

ANTIPASTI

LE EMPANADAS:

fagottino di pasta ripiena, tipico dell'America latina a forma di mezza luna.

- **EMPANADA TRADIZIONALE**     **4.50€**
con ripieno di manzo, olive e aromi.

- **EMPANADA VEGETARIANA**      **4.00€**
con ripieno di spinaci e ricotta.

- **EMPANADA DEL GIORNO**     **4.00€**
chiedi l'empanada sfiziosa del dì al tuo cameriere di fiducia!
(altri allergeni a seconda del gusto del giorno)

TRIS DI EMPANADAS      **11.00€**
un'empanada di ogni gusto.

CHORIZO     **6.50€**
salamella nostrana cotta alla brace con verdure spadellate.

BURRATA  **7.50€**
con pomodorini, capperi e basilico.

ANTICUCHO **7.50€** **SCAMONE** **FILETTO** **11.00€**
uno spiedino di carne di manzo piccante, marinato e cotto sulla brace, tipico della cucina "criolla sudamericana".

TIJUANITA    **7.50€** **11.00€**
un piatto di nostra creazione che consiste in un taco croccante condito con straccetti del nostro miglior manzo spadellato con verdure.

TARTARE DI FILETTO   **27.50€**
il nostro tenero filetto tagliato al coltello con stracciatella di burrata, senape e croccante mela verde.

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO VEGETARIANO 1 5 6 7 **12.00€**
2 Empanadas Vegetariane e 1 Burrata.

ANTIPASTO DEL GRIGLIERO 1 5 6 7 10 **22.00€**
1 Anticucho di Filetto, 1 Tijuana e Tartar di Filetto.

ANTIPASTO DEL GAUCHO 1 3 5 6 7 9 12 **23.50€**
1 Anticucho, 2 Empanadas Tradizionale, 1 Chorizo e 1 Tijuana
(consigliato per due persone).

GRAN MISTO TRADIZIONALE DI SALUMI e FORMAGGI 3 7 12 **13.50€** **PICCOLO** **GRANDE** **20.00€**
Branzi, Taleggio DOP, Grana Padano DOP, Crudo di Parma DOP, Coppa di Parma IGT e Salame **(consigliato per due persone).**

PRIMI

TERRA **MEZZA PORZIONE** **PORZIONE INTERA**
PAPPARDELLE ALLA TIJUANA 1 3 5 6 9 **9.00€** **13.50€**
pasta fresca con ragù del nostro miglior manzo.

CASONSEI ALLA BERGAMASCA 1 3 5 6 7 10 **9.00€** **13.50€**
ricetta tradizionale.

RISOTTO BIRRA E PISTACCHIO 1 3 7 8 13 **9.00€** **13.50€**
risotto alla birra con pistacchio e Pecorino Sardo DOP.

MARE **PORZIONE INTERA**
SPAGHETTI ALLA PESCATORA 1 2 9 14 **18.50€**
con gamberi,* gamberoni,* calamari* e cozze.*

SECONDI alla GRIGLIA

LE GOLOSITÀ DEL MIGLIOR MANZO GRIGLIATE PER VOI!

LE NOSTRE GRIGLIATE:

GRIGLIATA SUPREMA 85.00€

Filetto, Controfiletto, Costata Reale e Scamone 1kg ca. (consigliato per tre persone).

GRIGLIATA DEL GAUCHO 75.00€

Filetto, Controfiletto e Costata Reale 750g ca. (consigliato per due persone).

GRIGLIATA TIJUANA 60.00€

Costata Reale, Controfiletto e Scamone 750g ca. (consigliato per due persone).

LE NOSTRE BISTECHE:

PORZIONE **PORZIONE**
250g ca. 330g ca.

FILETTO 29.00€ 36.50€

* Lomo * Tenderloin * Filet Mignon * Filé Mignon.

COSTATA REALE 26.00€ 33.00€

* Bife Ancho * Cube Roll * Entrecôte * Filé de Costela.

DIAFRAMMA 23.00€ 30.00€

* Entraña * Inside Skirt * Hamp * Entranha.

CONTROFILETTO 23.00€ 30.00€

* Bife Angosto * Roastbeef * Faux-Filet * Contrafilé.

SCAMONE 17.50€ 21.50€

* Cuadril * Rump Heart * Coeur de Rumsteck * Alcatra.

SECONDI alla GRIGLIA

ALTRE SPECIALITÀ

ESPADA DE LOMO  30.00€
spiedo di Filetto servito sulla griglietta e accompagnato da verdure saltate.

ESPADA DE CUADRIL  20.00€
spiedo di Scamone servito sulla griglietta e accompagnato da verdure saltate.

T-BURGER       16.50€
250g ca. del nostro miglior macinato fresco cotto alla griglia con insalata, pomodoro, formaggio Cheddar e salsa barbecue, servito con patatine fritte e pan brioche.*

PAILLARD DI POLLO 200g ca. 13.50€

I PEZZI INTERI: Pezzatura secondo disponibilità (min. 800 gr. ca.)

Le nostre migliori carni servite in pezzi interi, lavorati al coltello direttamente al tavolo e riposte sulle grigliette per continuare la cottura a vostro piacimento.
Un modo divertente e originale per gustarvi il nostro miglior manzo.

PREZZI
ALL'ETTO CA.

WAGYU GIAPPONESE 30.00€/hg

T-BONE AMERICANA Black Angus Prime 10.50€/hg

FILETTO * Lomo * Tenderloin * Filet Mignon * Filé Mignon. 10.50€/hg

COSTATA REALE * Bife Ancho * Cube Roll * Entrecôte * Filé de Costela. 9.50€/hg

CONTROFILETTO * Bife Angosto * Roastbeef * Faux-Filet * Contrafilé. 8.00€/hg

PICANHA * Picaña * Rump Cap * Aguillette de Rumsteck * Codone. 8.00€/hg

DIAFRAMMA * Entraña * Inside Skirt * Hamp * Entranha. 8.00€/hg

SCAMONE * Cuadril * Rump Heart * Coeur Rumsteck * Alcatra. 6.50€/hg

* PRODOTTO SURGELATO

tjuana
Amore per il cibo

ALTRI SECONDI

LE NOSTRE TAGLIATE:

POLLO SCAMONE ENTRAÑA FILETTO

TRICOLORE   15.00€ 19.00€ 22.00€ 28.50€
pomodorini, scaglie di Grana Padano DOP e foglie di rucola.

POPEYE    15.00€ 19.00€ 22.00€ 28.50€
foglie di spinaci freschi, scaglie di Grana P. DOP e granella di nocciole.

CEBOLLITA  15.00€ 19.00€ 22.00€ 28.50€
cipolla saltata e scamorza affumicata.

BOSCAIOLA   16.00€ 20.00€ 23.00€ 30.00€
con porcini saltati.

CARNE IN PADELLA:

SCAMONE FILETTO

SALTADO   18.00€ 24.50€
tocchetti di manzo saltati in padella alla peruviana con cipolla, pomodoro, patate e soia.

BORRACHO   18.00€ 24.50€
medaglione di manzo aromatizzato al ristretto di Malbec (pregiato vino argentino).

PEPE VERDE    18.00€ 24.50€
medaglione di manzo al pepe verde.

PORCINI   20.00€ 26.50€
medaglione di manzo ai porcini.*

FRITTI

COTOLETTA DI POLLO con patatine.*	1 3 5 6	13.50€
FRITTO DI CALAMARI *	1 5 6 14	17.00€
FRITTO MISTO TIJUANA	1 2 5 6 14	18.50€
con calamari,* gamberi* e gamberoni.*		

CONTORNI

INSALATA VERDE o MISTA		4.50€
PATATE FRITTE *	1 5 6	4.50€
PATATE AL FORNO		5.00€
con la buccia cotte con olio extra vergine di oliva ed erbe aromatiche.		
SPADELLATA	6	7.00€
zucchine, peperoni, cipolle e patate saltate con salsa di soia.		
MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA		7.00€
zucchine, melanzane, pomodoro e cipolla.		
RADICCHIO ALLA GRIGLIA		7.00€
PATATA AL CARTOCCIO	7	8.00€
ripiena di purea con dolce formaggio filante.		
PORCINI* TRIFOLATI	7 9	8.00€
INSALATONE		15.00€
allergeni a seconda degli ingredienti.		
PANE SENZA GLUTINE* 50g		2.00€

* PRODOTTO SURGELATO

BEVANDE

ANALCOLICHE

ACQUA NATURALE o GASSATA 2.00€

BIBITE 33cl 3.50€

Coca Cola, Coca Zero, Aranciata, Sprite.

BIRRE ALLA SPINA

PICCOLA MEDIA

4 LUPPOLI ANGELO PORETTI 4.50€ 6.50€

Lager bionda a bassa fermentazione 5% vol.

GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE 5.00€ 7.50€

ambrata a doppia fermentazione 6,5% vol.

BIRRA DI STAGIONE 5.00€ 7.50€

PANACHÉ 5.00€ 7.50€

miscela di birra bionda e gassosa.

BIRRE IN BOTTIGLIA

PAULANER 50cl 6.50€

Weissbier 5,5% vol.

AERO 33cl 6.00€

American Pale Ale ambrata 4,7% vol. **gluten free.**

VINI DELLA CASA

QUARTO MEZZO LITRO

ROSSO, BIANCO O VIVACE 4.50€ 8.00€ 15.00€

CAFFETTERIA

CAFFÉ	2.00€
CAFFÉ CORRETTO, DECAFFEINATO, ORZO O AMERICANO	3.00€
CAFFÉ DOPPIO	4.00€
CAPPUCCINO, CAMOMILLA O TÉ CALDO	4.00€
SHAKERATO CON BAILEYS	7.00€

DIGESTIVI

AMARO ARGENTINO LEGUI	5.00€
AMARI CLASSICI	5.00€
Averna, Amaro del Capo, Braulio, Jägermeister, Montenegro, Fernet Branca, Branca Menta o Unicum.	
LIQUORI CLASSICI	5.00€
Anima Nera, Baileys, Limoncello, Mirto di Sardegna e Sambuca.	
ALTRI LIQUORI	6.50€
Saronno e Grand Marnier.	
GRAPPA BIANCA	5.00€
Ceschia e Tradizionale Nonino 41°.	
GRAPPA BARRICATA	5.00€
Ceschia invecchiata, Gran Moscato Bocchino e Chardonnay Nonino.	
RHUM	6.00€
Havana Club 7y., Pampero Anniversario e Ambré J. Bally (agricolo).	
BRANDY ITALIANI	5.00€
Vecchia Romagna e Stravecchio Branca.	
BRANDY CARLOS I°	8.00€
COGNAC COURVOISER V.S.O.P.	8.00€
WHISKY BASE	7.50€
Glen Grant 5y., Ballantine's Nest e J.eB.	
WHISKY	8.50€
Jack Daniel's e Chivas Regal.	
WHISKY PREGIATI	12.00€
Oban 14y., Macallan 10y. e Laphroaig Lore.	