

PŘEDKRMY

~EMPANADAS~

Tradiční argentinské plněné taštičky:
hovězí, sýr nebo klobása
2 x 135,-

~PICADA (2 osoby)~

Serrano šunka, Mortadella,
Salami, Manchego sýr,
olivy & nakládaný lilek - 275,-

~TARTAR de TOMATE~

Rajčatový tatarák
s ochucenou focacciou - 169,-

~TARTAR de LOMO~

Tatarák ze svíčkové, hořčičná pěna
& wonton kreker - 235,-

~CHORIZO~

Domácí Argentinská klobása & smažený maniok
se sépiovým inkoustem - 189,-

~MORCILLA~

Domácí jelito s hruškovou omáčkou - 165,-

~MOLLEJA~

Křupavý brzlík s pyrém z pečeného lilku,
panko & olivy - 198,-

~PROVOLETA~

Grilovaný sýr Provolone, oregano,
rajčatová omáčka - 195,-

~GAMBAS AL AJILLO~

Grilované krevety & česneky,
flambované na koňaku - 215,-

DEZERTY

~DULCE DE LECHE~

Palačinky plněné mléčným karamellem - 135,-

~FLAN~

Karamelový dezert - 109,-

~CHOCOLATE~

Třívrstvý čokoládový dort
s marakuja omáčkou - 149,-

~QUESO Y DULCE~

Kdoule džem & taleggio sýr
s oříškovou bábovkou - 115,-



GRAN FIERRO
PARRILLA ARGENTINA

HLAVNÍ

~PULPO a la BRASA~

Grilovaná chobotnice
s uzenou bramborovou pěnou - 375,-

~GRAN FIERRO BURGER~

Mleté maso z výběrových steaků, Provolone,
grilovaná paprika, rajče, hlávkový salát,
hranolky a tatarka - 275,-

~ALITAS DE POLLO~

Kuřecí křídla s kimchi omáčkou - 189,-

~PARRILLADA~

Domácí Argentinská klobása a jelito,
brzlík, maminha, vepřové iberiko
a grilované brambory - 389,-

~BURRATA Y CALABAZA~

Burrata, grilovaná dýně, rukola
a Brazílský oříškový olej - 235,-

~COLIFLOR~

Grilovaný květák,
pesto ze sušených rajčat & cuketa - 229,-

~VEGETARIANA BURGER~

Hrášek, rajče, hlávkový salát,
majonéza, hranolky & tatarka - 195,-

STEAKY

~COLITA DE CUADRIL~

250g/Tail of rump
grilované brambory s padron papričkami - 398,-

~VACIO~

250g/Flank steak
grilované brambory s padron papričkami - 419,-

~BIFE ANCHO~

250g/Ribeye steak
grilované brambory s padron papričkami - 525,-

~LOMO~

250g/Svíčková s lanýžovou omáčkou,
restované brambory s bylinkami - 629,-

~CHATEAUBRIAND (1-2 people)~

450g/Svíčková,
foie gras, Malbec omáčka
& restované brambory s bylinkami - 1195,-

STARTERS

~EMPANADAS~

Traditional argentinean pastry filled with beef, cheese or chorizo/
2 x 135,-

~PICADA (2 people)~

Serrano ham, Mortadella, Salami, Manchego cheese, olives & pickled aubergine - 275,-

~TARTAR DE TOMATE~

Tomato tartar with flavored focaccia - 169,-

~TARTAR DE LOMO~

Tenderloin tartar with moustard foam & wonton crackers - 235,-

~CHORIZO~

Homemade Argentinean grilled sausage & fried yucca with sepia ink - 189,-

~MORCILLA~

Homemade grilled blood sausage with pear sauce - 165,-

~MOLLEJA~

Crunchy sweatbread, grilled aubergine pureé, panko & olives - 198,-

~PROVOLETA~

Grilled Provolone cheese, tomato chutney and oregano - 195,-

~GAMBAS AL AJILLO~

Grilled prawns & garlic flambee with cognac - 215,-

DESSERTS

~DULCE DE LECHE~

Crêpe filled with milk caramel - 135,-

~FLAN~

Crème caramel - 109,-

~CHOCOLATE~

Three layers of chocolate cake, maracuja sauce - 149,-

~QUESO & DULCE~

Quince jam & taleggio cheese, with walnuts cake - 115,-



GRAN FIERRO
PARRILLA ARGENTINA

MAIN

~PULPO A LA BRASA~

Grilled octopus with smoked potato foam - 375,-

~GRAN FIERRO BURGER~

Minced beef from our steaks, Provolone, grilled pepper, tomato, lettuce, french fries & tartar sauce - 275,-

~ALITAS DE POLLO~

Chicken wings with kimchi sauce - 189,-

~PARRILLADA~

Argentinean chorizo & blood sausage, sweatbread, tail of rump, Iberic pork and grilled potatoes - 389,-

~BURRATA & CALABAZA~

Burrata, grilled pumpkin, rucola, Brazilian nuts oil vinagretta - 235,-

~COLIFLOR~

Grilled cauliflower, dried tomato pesto & zucchini - 229,-

~VEGETARIANA BURGER~

Peas, tomato, lettuce, mayonnaise, french fries & tartar sauce - 195,-

STEAKS

~COLITA DE CUADRIL~

250g/Tail of rump
grilled potatoes & padron peppers - 398,-

~VACIO~

250g/Flank steak
grilled potatoes & padron peppers - 419,-

~BIFE ANCHO~

250g/Ribeye steak
grilled potatoes & padron peppers - 525,-

~LOMO~

250g/Tenderloin, truffle sauce, roasted potatoes with herbs - 629,-

~CHATEAUBRIAND (1-2 people)~

450g/Tenderloin head, foie gras, malbec sauce, roasted potatoes with herbs - 1195,-

VINO TINTO

Glass 12,5 cl

CAOBA Malbec	89,-
CALLIA Syrah/Malbec	105,-
ROSARIO Cabernet Sauvignon	99,-
CHOCALAN Merlot	115,-

Bottle 75 cl

CAOBA Malbec	489,-
CALLIA Syrah/Malbec	565,-
ROSARIO Cabernet Sauvignon	529,-
CHOCALAN Merlot	589,-
POSTALES DEL FIN DEL MUNDO Malbec/Cabernet	689,-
LEO Malbec	726,-
SAN FELIPE Cabernet Sauvignon	725,-
LOS HAROLDOS Malbec/Cabernet/Petite Verdot	859,-
CAOBA Bonarda	925,-
Punto Final Malbec	945,-
Punto Final Cabernet Sauvignon	945,-
CASAS DEL BOSQUE Syrah	1.075,-
COLOME Malbec	1.099,-
ENAMORE Malbec / Cabernet Sauvignon / Bonarda / Cabernet Franc	1.499,-

VINO ROSADO

Bottle 12,5 cl

New Age Malbec/ Merlot Rose Sparkling ----- 89,-

VINO BLANCO

Glass 12,5 cl

CALLIA Torrontés/Chardonnay ----- 89,-

CHOCALAN Sauvignon Blanc ----- 95,-

ROSARIO Chardonnay ----- 89,-

New Age Torrontes/S. Blanc - Sparkling ----- 99,-

Bottle 75 cl

CALLIA Torrontés/Chardonnay ----- 448,-

NEW AGE Torrontes/S. Blanc - Sparkling ----- 525,-

CHOCALAN Sauvignon Blanc ----- 515,-

ROSARIO Chardonnay ----- 509,-

COLOME Torrontes ----- 759,-

CHAMPAGNE/CAVA/PROSECCO

Glass 12 cl

PROSECCO ----- 115,-

CAVA ARTE ----- 129,-

Bottle 75 cl

PROSECCO 75 cl ----- 575,-

CAVA ARTE ----- 649,-

VEUVE CLICQUOT Brut ----- 1799,-

VEUVE CLICQUOT Rosé ----- 1999,-