

9 REINAS

RESTAURANTE ARGENTINO

ENSALADAS

- 9 Reinas
(Mollejas, espinacas, cherry, fresas y reducción balsámica)
- Kamchatka
(Rúcula, pera de agua, nueces, parmesano y vinagreta de pera).....
- El Secreto de sus ojos
(Gambas, aguacate, piña, canónigos y aceite de sésamo)
- Luna de Avellaneda
(Mi cuit laminado, membrillo, anacardos y mix de lechugas)
- Un Cuento Chino
(Mozarella, albahaca fresca, tapenade de pimiento y tomate)
- Carancho o Mixta
(Tomate de temporada, cebolla y lechuga).....
- Delirium Argentinum
(Quinoa, tomates cherry, pomelo rosado y vinagreta de lima)

ENTRANTES

- Chorizo y morcilla
- Chorizo criollo picado
- Provoleta
- Provoleta a la pizza
- Mollejas a la parrilla
- Parrillada de verduras
- Espárragos trigueros a la parrilla
- Jamón ibérico
- Matambre relleno con ensalada rusa
- Gambas al ajillo
- Setas de temporada
- Carpaccio de Buey

EMPANADAS (2 uds.)

- Empanada de carne o carne picante
- Empanada de queso y cebolla
- Empanada de jamón y queso
- Empanada de pollo
- Empanada de mozzarella y champiñones

Reposición de pan (por comensal)

PASTAS CASERAS

- Sorrentinos
(Jamón y queso o espinacas y ricota)
- Ravioles de pollo y verdura
- Ravioles de asado
- Ñoquis (día 29 de cada mes)
- Canelón de verdura
- Tallarines caseros (Común o integral)

NUESTRAS SALSAS

Tuco, bolognesa, 4 quesos, rosa, pesto, mostaza y carbonara

NUESTRAS PAPAS

- Papas rejilla
- Papas 9 Reinas (Papas rejilla con huevo frito)
- A la provenzal (Papas fritas bastón salteadas con ajo y perejil).....
- Bastón
- A la parrilla

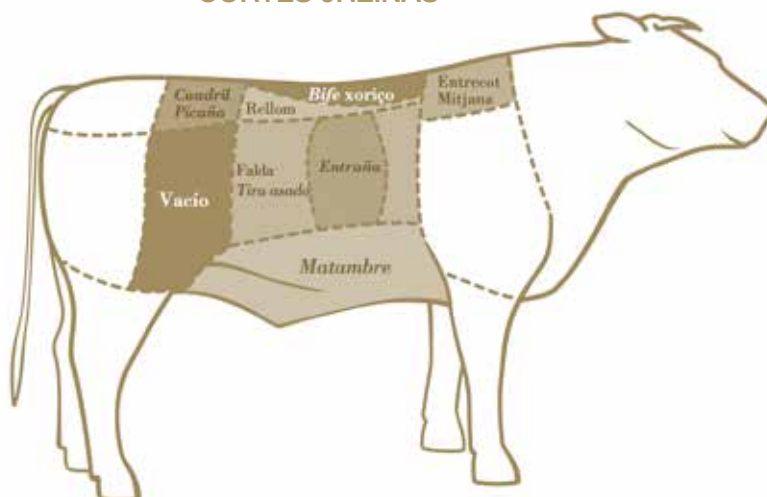
MILANESAS

- Milanesa de ternera
- Milanesa de ternera pomodoro (Con salsa de tomate)
- Milanesa de ternera a caballo (Con huevo frito)
- Milanesa de ternera napolitana (Mozzarella, tomate y jamón).....
- Milanesa de pollo
- Milanesa de pollo pomodoro (Con salsa de tomate)
- Milanesa de pollo a caballo (Con huevo frito)
- Milanesa de pollo napolitana (Mozzarella, tomate y jamón).....

MARINOS

- Atún a la vasca (Con chimichurri y pimentón).....
- Langostinos a la plancha
- Corvina con verduras
- Salmón a la plancha glaseado con aceite de arbecuina
- Tartar de Salmón

CORTES 9REINAS



CARNES TÍPICAS

- Tira de asado.....
- Entraña a la parrilla.....
- Vacio a la parrilla.....
- Costillar de Nebraska corte argentino a fuego lento.....
- Pollo deshuesado al limón.....
- Dados de solomillo con verduras.....
- Solomillo del Chef (Con foie y reducción de Pedro Ximenez).....
- Matambre al limón.....
- Matambre a la pizza.....
- Colita de cuadril de Nebraska.....

CARNES IMPORTACIÓN ARGENTINA

- Entrecot 200 g.....
- Entrecot 300 g.....
- Entrecot 500 g.....
- Solomillo 200 g.....
- Solomillo 300 g.....
- Solomillo 500 g.....
- Bife de chorizo 300 g.....
- Bife de cuadril.....
- Picaña.....

CARNES “LA FINCA”

- Bife de chorizo +4 años (300 g).....
- Entrecot +4 años (600 g).....
- Chuletón de buey (900 g).....
- Solomillo +4 años.....
- Hamburguesa de buey.....

SELECCIÓN DE LAS MEJORES CARNES DEL MUNDO

CARNES DEL MUNDO (Tres cortes a elegir aprox. 600 g / para 2 personas)

Entrecots

- Argentino “Angus”.....
- Nebraska “Black Angus”.....

Solomillos

- Argentina “Angus”.....
- Solomillo +4años “La Finca”.....

Entraña

- Japón “Wagyu” (Consultar disponibilidad).....

Picaña

- Japón “Wagyu” (Consultar disponibilidad).....

NUESTRAS SALSAS (Salsa de pimienta verde o salsa de roquefort)