



La Nueva Calesita
Asador Criollo ~ Restaurante

SUGERENCIAS DEL CHEF

- **OJO DE BIFE ANTONIO** *con papas rústicas, panceta y morrón asado*
- **MATAMBRE TIERNIZADO A LA PIZZA** *con puré de papá*
- **BONDIOLA A LA PORTUGUESA** *con papas españolas*
- **MATAMBRITO DE CERDO** *relleno con jamón, queso, morrón y cebolla*
- **SALMÓN ROSADO CROCANTE** *con costra de pistacho, almendras, nueces.
Acompañado de vegetales al vapor*
- **ABADEJO AL LIMÓN** *con verduras salteadas*
- **PERAS AL MALBEC** *con crema chantilly y helado de crema americana*

SERVICIO DE MESA POR PERSONA



La Nueva Calesita
Asador Criollo ~ Restaurante

ENTRADAS FRÍAS

Copa de langostinos

Jamón crudo ibérico di Parma italiano

Jamón crudo ibérico con palmitos

Selección de fiambres y quesos (para 2 personas) *incluye jamón crudo ibérico, jamón cocido natural, bondiola, queso tybo, gruyere, roquefort y nodinos de mozzarella.*

ENTRADAS CALIENTES

Gambas al ajillo

Tortilla española

Mozzarellas a la milanesa con papas paille

Provoleta al oreganato

Provoleta **“Criolla”** con jamón cocido, rodajas de tomate, oliva y orégano

Provoleta **“Mediterránea”** con rúcula, tomates secos y aceitunas negras

Rabas

Empanada de carne

Empanada de jamón y queso

Empanada de cordero con salsa jalapeño

Tabla de mariscos con mejillones a la provenzal, rabas, gambas empanadas y bombas de salmón

Omelette de champiñones y queso

Langostinos empanados con papas paille y salsa de maracuyá

Papas **“Texas”** con cheddar, panceta y cebolla de verdeo



La Nueva Calesita
Asador Criollo ~ Restaurante

ASADOR CRIOLLO

Costillar

Chivito (sugerido para 2 personas)

Lechón

Calesita Grill (para compartir entre 4 a 5 personas) *incluye lechón, chivito, asado y matambre al barro*

Ruedo Criollo (para compartir entre 2 a 3 personas) *incluye chivito, lechón y asado*

PARRILLA AL CARBÓN

Ojo de bife

Bife de chorizo

Bife de lomo

Matambrito de cerdo

¼ de pollo deshuesado

Parrillada (para compartir entre 4 personas) *incluye chorizo, morcilla, riñones, mollejas, chinchulines, matambre de cerdo, pollo y asado*

- ½ Parrillada (para 2 personas)

Matambre al barro *con relleno artesanal*

ACHURAS

Mollejas de corazón

Riñones

Chinchulines de Ternera

Chorizo

Morcilla

GUARNICIONES

Papas fritas, noisette, bastón, españolas, rejilla, paille



La Nueva Calesita
Asador Criollo ~ Restaurante

Batatas *fritas*

Puré de papas, calabaza o batata

Papas a la crema

Espinacas a la crema

Verduras grilladas o al vapor

Rúcula y parmesano

Mixta Clásica (*lechuga, tomate, zanahoria y/o remolacha*)

Todo verde (*combinación de hojas verdes*)

Adicional a elección (*radicheta, apio, huevo duro, cherrys, aceitunas y/o queso*)

ENSALADAS ESPECIALES

“**Chiara**” con *burrata, jamón crudo, rúcula, tomates cherrys, palta, aceitunas, pesto y nueces*

“**Niza**” con *rucúla, salmón ahumado, queso brie, frutos secos y tomates cherrys*

“**Antonella**” con *boconccinos de mozzarella, tomates, aceitunas negras, albahaca y nueces*

“**Lima**” con *lechuga, tomates, palta, cítricos, salmón ahumado, semillas de sésamo y chía*

PLATOS PRINCIPALES

Entraña “**Porteña**” con *papas fritas, mini provoleta, rúcula y tomates secos*

Lomo “**Lilibeth**” relleno con *espinaca, cebolla, morrón y queso provolone. Cubierto de salsa de oporto y champiñones.*

Lomo al champiñón con *papas noisette*

Lomo a la pimienta con *papas a la crema*



La Nueva Calesita
Asador Criollo ~ Restaurante

Pollo a la crema de almendras *con papas andinas y champiñones*

Pollo al champiñón *con mil hojas de papa*

Matambre de cerdo al verdeo *con papas españolas*

Bondiola de cerdo a la mostaza y miel *con puré de batata caramelizado*

Carré de cerdo en salsa de ciruelas *con batatas glaseadas*

Mollejas al verdeo *con papas españolas*

Milanesa de ternera o de pollo

Milanesa de ternera o de pollo a la napolitana

Risotto de vegetales y champiñones

PESCADOS Y MARISCOS

Salmón rosado grillé *con salsa tártara. Acompañado de verduras salteadas*

Salmón “**Garden**” *a la mantequilla de finas hierbas y limón. Acompañado con ensalada de rúcula, palta y tomates cherry*

Salmon rosado “**Koa**” *a la crema de espinacas con cherrys y parmesano. Acompañado con mini risotto de vegetales*

Trucha grillé *con salsa tártara. Acompañada de verduras grilladas*

Trucha patagónica “**Cardiel**” *con frutos de mar y papa al natural*

Lenguado grillé *con papa natural*



La Nueva Calesita
Asador Criollo ~ Restaurante

Lenguado a la romana *con guarnición*

Lenguado “**Bleu**” *con salsa de queso azul y papa natural*

Abadejo grillé *con verduras grilladas*

Abadejo “**Merlín**” *acompañado de espárragos gratinados y crocante de papa*

Arroz con langostinos (para 2 personas)

Paella a la Valenciana (para 2 personas)

Cazuela de mariscos (para 2 personas)

Risotto de camarones

PASTAS CASERAS

Lasaña *de jamón, queso, ricota, espinaca, boloñesa y salsa rosa*

Ravioles de salmón nero di sepia *con crema de puerros y camarones*

Sorrentinos de mozzarella y jamón cocido

Sorrentinos de calabaza *con pesto, tomates cherry y queso parmesano*

Ravioles de cordero *con salsa de hongos*

Spaghettis

Cintas al Huevo

Ñoquis soufflé de espinaca o de papa

Ravioles de espinaca y jamón

Canelones de verdura y pollo o verdura y ricota



La Nueva Calesita
Asador Criollo ~ Restaurante

SALSAS

Filetto

Pesto

Rossini (*filetto, salsa blanca y parmesano*)

Bolognesa

Scarpato (*filetto, perejil, ajo, albahaca, verdeo y crema*)

Parisiene (*crema, jamón, champiñones y ave*)

Cuatro quesos

Frutos de Mar (*filetto, ajo, alioli, calamares, langostinos y mejillones*)

POSTRES

Crepes de dulce de leche

Panqueque de manzana y/o banana *flambeado al rhum* (para compartir)

Sambayón al Marsala *con nueces*

Volcán de chocolate *con helado de crema americana*

Tarta tibia de manzana *con helado de crema americana*

Pavlova *con frutas, merengue, frutos rojos y crema chantilly*

Frutillas con crema

Tiramisú

Mousse de chocolate

Flan casero (*con dulce de leche y/o crema – adicional \$2.000*)

Ensalada de frutas

Martin Fierro (*queso y dulce*)

Almendrado **“El Fundador”**

- Salsa Charlotte

Bombón Suizo

Helado (*chocolate, dulce de leche, crema americana, limón y frutilla*)



La Nueva Calesita
Asador Criollo ~ Restaurante

COPAS HELADAS

Moët (*helado de limón y champagne*)

Verano (*helado de crema americana, ensalada de frutas, licor de vainilla y crema chantilly*)

Otoño (*helado de chocolate, licor "Tía María", nueces y crema chantilly*)

Invierno (*helado de chocolate, chocolate rallado, nueces, crema chantilly y salsa de chocolate*)

Primavera (*helado de crema, ensalada de frutas y salsa de chocolate*)

Cardenal (*helado de frutilla, frutillas frescas y crema chantilly*)