

La Escondida

PARRILLA



PALERMO

La Escondida

Sugerencias del Chef

CHEF'S SUGGESTIONS

DE LA PARRILLA

Grill

PARA COMPARTIR

Gran Ojo de Bife La Escondida
Con Papines Salteados, Cebolla
Caramelizada al Malbec, Panceta Crocante,
Tomates Cherry Confitados, Champignones,
Morrón Asado y Chutney de Mango

With Sautéed Baby Potatoes, Caramelized Onion,
Bacon, Confit Cherry Tomatoes, Mushrooms,
Roasted Bell Pepper and Mango Chutney

\$64.000

Osobuco Braseado a las 4 horas
sobre Colchón de Puré Cremoso.

4-Hour Braised Ossobuco
with Creamy Mashed Potatoes

\$45.000

Salmón Grillado
en Salsa de Maracuyá con Zanahorias
Glaseadas y Papines al Romero

Grilled Salmon with Passion Fruit Sauce
with Glazed Carrots and Rosemary Baby Potatoes

\$39.000

DE LA COCINA

Classic Dishes

Raviolones de Calabaza y Nuez
en Salsa de Manteca de Salvia

Pumpkin and Walnut Ravioloni
in Sage Butter Sauce

\$22.000

Lomo en Salsa de Malbec
con Puré al Verdeo
y Crocante de Panceta

Beef Tenderloin with Malbec Sauce
with Scallion Mashed Potatoes
and Crispy Bacon

\$37.000

Lomo en Salsa de Hongos
con Papines al Romero

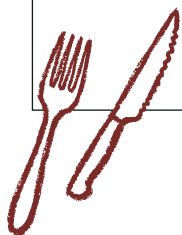
Beef Tenderloin with Mushroom
Sauce and Baby Potatoes

\$37.000

Pollo a la Crema de Limón
con Papas Noisettes

Chicken in Creamy Lemon Sauce
with Noisette Potatoes

\$29.000



Entradas

Apetizers



Chorizo o Morcilla \$6.500
Grilled Chorizo or Blood Sausage

Chorizo Especial de Rosca \$7.700
Grilled Spiral Chorizo

Empanada de Carne
Cortada a Cuchillo \$4.200
Hand-cut Beef Empanada

Salchicha parrillera \$7.000
Grilled Argentine Sausage

Chipa Relleno con Carne Braseada \$9.500
Cheese Bun Filled with Braised Beef

Provoleta \$17.000
Grilled Provolone

Provoleta con Cebolla
Caramelizada, Rúcula
y Tomate Confitado \$19.000
Grilled Provolone with Caramelized Onion,
Arugula and Confit Tomato.

Milanesitas de Mozzarella (2) \$9.500
Breaded Mozzarella

Buñuelos de Espinaca (3) \$9.000
Spinach Fritters

La Escondida

Parrilla

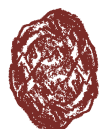
GRILL



Chinchulín
Beef Chitterlings



Asado
Short ribs



Bife de lomo
Tenderloin steak



Bife de chorizo
Rib steak



Ojo de Bife
Rib eye steak



Vacio
Flank steak

	½ Porción	Porción
Chinchulín Grilled Beef Chitterlings	\$12.000	\$16.000
Molleja Grilled Sweetbreads	\$29.500	\$39.000
Riñón Grilled Kidney	\$12.000	\$16.000
Rueda de Achuras (½ Chinchu - ½ Riñón - 1 Chorizo) .. Mixed Grilled Offal (½ Beef Chitterlings - ½ Kidney - 1 Chorizo)		\$32.000
Asado Argentine-Style Beef Short Ribs		\$39.000
Entraña Skirt Steak		\$39.500
Bife de Costilla NUEVO T-Bone Steak		\$33.000
Bife de Chorizo New York Strip Steak	\$26.000	\$35.000
Bife de Lomo Beef Tenderloin	\$32.000	\$41.000
Ojo de Bife La Escondida RECOMENDADO La Escondida Ribeye Steak		\$38.000
Vacío Grilled Flap Steak		\$41.000
Matambrito de Ternera Tiernizado Tenderized Veal Flank Steak, Grilled		\$34.000
Matambrito de Ternera Tiernizado a la pizza Tenderized Veal Flank Steak with Tomato Sauce & Mozzarella		\$39.000
Bondiola Pork Shoulder	\$21.000	\$29.000
Matambrito de cerdo Grilled Pork Flank Steak	\$21.000	\$29.000
Cuarto de Pollo Deshuesado Boneless Chicken Quarter		\$24.000
Brochette de Lomo NUEVO Beef Tenderloin Skewer		\$38.000
Salmón Grillado NUEVO Grilled Salmon		\$35.000
Trucha Patagónica NUEVO Patagonian Trout		\$32.000

La Escondida

Acompañantes

Side Dishes

Papas Fritas **\$11.000**
French Fries

Papas Fritas a la Provençal **\$12.000**
French Fries with Garlic & Parsley

**Papas Fritas a Caballo
(Con 2 Huevos Fritos)** **\$18.000**
French Fries with Fried Eggs (2)

Batatas Fritas **\$11.000**
Sweet Potato Fries

Pure de Papas y/o Calabaza **\$10.000**
Mashed Potatoes or Pumpkin

Papa al plomo **\$8.500**
Jacket Potatoe

Papas a la crema **\$12.000**
Creamy Potatoes

Vegetales Grillados (para 2) **\$17.500**
Grilled Vegetables

Ensalada Coleslaw **\$11.000**
Coleslaw

**Ensalada clásica
(Lechuga, Tomate, Zanahoria, Cebolla)** .. **\$10.000**
Classic Salad (Lettuce, Tomato, Carrot, Onion)

Ensalada de Papa y Huevo **\$10.000**
Potato and Egg Salad

Ensalada de Rúcula y Parmesano **\$11.000**
Arugula and Parmesan Salad

Arroz blanco **\$7.000**
White rice

Ensaladas Especiales

Special Salads



Ensalada Gourmet

Rúcula, Peras, Queso Gorgonzola, Semillas
de Sésamo Blancas y Negras Tostadas.
Aliño de Miel, Aceto, Mostaza Dijón y
Maracuyá.

Gourmet Salad

Arugula, Pears, Gorgonzola Cheese and
Toasted white and black Sesame Seeds.
Honey, Balsamic, Dijon Mustard and
Passion Fruit Dressing

\$19.500

Ensalada Caesar

Lechuga, Pollo, Croutons, Queso
Parmesano. Salsa a base de Anchoas,
Mayonesa, Crema y Oliva.

Caesar Salad

Lettuce, Chicken, Croutons, Parmesan
Cheese. Dressing: Anchovies,
Mayonnaise, Cream and Olive Oil.

\$18.000

Ensalada Capresse

Bocconcinos, Tomates, Albahaca
y Aceite de Oliva.

Bocconcini, Tomatoes, Basil,
and Olive Oil.

\$16.500

Ensalada Campestre

Palta, Tomate Cherry, Huevo Duro,
Cebolla Morada con Dressing de Aceto, Miel,
Mostaza y Oliva

Country-Style Salad

Avocado, Cherry Tomatoes, Hard-boiled Egg,
and Red Onion with a Balsamic Vinegar, Honey,
Mustard, and Olive Oil dressing.

\$19.500



La Escondida

Pastas Caseras

Homemade Pasta

Agnolotis de Osobuco Braseado en Crema Demiglace **\$22.000**
Braised Ossobuco Agnolotti with Demi-Glace Cream Sauce



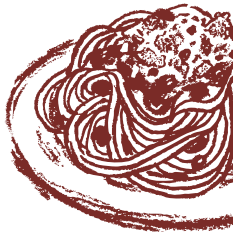
Ñoquis de papa en salsa Boscaiola (Hongos de pino y Bacon) **\$20.000**
Potato Gnocchi in Boscaiola Sauce

Raviolones de Espinaca y Panceta en Salsa Rosa **\$21.000**
Spinach and Bacon Ravioloni with Rosé Sauce

Tallarines Cortados a Cuchillo en salsa Bolognesa **\$20.000**
Hand-Cut Pasta with Bolognese Sauce

Sorrentinos de Jamón y Queso crema de champiñones **\$22.000**
Ham & Cheese Sorrentinos with Creamy Mushroom Sauce

NUEVO



Minutas

Classic Dishes

Milanesa de Carne **\$25.000**
Breaded Beef Cutlet

Milanesa de Carne Napolitana **\$29.000**
Breaded Beef Cutlet with Tomato Sauce, Ham and Mozzarella

Milanesa de Pollo **\$22.000**
Breaded Chicken Cutlet

Milanesa de Pollo Napolitana **\$26.000**
Breaded Chicken Cutlet with Tomato Sauce, Ham and Mozzarella.

Tortilla de Papas **\$16.000**
Potato Tortilla

Menú infantil

Kids Menu

Milanesitas de Carne con Papas Fritas
Mini Breaded Beef Cutlet with French Fries

\$18.000

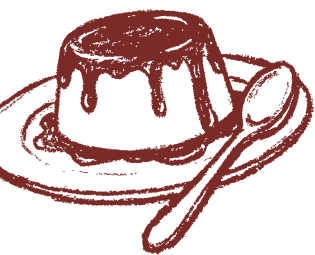
Spaguetti Kids con Crema o Salsa Rosa
Kids Spaghetti with Cream or Creamy Tomato

\$18.000

Ñoquis Porción Infantil con Crema o Salsa Rosa
Kids Gnocchis with Cream or Creamy Tomato

\$18.000





La Escondida

Postres

Desserts

Volcán de Chocolate con Helado de Crema \$12.500

Chocolate Lava Cake with Vanilla Ice Cream

Volcán de Dulce de Leche con Helado de Crema \$12.500

Dulce de Leche Lava Cake with Vanilla Ice Cream

Volcán de Pistaccio Dubai con Helado de Crema \$12.500

Dubai Pistachio Lava Cake with Vanilla Ice Cream



Crumble de Manzana con Helado de Crema \$12.500

Apple Crumble With Ice Cream

Tarta Vasca de Queso con Salsa de Frambuesas y Frutillas \$13.500

Basque Cheesecake with Raspberry and Strawberry Sauce



Panqueque Caramelizado con Dulce de Leche \$10.000

Caramelized Pancake with Dulce de Leche

Panqueque de Manzana con Helado \$12.500

Apple Pancake with Ice Cream



Tiramisú con queso Mascarpone \$12.500

Tiramisú with Mascarpone and Coffee Sauce

NUEVO

Velvet de Limón con salsa de frutillas \$12.500

Lemon Velvet with Strawberries

NUEVO

Pavlova de Almendras con Frutillas y Salsa de Frambuesas \$12.500

Almond Pavlova with Strawberries and Raspberry Sauce

NUEVO

Queso y Dulce de Membrillo \$10.000

Cheese and Quince Paste

NUEVO

Helado 2 bochas (Americana, dulce de leche, limón, frutilla, chocolate) \$10.000

Ice Cream (vanilla, dulce de leche, lemon, strawberry, chocolate)

Flan Casero \$12.500

Homemade Flan (Crème Caramel)

Recargo de Crema o Dulce de Leche \$3.000

Additional Cream or dulce de leche (caramel sauce)



Cafeteria

Coffee & Tea

Café o Té
Coffee or tea

\$4.000

Cafe Doble
Double Espresso

\$5.000

Segafredo
SAMETTI



La Escondida

Bebidas sin alcohol

Non Alcoholic Drinks

Agua Mineral **\$3.800**
Mineral Water

Gaseosa **\$3.900**
Soft Drinks

Jarra de Limonada con Menta y Jengibre 1 lt **\$9.000**
Lemonade with Mint and Ginger (1 lt)



Jarra de Limonada de Hibiscus 1 lt **NUEVO** **\$9.000**
Hibiscus Lemonade (1 lt)

Stella Artois 473cc sin alcohol 0.0% **\$3.900**
Stella Artois 473cc alcohol-free 0.0%

Vinos por Copa

Glass of Wine

Alamos Malbec

\$8.500

Salentein Reserva Malbec

\$10.000

Zuccardi Q Malbec

\$12.000

DV Catena Cabernet Malbec

\$14.000





La Escondida

Vinos Tintos

Red Wines

Zolo Malbec \$23.000

Bodega Zolo
Luján de Cuyo, Mendoza

Un Mundo Chiquito Malbec \$25.000

Bodegas Vistalba
Gualtallary, Mendoza

Alamos Malbec \$26.000

Bodegas Alamos
Uvas de Altura de la Patagonia, Mendoza

Vistalba Malbec D.O.C. \$28.000

Bodega Vistalba
Luján de Cuyo, Mendoza

Quieto Malbec \$29.000

Bodegas Quieto
Luján de Cuyo, Mendoza

Nicasia Red Blend Malbec \$29.000

Bodega Catena
Agrelo, Mendoza

Ojo de Buen Cubero Malbec \$29.000

Bodegas Cuchillo de Palo Vista
Flores, Mendoza

Alamos Malbec Reserva \$30.000

Bodegas Alamos
Uvas de Altura de la Patagonia, Mendoza

Salentein Reserva Malbec \$39.000

Bodegas Salentein
Valle de Uco, Mendoza

Zuccardi Q Malbec \$35.000

Bodegas Zuccardi
Valle de Uco, Mendoza

Rutini Malbec \$55.000

Rutini Wines
Valle de Uco, Mendoza

DV Catena Malbec \$47.000

Bodega Catena
Agrelo, Mendoza

El Enemigo Malbec \$56.000

Bodega El Enemigo Wines
Maipu, Mendoza

Luca Malbec \$58.000

By Laura Catena
Valle de Uco, Mendoza

Tapiz Cabernet Sauvignon \$25.000

Bodegas Tapiz
Valle de Uco, Mendoza

Alamos Cabernet Sauvignon \$26.000

Bodegas Alamos
Uvas de Altura de la Patagonia, Mendoza

Nicasia Red Blend Cabernet Franc \$29.000

Bodega Catena
Agrelo, Mendoza

Salentein Reserva Cabernet Franc \$36.000

Bodegas Salentein
Valle de Uco, Mendoza

Rutini Cabernet Franc Malbec \$36.000

Rutini Wines
Valle de Uco, Mendoza

DV Catena Cabernet Malbec \$37.000

Bodega Catena
Agrelo, Mendoza

Salentein Reserva Pinot Noir \$30.000

Bodegas Salentein
Valle de Uco, Mendoza

Zuccardi Q Tempranillo \$39.000

Bodegas Zuccardi
Valle de Uco, Mendoza



Vinos Blancos y Espumantes

White & Sparkling Wines

Santa Julia Tardío \$23.000

Bodegas Zuccardi
Valle de Uco, Mendoza

Un Mundo Chiquito Corte de Blancas .. \$25.000

Bodegas Vistalba
Gualtallary, Mendoza

Alamos Sauvignon Blanc \$26.000

Bodegas Alamos
Uvas de Altura de la Patagonia, Mendoza

Salentein Reserva Sauvignon Blanc \$30.000

Bodegas Salentein
Valle de Uco, Mendoza

Pasarisa Torrontés \$30.000

By Laura Catena
Valles Calchaquies, Salta

Chandon Extra Brut \$42.000

Bodegas Chandon
Agrelo, Mendoza

Salentein Extra Brut \$35.000

Bodegas Salentein
Valle de Uco, Mendoza

Descorche \$19.500



La Escondida

Bebidas alcohólicas

Alcoholics Drinks

CERVEZAS

Beers



Stella Artois 1 lt	\$14.000
Corona 750cc	\$15.000
Stella 473cc	\$9.000
Patagonia Amber Lager 410cc	\$9.000
Andes 500cc	\$9.000
(Negra, Roja, Rubia)	

WHISKY

Whisky

Johnny Walker Red Label	\$10.500
J&B	\$10.500

LICORES

Liquors

Baileys	\$8.500
Tía María	\$8.500

TRAGOS

Drinks



Tinto de Verano - Jarra de 1 lt NUEVO	\$11.000
Vino tinto - Gaseosa Limón - Menta - Hielo Red Wine - Lemon Soft Drinks - Mint - Ice	
Apperol Spritz	\$8.500
Aperol - Naranja - Soda - Champagne - Hielo Aperol - Orange Wedge - Soda - Champagne - Ice	
Gin Tonic	\$8.500
Gin Gordon's - Agua Tónica - Limón - Pepino Gordon's Gin - Tonic Water - Lemon - Cucumber	
Negroni	\$8.500
Gin - Campari - Vermouth rosso Gin - Campari - Red Vermouth	
Campari	\$8.500
Naranja o Pomelo Orange or Grapefruit Juice	
Cynar Julep	\$8.500
Cynar - Jugo de Pomelo - Limón - Menta Cynar - Grapefruit juice - Lemon - Mint	
Cuba Libre	\$8.500
Ron Dorado - Gaseosa Cola - Hielo - Limón Dark Rum - Cola - Ice - Lime	
Fernet con Coca	\$8.500
Fernet - Coca	
Vermouth Rosso	\$8.500
Vermouth Rosso - Soda Red Vermouth - Soda	

Servicio de mesa Service Charge **\$3.200**

La Escondida

PARRILLA



PALERMO

COSTA RICA 4464, CABA

www.laescondidaparrilla.com.ar

Instagram: **laescondida_palermo**

Tel Reservas: 11 4833-9138

Whatsapp Reservas: 11 3016-4417

Whatsapp Reservas Grupos/Corporativo: 11 6592-7594