

## LA FORMULE DE JEUNER

du Lundi au Vendredi, hors jours fériés

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT	19€
PLAT DU JOUR	16€

### ENTREES

#### EMPANADAS DE CARNE

Duo de chaussons farcis à la viande de Bœuf Argentin

#### EMPANADAS FUGAZZETA

Duo de chaussons farcis mozzarella, oignons & origan

#### ARANCINI DE GAMBAS

Boulette panée de riz Carnaroli au gambas, crème de parmesan

### PLATS 16€

#### PLATO DEL DIA

(voir ardoise)

#### CHURRASCO

Rumsteck Argentin, jus maison & Pommes de terre sautées

#### SUPREMA DE POLLO

Suprême de volaille basse température

### DESSERTS 7€

#### PANA COTTA «BARRIO NORTE»

Pana Cotta au Dulce de leche, noisettes caramélisées & zeste de citron vert

#### MOUSSE DE CHOCOLATE «BATISTUTA»

Mousse au chocolat, légère et onctueuse, amandes torréfiées

## VINS AU VERRE 12cl

### LES BULLES

BOUSQUET Sparkling Organic Charmat Brut, Valle de Uco, Argentine	8€
75% Chardonnay - 25% Pinot Noir	
ZUCCARDI Blanc de Blancs - Cuvée Especial 100% Chardonnay	10€

### VINS ROSES

FESTIVO ROSADO (Argentine)	7€
----------------------------	----

### VINS BLANCS

TORRONTES DE LA CASA	7€
CHARDONNAY DE LA CASA Chardonnay de Mendoza	8€
SUSANA BALBO Signature Blend - Sauvignon, Semillon & Torrontes	10€
EL ENEMIGO Chardonnay reserve	12€

### «LES 4 FANTASTIQUES»

EL ENEMIGO Malbec	2020	Mendoza	13€
HINOJOSA «H» Gran Reserva Malbec	2019	Mendoza	13€
ATAMISQUE Assemblage Vieilles Vignes	2017	Valle de Uco	15€
ZUCCARDI «Aluvional» Paraje Altamira Malbec	2017	Mendoza	18€

### VINS ROUGES

#### RESERVA DE LA CASA

MALBEC de la Casa	6€
PASSION DE LOS ANDES Cabernet Sauvignon	7€
HEDERA Malbec de Gualtallary	8€
MALMA Pinot Noir de Patagonie (léger)	8€
ZUCCARDI «Serie A» Malbec de Valle de Uco	9€
PISANO Tannat Syrah Viognier (Uruguay)	10€
EL ESTECO Old vines 1946 Malbec de Salta	12€



## LA RECOLETA

est ouverte et vous accueille du Lundi au Samedi

Midi: 12:00 - 14:00  
Soir: 19:30 - 22:30

Service continu le Samedi de 12:00 à 22:30  
Fermé le Dimanche

restaurantlarecoleta@gmail.com  
01.42.67.90.95

## EMPANADAS

### EMPANADAS DE CARNE

Duo de chaussons farcis à la viande de Bœuf Argentin

### EMPANADAS DE JAMON Y QUESO

Duo de chaussons farcis au jambon blanc aux herbes & comté

### EMPANADAS DE FUGAZZETA

Duo de chaussons farcis à la mozzarella, oignons & origan

## ENTRADAS DE CARNE

### LA TUCUMANA

1 Empanada farcie de paleron de boeuf effiloché & mozzarella, frit à la minute, jus de viande

### MATRIMONIO

Duo de chorizo & boudin noir, sauce chimichurri

### MOLLEJAS CROCANTES

Escalope de ris de veau grillée à la plancha

## TAPAS

### QUESO CON TRUFA 100g environ

LOMO IBERICO DE BELLOTA «PATA NEGRA» 75g de Lomo Ibérique

JAMON IBERICO DE CAMPO «PATA NEGRA» 75g de Jambon Ibérique

### CECINA DE BUEY DE JULIO CASALBA

Jambon de boeuf affiné 24 mois, huile d'olive, jus de citron & poivre

## DEL MAR Y VEGGIE

### CEVICHE

Ceviche de Mahi-Mahi, marinade huile d'olive & citron, gingembre, coriandre & oignons rouges

### ARANCINI DE GAMBAS

Boulettes panées (X2) de riz carnaroli aux gambas & crème de parmesan, sauce bearnaise

### GAMBAS CROCANTES

Croustillant de Gambas (x4) au basilic & mayo sweetchili

### PROVOLETA

Fromage provolone doux grillé à la plancha, huile d'olive, origan & cebettes

### CROQUETAS DE VEGETALES

Brick de légumes & sauce aigre douce

## GARNITURES AU CHOIX

Supplément + 5€

PAPAS Pommes Charlottes frites

HUMITA Purée de maïs

BATATA Purée de Patate Douce

VEGETALES Poêlée de légumes de saison

prix net en euros - taxes et service compris - la maison n'accepte pas les chèques - cb à partir de 10€  
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

## PESCADO

### FILET DE LUBINA

Filet de Bar à la plancha, crème citronnée à l'échalotte, garniture au choix

25€

### ARROZ & GAMBAS CROQUANTES

Croustillant de gambas au basilic, Riz sauté aux légumes, , chou Kale frit

22€

## CARNE ARGENTINA

1 garniture au choix

Notre viande de boeuf Argentin est directement & exclusivement importée fraîche d'Argentine par notre partenaire CARNAR qui nous assure un sélection soignée et d'une qualité ultra Premium

### CHIVITO

Pain Burger, fines tranches de bœuf Argentin, mayonnaise au raifort, oignons confits, gouda à la truffe, jambon Serrano, piment vert, sucrine, œuf au plat & pdt sautées

19€

### MILANESA DE CUADRIL NAPOLITANA

Milanaise de coeur de rumsteck Argentin pané à la chapelure japonaise Panko, sauce tomate, jambon blanc «Rostello» aux herbes & mozzarella, origan

25€

### TATAKI DE CUADRIL

Mi-cuit de boeuf Argentin servi froid, marinade «tigre qui pleure», miel, citron vert, oignons crispy, sésame au wasabi & aromates fraîches

24€

### MATAMBRE DE CERDO

Secreto de cochon Ibérique «Pata Negra» de Julio Casalba

29€

### BIFE DE CHORIZO

Le fameux Faux Filet Argentin «Corte Mar del Plata» (env. 250g)

29€

### OJO DE BIFE

La classique noix d'entrecôte Argentine (env.300g)

39€

### BIFE DE LOMO

Filet de boeuf Argentin (env.250g), extra tendre et fondante

39€

## POUR 2 PERSONNES

2 garnitures au choix

### LA PARILLADA « RECOLETA » - 78€

Faux filet 250g, Coeur de rumsteck, chorizo & boudin noir, ris de veau grillé

### BABY BEEF - 78€

Noix d'entrecôte Argentine 600g

### LOMO PARA TODOS ! - 78€

Filet de Boeuf Argentin 500g, 2 garnitures au choix

### MATAMBRE DE CERDO ENTERO - 65€

Secreto de cochon Ibérique «Pata Negra» de Julio Casalba servi entier

Toutes nos viandes grillées sont accompagnées de sauce chimichurri à part

## DULCES

### FLAN CON DULCE DE LECHE

Flan au dulce de leche, amandes torréfiées et dulce de leche au naturel

9€

### BUDIN DE PAN

Brioche façon «pain perdu» & crème Dulce de leche

12€

### CHEESECAKE AL LIMON

Cheesecake au citron & speculos

11€

### CHOCOTORTA DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE (typique Argentin)

Génoise chocolat & crème dulce de leche, sauce chocolat & noisettes caramélisées

12€

### LA PROFITEROLE «RECOLETA»

Chou XXL fait maison, glace Dulce de Leche faite maison, sauce chocolat chaud & amandes éfilées

13€

### CAFE Y DULCE

Café gourmand & «Alfajores» maison

10€