

Menú

Entradas

Chorizo de campo	\$ 220	Morcilla	\$ 220
Empanadas de ragú de ojo de bife (2 unidades)	\$ 230		
Croquetas de espinaca y queso parmesano	\$ 260		
Provoleta con chutney de tomates y albahaca	\$ 590		
Mollejas de corazón con manteca pomada, mostaza de dijon, sriracha y jugo de lima	\$ 750		

Principales

Costillar del centro	\$ 1190
Tomahawk, ojo de bife con hueso	\$ 1150
Degustación de entraña: con cuero, pelada y en rulo con panceta ahumada	\$ 880
Bife de Chorizo de 500 gramos	\$ 950
Bondiola braseada en mermelada de damascos, mostaza de dijon y sriracha	\$ 760
Pollo al disco en reducción de cerveza negra	\$ 670
Vegetales a la chapa: berenjenas, zucchini, pimientos, cebolla y zanahorias baby a la chapa con ensalada de quinoa, hongos, hinojo y tomates confitados	\$ 460

Guarniciones

Papas fritas bastón	\$ 260	Puré de papas	\$ 220
Papas españolas	\$ 260	Puré de calabaza	\$ 220
Papa al plomo	\$ 240	Puré de batatas	\$ 220
Boniato al plomo	\$ 240	Coliflor y brócoli braseados	\$ 260

Menu Kids

Milanesa de lomo con papas fritas o puré	\$ 650
Pollo crispy con papas fritas ó puré	\$ 650
Incluye bebida y bocha de helado	



EL BUEY

CASA DE CARNES

Ensaladas

En El Buey trabajamos con el concepto de la Estacionalidad.
Todas las verduras son únicamente las de estación,
para ofrecer lo mejor y más fresco a nuestros comensales.

Ensalada de rúcula, gajos de pomelo rosado y tomates confitados	\$ 390
Ensalada tibia de pimientos asados, cebolla al rescoldo, quinoa, berenjenas asadas y tomates secos	\$ 390
Ensalada de radicheta, palta, remolacha asada y tomates confitados	\$ 390
Ensalada clásica de rúcula y parmesano	\$ 390

Postres

Panqueque de dulce de leche	\$ 260
Flan casero con dulce de leche y crema	\$ 240
Tiramisú	\$ 240
Volcán de chocolate	\$ 320
Crumble de manzanas con helado de crema	\$ 260
Bocha de helado	\$ 190

Bebidas

Agua Mineral	\$ 95	Limonada	\$ 150
Gaseosas	\$ 120	Jugo exprimido	\$ 180
Agua Saborizada	\$ 120	Licuido	\$ 210



EL BUEY

CASA DE CARNES

Cafetería

Café	\$ 150	Café doble	\$ 190
Cortado	\$ 150	Café con leche	\$ 190
Capuccino	\$ 150	Té en hebras	\$ 160

Panadería y Pastelería

Tostadas de pan rústico con queso crema y dulces caseros	\$ 220	Budín casero	\$ 120
Medialunas	\$ 60	Cookies	\$ 90
Croissant	\$ 70	Mini churros con chocolate caliente	\$ 240
Pan au chocolat	\$ 90	Brownie de chocolate amargo	\$ 170

Sandwiches

Ciabatta con salmón ahumado, queso crema, palta y rúcula fresca	\$ 370
Tostado de pan rústico de jamón y queso	\$ 240
Vegetariano de girgolas grilladas, cebollas y morrones asados, queso brie y hojas verdes.....	\$ 270

Jugos y licuados

Banana con leche	\$ 220
Frutas de estación	\$ 190
Limonada casera con menta y gengibre	\$ 190
Exprimido de naranja y pomelo	\$ 160



EL BUEY

CASA DE CARNES

Vinos

Malbec

Angelica Zapata Alta 2015	\$ 4.400
Amauta Absoluto 2019	\$ 750
Luigi Bosca 2017	\$ 1.600
Susana Balbo Signature 2017	\$ 1.650
Antucura Single Vineyard Reserva	\$ 1.200

Cabernet Sauvignon

Angelica Zapata Alta 2015	\$ 4.400
Amauta Absoluto 2017	\$ 750
Susana Balbo Signature 2017	\$ 1.650

Cabernet Franc

Antucura Single Vineyard Reserva	\$ 1.200
--	-----------------

Pinot Noir

Las Perdices Reserva Pinot Noir	\$ 900
---------------------------------------	---------------

Blend

Chakana Red Blend 2017	\$ 950
------------------------------	---------------

Chardonnay

Rutini 2017	\$ 1.350
Crios de Susana Balbo 2018	\$ 720

Sauvignon Blanc

Las Perdices Exploracion 2018	\$ 1.280
El Portillo 2019	\$ 750

Torrontes

Amauta Absoluto 2018	\$ 720
----------------------------	---------------

Rosado

Las Perdices 2019	\$ 930
Chakana Nuna Organico 2019	\$ 770

Dulce Natural

Crios Delfina de Susana Balbo	\$ 720
-------------------------------------	---------------

Vinos por copa

Las Perdices Malbec 2019	\$ 220
Las Perdices Chardonnay 2019	\$ 220

Espumantes

Cruzat Cuvee Extra Brut	\$ 1.350
Cruzat Cuvee Rose	\$ 1.350
Cruzat Cuvee Nature	\$ 1.350

Baron B Brut Nature	\$ 2.250
Navarro Correas Extra Brut	\$ 950



EL BUEY

CASA DE CARNES

Aperitivos y Cockteles

Aperol Spritz	\$ 330
Campari	\$ 330
Cynar Julep	\$ 330
Fernet Branca	\$ 310
Gin Tonic	\$ 350
Caipiroska	\$ 330
Cuba Libre	\$ 330

Whiskys

Johnnie Walker Red Label	\$ 330
Johnnie Walker Black Label	\$ 420
Chivas Regals 12 años	\$ 450

Bourbons

Jack Daniels	\$ 420
Jim Beam	\$ 380

