estacionado 32 meses con “gnocco fritto”
(pancitos de harina y manteca fritos)

Prosciutto iberico stagionato 32 mesi con gnocco fritto

32 months cured Iberian ham with gnocco fritto (fried dumplings)

1 | 7 | 8

PAN DEL PATIO DEL GAUCHO € 18.00

Corteza de pan de cereales ancestrales, verduras salteadas,
Pata Negra, queso de cabra y tomate en aceite

Crostone di pane ai grani antichi, verdure saltate,
Pata Negra, formaggio di capra e pomodoro in olio

*Ancient grain bread toast, sautéed vegetables,
Pata Negra, goat cheese and tomato in oil*

1 | 7 | 8

VERDULERO € 12.00

Mosaico de verduras en carpaccio, marinadas en jugo de lima

Mosaico di verdure in carpaccio, marinate al lime

Mosaic of vegetable carpaccio, marinated in lime

9

(*) In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato o congelato all'origine.

In the absence of a fresh product, the deep-frozen or frozen product will be used.

PROVOLETA

QUESO PROVOLA FUNDIDO EN SARTÉN, € 12.00
MERMELADA DE CEBOLLA ROJA,
AJÌ PICANTE Y NUECES

Provola fusa in padella, marmellata di cipolla rossa, peperoncino e noci

Pan-melted provola cheese, red onion chutney, chilli and nuts

7 | 8

QUESO PROVOLA FUNDIDO EN SARTÉN, € 10.00
ORÉGANO Y TOMATES SECOS

Provola fusa in padella, origano e pomodori secchi

Pan-melted provola cheese, oregano and sun-dried tomatoes

7

QUESO PROVOLA FUNDIDO EN SARTÉN € 14.00
Y JAMÓN PATA NEGRA

Provola fusa in padella, prosciutto Pata Negra

Pan-melted provola cheese and Pata Negra Ham

7

QUESO PROVOLA FUNDIDO EN SARTÉN, € 13.00
AJÌ FRIGGITELLO Y CHORIZO PICANTE

Provola fusa in padella, Friggitello, salsiccia piccante

Pan-melted provola cheese, Friggitello pepper and spicy sausage

7 | 8

EMPANADAS FRITAS

Dos empanadas rellenas típicas de Argentina
Due panzerotti tipici argentini ripieni
Two typical stuffed Argentinian empanadas

EMPANADA DE CARNE € 8.00

Ripieno di carne | *Meat filling*

1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 11

EMPANADA DE JAMÓN COCIDO Y QUESO € 8.00

Jamón cocido y queso | Prosciutto cotto e formaggio

Ham and cheese

1 | 3 | 5 | 7 | 8 | 9 | 11

EMPANADA DE VERDURAS € 8.00

Verduras mixtas | Verdure miste | *Mixed vegetables*

1 | 3 | 5 | 7 | 8 | 9 | 11

EMPANADA DE CEBOLLA Y QUESO € 8.00

Cebolla caramelizada y queso

Cipolla caramellata e formaggio

Caramelized onion and cheese

1 | 3 | 5 | 7 | 8

EMPANADA DE BACALAO € 8.00

Bacalao y papas pisadas | Merluzzo e patata schiacciata

Codfish and mashed potato

1 | 3 | 4 | 5 | 7 | 8 | 9 | 11

EMPANADA DE POLLO € 8.00

Ripieno di pollo | *Chicken filling*

1 | 3 | 5 | 7 | 8 | 9

DEGUSTACIÓN DE EMPANADAS € 12.00

3 empanadas mixtas (carne, verduras, pollo)

3 panzerotti misti (carne, verdure, pollo)

Three assorted Argentinian empanadas (meat, vegetarian, chicken)

1 | 3 | 5 | 7 | 8 | 9 | 11

DE LA PARRILLA

CORTES DE CARNE SIN HUESO

TAGLI SENZA OSSO | BONE-OUT CUTS

VACÍO - 250G € 30.00

Vacío de Black Angus | Bavetta Black Angus | *Black Angus bavette*

OJO DE BIFE - 300G € 42.00

Entrecot | Entrecôte | *Entrecôte*

BIFE DE CHORIZO - 300G € 35.00

Chorizo (corte del lomo) de buey argentino

Controfiletto di manzo argentino

Argentine beef sirloin

CHURRASCO DE LOMO - 250G € 40.00

Lomo de buey argentino

Filetto di manzo argentino

Argentine beef loin

ENTRAÑA - 250G € 39.00

Diaframma | *Hanger steak*

PICANA | 250G € 33.00

Punta di sottofesa | *Picanha steak*

DE LA PARRILLA

CORTES DE CARNE CON HUESO

TAGLI CON OSSO | BONE-IN CUTS

PARRILLADA EL PATIO DEL GAUCHO (*) € 100.00

Parrillada mixta para dos personas: costillitas de buey, vacío, chorizo (corte del lomo) y salchicha

Grigliata mista per due persone: costine di manzo, bavetta Black Angus, controfiletto, salsiccia

Mixed grill for two people: beef ribs, Black angus bavette, sirloin, sausage

() El plato preferido de Javier Zanetti*

TOMAHAWK - 1,3KG € 140.00

Lomo de Black Angus con hueso, para dos personas

Cube roll di Black Angus con osso, per due persone

Black Angus cube roll on the bone, for two people

CORTE DEL PARRILLERO, COSTILLAR | 500G € 45.00

Corte del chef | Costillar

Taglio dello chef | Biancostato

Chef's cut | Beef ribs

BIFE DE COSTILLA - 500G € 60.00

Entrecot de Black Angus | Costata di Black Angus | *Black Angus ribeye steak*

CORDERO PATAGONICO | 350G € 37.00

Lomo de cordero | Carré di agnellob | *Rack of lamb*

DE LA PARRILLA

CORTES DE CARNE CON HUESO

TAGLI CON OSSO | BONE-IN CUTS

GALLO JOVEN | 500G € 26.00

Galletto intero

Whole cockerel

6 | 12

COSTILLAS DE CERDO LAQUEADAS | 500G € 28.00

Puntine di maiale laccate

Lacquered pork ribs

6 | 10 | 11 | 12

ASADO DE TIRA | 400G € 30.00

Costine di manzo

Beef ribs

6 | 10 | 11 | 12

PLATOS ESPECIALES DEL PATIO DEL GAUCHO

LE SPECIALITÀ DEL PATIO DEL GAUCHO
EL PATIO DEL GAUCHO'S SPECIALS

SOPA DEL PATIO DEL GAUCHO € 20.00

Sopa patagónica de carne y mariscos

Zuppa patagonica di carne e frutti di mare

Patagonian soup with meat and seafood

2 | 4 | 6 | 9 | 12 | 14

LA SOPA DEL DÍA € 20.00

Zuppa del giorno

Soup of the day

2 | 3 | 4 | 6 | 9 | 12 | 14

LA SOPA € 17.00

Sopa de porotos negros, calabaza, maíz, papas y cebolla

Zuppa di fagioli neri, zucca, mais, patate, cipolla

Black beans, pumpkin, corn, potatoes, onion soup

9

DE LA COCINA

LOMO CON 5 PIMIENTAS € 36.00

Lomo argentino con 5 pimientos con salsa de Malbec, papas fritas

Filetto argentino ai 5 pepi con salsa di Malbec, patate fritte

5 pepper Argentinian loin with Malbec sauce, French fries

5 | 8 | 12

CERDO PEQUEÑO € 29.00

Cochinillo cocinado a baja temperatura, batata y salsa a las hierbas silvestres

Maialino cotto a bassa temperatura, patata dolce e salsa alle erbe selvatiche

Piglet cooked at low temperature, sweet potato and wild herbs sauce

5 | 6

VACÍO DE VERDULERO € 30.00

Vacío de carne con papas americanas, ajì Friggitello y salsa a las hierbas

Bavetta con patate americane, Friggitelli, salsa alle erbe

Bavette with sweet potatoes, Friggitello peppers, herbs sauce

4 | 5

TAGLIATA DEL GAUCHO € 35.00

Chorizo (corte del lomo) de buey argentino y verduras a la parrilla

Tagliata di manzo argentino con verdure alla griglia

Sliced Argentine beef sirloin with grilled vegetables

PESCADO

PESCE | FISH

FILETE DE SALMÓN - 300G € 30.00

Filete de salmón a la parrilla

Filetto di salmone alla griglia

Grilled salmon fillet

4

RÓBALO A LA PARRILLA - 250G € 33.00

Filete de róbalo a la parrilla con ensalada mixta

Filetto di branzino alla griglia con insalata mista

Grilled seabass fillet with mixed salad

4

PULPO A LA PARRILLA € 25.00

Pulpo a la parrilla, papas, tomate seco y palta

Polpo alla griglia con patate, pomodoro secco e avocado

Grilled octopus with potatoes, dried tomato and avocado

14

LOMO DE ATÚN ROJO € 30.00

Filete de atún, semillas de sésamo, naranja, soja

Filetto di tonno, sesamo, arancia, soya

Tuna loin, sesame, orange, soya

4 | 6 | 8 | 11

GUARNICIONES | CONTORNI | SIDE DISHES

PURÉ DE PAPAS	€ 8.00
Purè di patate <i>Potato purée</i>	
7	
PAPAS FRITAS	€ 8.00
Patate fritte <i>Chips ù</i>	
5	
MILHOJAS DE PAPAS	€ 9.00
Millefoglie di patate <i>Potato millefeuille</i>	
7	
PAPA ASADA	€ 10.00
Patata al cartoccio <i>Jacket potato</i>	
7	
VERDURAS A LA PARRILLA	€ 9.00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	
ESPINACAS GRATINADAS	€ 8.00
Espinacas gratinadas, queso y provola	
Spinaci gratinati con formaggio e provola	
<i>Spinach gratin with cheese and provola cheese</i>	
7	
ENSALADA GAUCHO	€ 9.00
Ensalada de verduras de hoja y raíces	
Insalata di verdure a foglia e radici	
<i>Leaf and root vegetable salad</i>	
9	
ENSALADA MIXTA	€ 9.00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	
9	
ENSALADA CRIOLLA	€ 9.00
Lechuga, tomate y cebolla	
Lattuga, pomodoro e cipolla	
<i>Lettuce, tomato and onion</i>	

POSTRES | DOLCI | DESSERTS

CHURROS	€ 9.00
Churros con dulce de leche y chocolate Churros con dulce de leche e cioccolato <i>Churros with dulce de leche and chocolate</i>	
1 3 7	
VOLCÁN DE DULCE DE LECHE	€ 10.00
Pastel caliente de dulce de leche con helado de crema Tortino caldo di dulce de leche con gelato alla crema <i>Molten dulce de leche cake with vanilla ice cream</i>	
1 3 7	
MUFFIN DE MANZANA	€ 9.00
Pastel de manzana con helado de crema Tortino di mela con gelato alla crema <i>Apple pie with vanilla ice cream</i>	
1 3 7 8	
VOLCÁN DE CHOCOLATE	€ 12.00
Pastel de chocolate puro Valrhona (70%) Tortino di cioccolato fondente Valrhona (70%) <i>Dark chocolate Valrhona pie (70%)</i>	
1 3 7 8	
CREMA CATALANA	€ 10.00
1 3 7	
DON PEDRO	€ 10.00
Helado de crema de almendras y whisky Gelato alla crema di mandorle e whisky <i>Almond cream and whiskey ice cream</i>	
1 3 7 8 12	
SORBETE	€ 8.00
Sorbetto della casa (Frutta di stagione) <i>Seasonal fruit sorbet</i>	
HELADO DE DULCE DE LECHE	€ 10.00
Gelato al dulce de leche <i>Dulce de leche ice cream</i>	
7	
FLAN CASERO DE VAINILLA	€ 10.00
Flan casero de vainilla con dulce de leche Flan casero di vaniglia con dulce de leche <i>Vanilla flan casero with dulce de leche</i>	
1 3 7	

CÓCTELES | COCKTAILS

SANGRIA ROJA	€ 10.00
Receta Secreta	
FERNET & COKE	€ 12.00
Fernet Branca y Coca Cola	
CÓCTEL DE YERBA MATE	€ 12.00
Ron blanco, yerba mate tea, agave, Malbec	
MENDOZA COCKTAIL	€ 12.00
Malbec, gin, lavanda, agua tónica, granada	

CERVEZA | BIRRA | BEER

QUILMES 33CL	€ 9.00
BUENOS AYRES (DARK LAGER) 50CL	€ 13.00

AGUA | ACQUA | WATER

ACQUA PANNA 0,50 CL	€ 4.00
ACQUA PANNA 0,75 CL	€ 6.00
ACQUA SAN PELLEGRINO 0,50 CL	€ 4.00
ACQUA SAN PELLEGRINO 0,75 CL	€ 6.00

BEBIDAS | BIBITE | SOFT DRINKS

PEPSI	€ 6.00
PEPSI MAX	€ 6.00
SLAM	€ 6.00
7UP	€ 6.00
FEVER TREE GINGER BEER	€ 6.00
FEVER TREE TONIC WATER	€ 6.00
FEVER TREE GINGER ALE	€ 6.00
LEMON ICED TEA	€ 6.00
PEACH ICED TEA	€ 6.00
RED BULL	€ 7.50

CAFÉ Y MATE

ESPRESSO	€ 2.50
CAPPUCCINO	€ 4.00
CAFÉ AMERICANO	€ 4.00
MATE COCIDO AMANDA	€ 6.00

LICORES | LIQUORI | LIQUEURS

LEGUI	€ 8.00
FERNET	€ 8.00
GRAPPA	€ 8.00
AMARO DEL CAPO	€ 8.00
AMARO RAMAZZOTTI	€ 8.00
AVERNA	€ 8.00
BRANCA MENTA	€ 8.00
LIMONCELLO	€ 8.00
MIRTO	€ 8.00
MONTENEGRO	€ 8.00
SAMBUCA	€ 8.00
JEFFERSON	€ 12,00

ALLERGENI | ALLERGENS

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

1. *Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, spelt, kamut, or their hybridized variants.*
2. *Crustaceans and products based on crustaceans.*
3. *Egg and products based on eggs.*
4. *Fish and products based on fish.*
5. *Peanuts and products based on peanuts.*
6. *Soy and products based on soy.*
7. *Milk and products based on milk (including lactose).*
8. *Nuts.*
9. *Celery and products based on celery.*
10. *Mustard and products based on mustard.*
11. *Sesame seed and products based on sesame seed.*
12. *Sulfur dioxide and sulphites.*
13. *Lupines and products based on lupines.*
14. *Molluscs and products based on molluscs.*

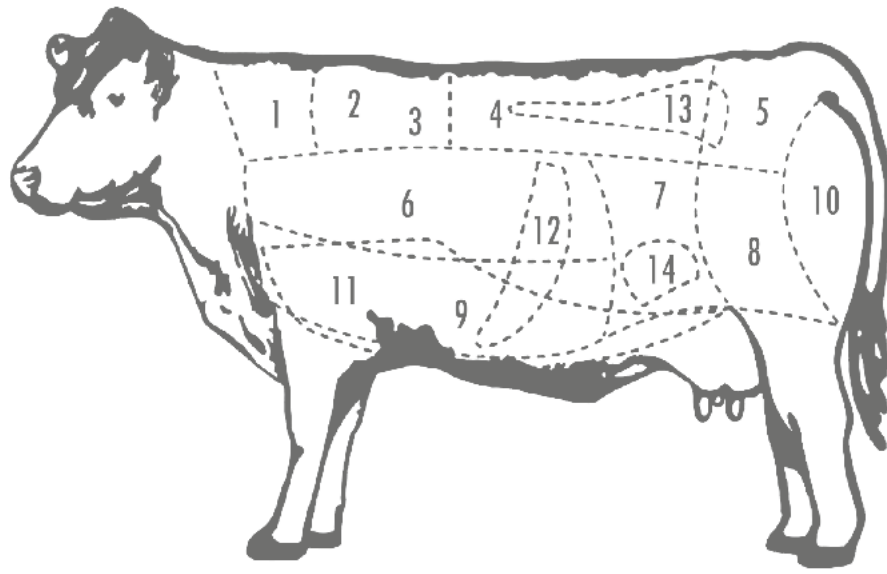
En caso de alergias o intolerancias, se invita a consultar al maître antes de pedir.

In caso di allergie o intolleranze, la invitiamo a contattare il maître prima di ordinare.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

Non è possibile garantire l'assenza di contaminazioni crociate durante le lavorazioni.

It is not possible to guarantee the absence of cross-contamination during processing.



1. Roast Beef



2. Ojo de Bife



3. Bife Ancho



4. Bife Angosto



5. Cuadril



6. Asado



7. Vacio



8. Colita De Cuadril



9. Tapa de Asado



10. Peceto



11. Matambre



12. Entraña



13. Lomo



14. Tapa De Nalga



Chorizo



Molleja



Chinchulin



