

# SANT CUGAT

# 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 .....

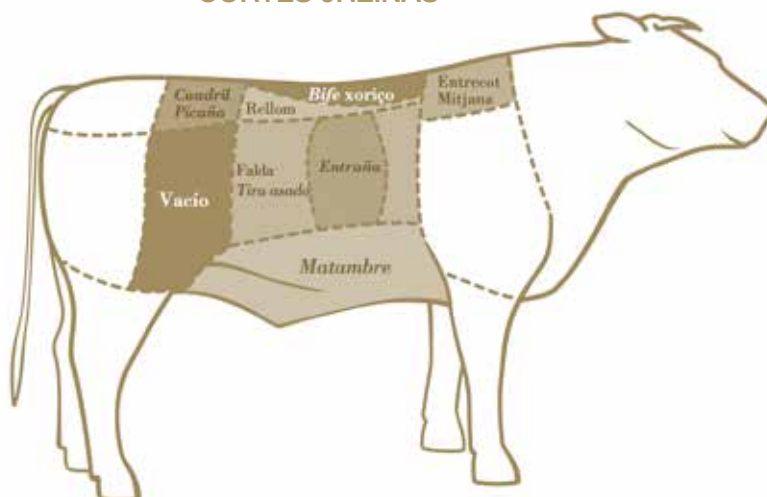
## MILANESAS

- 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.....  
 Vació 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).....