



PORTEÑO



— RESTAURANTE COLOMBO ARGENTINO —

@portefood

ENTRADAS

Empanadas Argentinas: \$ 3,500

Carne molida aceitunas y especias

Empanadas Colombianas: \$ 3,500

Pollo carne huevo y arroz.

Cazuela de Chorizo: \$ 16,000

Chorizo Salsa pomodoro papas huevo poché maíz queso.

Choripapa: \$ 16,000

Chorizo queso papa chimichurri y salsa de la casa.

FUERTES

Milangas

Milanesa a la napolitana: \$ 20,000

Milanesa de res apanada, cubierta con salsa fileto (tomate) y queso gratinado al horno. Acompañado de papas y ensalada.

Milanesa a caballo: \$ 22,000

Milanesa de res apanada, coronada con huevos fritos, bañada en salsa fileto (tomate) y cubierta con queso gratinado al horno, doradito y bien fundido. Acompañado de papas y ensalada.

Milanesa a la fugazzeta: \$ 22,000

Milanesa de res apanada y crocante, cubierta con abundante queso fundido y una capa generosa de cebolla en pluma, gratinada al horno hasta quedar dorada y súper jugosa.

Parrilla

Bife de chorizo: \$ 30,000

Corte grueso de res, jugoso y lleno de sabor, sellado a la parrilla para lograr una costra doradita por fuera y un centro tierno por dentro. Acompañado de papas y ensalada.

Entraña: \$22,000

Corte de res clásico exquisito de la parrilla argentina, acompañado de una cama de aguacate y chimichurri. Acompañado de papas y ensalada.

Pechuga \$20,000

Pechuga de pollo preparada a la plancha. Acompañada de papas y ensalada.

Pechuga gratinada : \$ 21,000

Pechuga de pollo jugosa a la plancha, cubierta queso bien fundido. Acompañada de papas y ensalada.

Pechuga con salsa de champiñones: \$22,000

Pechuga de pollo a la plancha, bañada en una salsa cremosa de champiñones salteados, suave y llena de sabor. Acompañada de papas y ensalada.

Los especiales de la casa

Lomo de cerdo en salsa \$ 22,000 de champiñones:

lomo de cerdo tierno y al horno y bañado en una salsa cremosa de champiñones salteados, suave y llena de sabor. Acompañada de papas y ensalada.

Mazorcada: \$ 3,500

Mezcla irresistible de res, pechuga y chorizo, con papa casco y papa ripio, maíz tierno, queso y salsa de la casa, todo gratinado para que quede bien cremoso y doradito.

Pollo al curry: \$ 22,000

Cubitos de Pollo bañados en salsa al curry. Acompañado de papas y ensalada.

Stroganoff de res y pollo: \$ 21,000

Cubitos de res y pollo bañados en salsa al Stragonoff. Acompañado de papas y ensalada.

Próximamente Matambre a la pizza...

ENTREPANES

Choris

Choripan Clásico : \$ 10,000

Chorizo, pan, queso y chimichurri.

Choripan Santelmo: \$ 12,000

Chorizo en pan tostado, con queso fundido y tocineta crocante con chimichurri.

Choripan Porteño: \$ 12,000

Chorizo en pan tostado, con queso fundido, huevo frito y chimichurri.

Choripan Almagro: \$ 14,000

Chorizo jugoso en pan tostado, con queso fundido, huevo y tocineta crocante con chimichurri.

Hamburguesas (Artesanales)

Hamburguesa Santelmo: \$ 20,000

Carne de res, queso, tocineta, tomate, lechuga y cebolla. Acompañada de papas a la francesa.

Hamburguesa Porteña: \$ 22,000

Carne de res, queso, huevo, pimentón asado, lechuga, cebolla caramelizada, y salsa de la casa. Acompañada de papas a la francesa.

Hamburguesa Doble gaucha: \$ 21,000

Doble carne de res, queso, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, chimichurri y salsa de la casa. Acompañada de papas a la francesa.

Hamburguesa Puerto Madero: \$ 24,000

Carne de res, queso, tocineta, huevo, maíz, lechuga, cebolla y salsa de la casa. Acompañada de papas a la francesa.

Hamburguesa Palermo: \$ 25,000

Carne de res, queso, tocineta, tomate, lechuga, cebolla y queso bañada en salsa de champiñones. Acompañada de papas a la francesa.

Sándwiches

Sandwich de Milanesa a **\$ 21,000**
la napolitana

Milanese de res apanada, cubierta con salsa fileto (tomate) y queso gratinado al horno en pan artesanal. Acompañado de papas.

Sandwich de entraña: **\$ 21,000**

Entraña y queso gratinado en pan artesanal. Acompañado de papas.

Sandwich de lomo de **\$ 22,000**
cerdo:

Lomo de cerdo y queso gratinado en pan artesanal. Acompañado de papas.

Sandwich de bondiola: **\$ 21,000**

Bondiola y queso gratinado en pan artesanal. Acompañado de papas.

Pregunta por nuestras opciones
vegetarianas

BEBIDAS

Bebidas Cero alcohol

Coca cola: **\$3,000**

Breña: **\$3,000**

Colombiana: **\$3,000**

Manzana: **\$3,000**

Uva: **\$3,000**

Agua: **\$3,000**

Naranjada (Natural): **\$4,000**

Jugo en Caja: **\$3,000**

Bebidas con alcohol

Cerveza: **\$ 5,000**

Fernet con coca: **\$ 19,000**

Tinto de verano **\$ 15,000**

Copa de vino **\$ 9,000**

Refajo **\$ 4,500**

Adición de Michelada **\$ 2,000**

ASADO **\$ 30,000**

¡Los domingos los esperamos en el parque Aranjuez con nuestro Asado!

Lomo, chorizo, res (corte entraña), pechuga, costillas de cerdo, panceta, papa, plátano y chimichurri.

¡Gracias por venir!

“Sos más brillante que el Obelisco de noche y encima sos re piola, volvé cuando quieras.”



PORTEÑOITO



Diego vivió ocho años en Argentina y durante este tiempo, trabajó en cocina en diferentes restaurantes de BA. Ese tiempo fue suficiente para enamorarse de su cultura y su gastronomía y para aprender lo necesario para traer hasta aquí todo su sabor. Sin embargo, nunca dejamos de lado los sabores colombianos y los ingredientes frescos que nos caracterizan. Esperamos que disfruten de este menú tanto como nosotros hemos disfrutado haciendo este proyecto para ustedes. Los queremos mucho. Gracias, siempre gracias por visitarnos. DYN

HACE
HOY
LO QUE
SENTÍS

@portefood