



AL PALO

Cocina Argentina

“El restaurante AL PALO abre sus puertas para presentar la tradición argentina. Nuestra cocina, en la que la protagonista indiscutible es la carne, ofrece diversas especialidades.

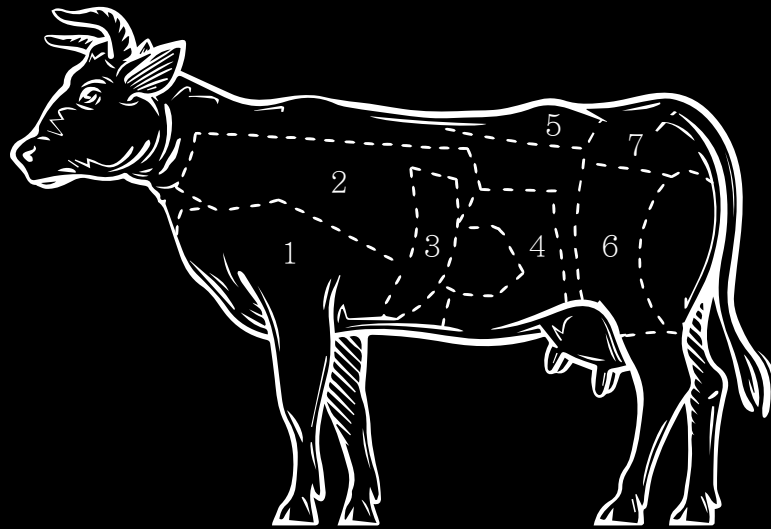
Entre salado y dulce, cada paladar encontrará su placer. Traemos a Italia, la tierra de nuestros antepasados, la pasión y el amor de nuestro país, para unir Italia y Argentina en un abrazo enogastronómico, donde se fusionan no solo nuestros platos, sino también nuestra cultura popular.”

“Il ristorante AL PALO apre le porte per far conoscere la tradizione Argentina. La nostra cucina, in cui la protagonista indiscussa è la carne, offre diverse specialità.

Tra salato e dolce, ogni palato troverà il suo piacere. Portiamo in Italia, terra dei nostri antenati, la passione e l'amore del nostro paese, per unire Italia e Argentina in un abbraccio enogastronomico, in cui si fondono non solo i nostri piatti, ma anche la nostra cultura popolare.”



COCINA ARGENTINA



1 - MATAMBRE (PANCIA DI MANZO)

Strato di carne tra la pelle e le costine di manzo. Carne piatta con grasso da un lato.

2 - ASADO (TAGLIO REALE)

Carne con osso, costole di manzo tagliate in strisce più piccole in senso orizzontale rispetto alle ossa.

3 - ENTRAÑA (DIAFRAMMA)

Taglio lungo e stretto di carne molto rossa dal sapore intenso. Corrisponde al muscolo del vitello.

4 - VACIO (BAVETTA DI MANZO)

Taglio laterale tra le costole e la cavità dell'anca. È una carne generalmente succosa, di tenerezza intermedia.

5 - LOMO (FILETTO)

Muscolo allungato e conico, situato vicino alla spina dorsale e sotto le costole.

6 - PICHANHA (CODONE)

Taglio di carne caratterizzato da uno spesso strato di grasso esterno che contribuisce a renderlo più saporito.















7 - COLITA DE CUADRIL (SCAMONE ARGENTINO)

Muscolo allungato estratto dalla parte esterna posteriore del manzo.

LISTA ALLERGENI

Elenco di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze presenti nell'allegato

II del Reg. UE n. 1169\2011

ALLERGENE	DESCRIZIONE	ALLERGENE	DESCRIZIONE
 <u>Glutine</u>	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.	 <u>Frutta a guscio e derivati</u>	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
 <u>Crostacei e derivati</u>	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.	 <u>Sedano e derivati</u>	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
 <u>Uova e derivati</u>	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.	 <u>Senape e derivati</u>	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
 <u>Pesce e derivati</u>	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.	 <u>Semi di sesamo e derivati</u>	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
 <u>Arachidi e derivati</u>	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.	 <u>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/1 espressi come SO2</u>	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sottaceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
 <u>Soia e derivati</u>	Latte, tofu, spaghetti, etc.	 <u>Lupino e derivati</u>	Presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
 <u>Latte e derivati</u>	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.	 <u>Molluschi e derivati</u>	Canestrello, canalicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.



Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato terzo, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Si prega la gentile clientela di far presente al personale eventuali allergie e intolleranze.



OBELISCO

È il monumento più caratteristico dell'Avenida 9 de Julio (il viale più largo al mondo), fu costruito per festeggiare il quarto centenario della fondazione della città. Ha un'altezza di 67,5 metri, con una sola porta di ingresso e quattro finestre.

PARA PICAR

(APERITIVI)

Berenjenas en Escabeche <i>(melanzane marinate sott'olio e aceto, speziate con erbe aromatiche)</i>	€ 2,50
Carne Copetin <i>(straccetti di carne selezionata dallo chef c/salse tipiche)</i>	€ 4,00
Aperitivo Mix <i>(mix di olive verdi, taralli e nachos)</i>	€ 3,00
Morron "Especiado" <i>(peperoni marinati con aggiunta di pezzettini di cipolla, olive nere e peperoncino)</i>	€ 3,00

TABLAS

(TAGLIERE)

"Picada Argentina" (x2 persone) <i>(tradizionale aperitivo argentino - prosciutto cotto, speck, formaggi, olive nere, olive verdi, salame, mortadella, arachidi, taralli, nachos)</i>	€ 14,00
"Picada AL PALO" (x2 persone) <i>(2 empanadas a scelta, provoleta, peperone marinato, chorizo, nachos, grana c/miele, salse tipiche)</i>	€ 20,00

ENTRADAS

(ANTIPASTI)

Empanada de verdura <i>(panzerotto con ripieno di bietola, spinaci, peperone rosso, cipolla, pizzico di formaggio primo sale e mozzarella)</i>	€ 3,00
Empanada de carne <i>(panzerotto con ripieno di carne di vitello, cipolla, uovo sodo tritato, olive verdi, olio d'oliva, peperone rosso)</i>	€ 4,00
Empanada de pollo <i>(panzerotto con ripieno di pollo, cipolla, uovo sodo tritato, olive verdi, olio d'oliva, peperone rosso)</i>	€ 4,00
Empanadas 4 Quesos <i>(gouda, parmesano, gorgonzola, mozzarella)</i>	€ 4,00
Chorizo <i>(salsiccia di suino argentina)</i>	€ 3,50
Morcilla <i>(salsiccia di sanguinaccio argentino)</i>	€ 3,50
Provoleta <i>(formaggio fuso grigliato, stile argentino)</i>	€ 6,50
Molleja <i>(animella di vitello, servito con limone)</i>	€ 5,00
Choripan <i>(salsiccia di suino argentina avvolta con due fette di pane tipo baguette)</i>	€ 4,50
COPERTO	€ 1,50



PARA ACOMPAÑAR (CONTORNI)

Papas bastón <i>(patatine stick al forno)</i>	€ 3,50
Ensalada Mixta <i>(insalata mista di lattuga, pomodori e cipolla)</i>	€ 3,50
Ensalada Verde <i>(insalata verde)</i>	€ 3,00
Papas rústicas <i>(Patate rustiche con buccia, fatte al forno)</i>	€ 4,00
Papas a la "Provenzal" <i>(patate, pasta di aglio e prezzemolo)</i>	€ 3,50
Papa y huevo <i>(patate, uova sode e maionese)</i>	€ 3,50
Verduras grilladas <i>(verdure grigliate)</i>	€ 3,50

INSALATONE

Ave Cesar <i>(insalata di iceberg, straccetti di pollo, parmigiano, crostini di pane, dressino caesar)</i>	€ 7,00
Tricolor <i>(insalata di basilico, pomodorini cherry, cubetti di mozzarella)</i>	€ 6,00

SANDWICHES (PANINI)

Al Toque <i>(panino di filetto d'angus, iceberg, pomodori a fette, prosciutto cotto e mozzarella)</i>	€ 13,00
Re Manija <i>(panino di diaframma, bacon, cheddar e rucola)</i>	€ 11,00
El Chamuyero <i>(panino di bavetta di manzo, cipolla caramellata, peperone grigliato, mozzarella)</i>	€ 12,00

MENÙ INFANTIL (MENÙ BAMBINI)

Milanesa con Papas stick	€ 7,00
Nuggets con Papas stick	€ 7,00

CATARATAS DEL IGUAZÙ

Sono formate da 275 cascate che arrivano ad un'altezza di 80 m per un'estensione di 2,7 km. Il fiume dal quale prendono il nome confluisce nel "Río Paraná", formando un confine naturale tra tre stati: Brasile, Paraguay e Argentina.



CARNES (CARNI)

Entraña <i>(diaframma intercostale)</i>	€ 17,00
Cuadril <i>(scamone argentino)</i>	€ 18,00
Lomo <i>(filetto argentino)</i>	€ 25,00
Picaña <i>(punta di sottofesa)</i>	€ 17,00
Lomo de Cerdo <i>(filetto di maiale)</i>	€ 16,00
Matambre <i>(pancia di manzo)</i>	€ 15,00
Tira de Asado <i>(tagliato reale di manzo tradizionale)</i>	€ 17,00
Vacio <i>(bavetta di manzo)</i>	€ 18,00
1/4 de pollo al horno aromatizado con limón asado <i>(1/4 di pollo al forno aromatizzato con limone grigliato)</i>	€ 14,00
+ Salse tipiche Chimichurri e Criolla	

CARNES ESPECIALES (CARNI SPECIALI)

Lomo "al Champignon" <i>(filetto con sauté di funghi, panna, erbe aromatiche e vino bianco)</i>	€ 28,00
Cuadril "a la Mostaza" <i>(Scamone con senape invecchiata con panna ed erbe aromatiche)</i>	€ 21,00
Entraña "a la pimienta negra y reducción de vino tinto" <i>(diaframma con pepe nero e rèduit di vino rosso)</i>	€ 20,00
Milanesa "a la Napolitana" <i>(cotoletta di carne argentina con pomodori freschi, prosciutto cotto e mozzarella fusa)</i>	€ 15,00
Milanesa Napolitana "a Caballo" <i>(cotoletta di carne argentina con pomodori freschi, prosciutto cotto, mozzarella fusa e uovo occhio di bue)</i>	€ 16,00
Matambre "a la Pizza" <i>(pancia di manzo intenerita, pomodori freschi, mozzarella fusa ed origano)</i>	€ 17,00

CAMINITO

Caminito ("sentiero" \ "stradina") è una celebre via-museo di Buenos Aires nel quartiere de La Boca. La via è famosa per gli edifici in legno, con pannelli dai colori vivaci che danno un aspetto originale e affascinante al quartiere.



POSTRES

(DESSERT)

Copa "Don Pedro" <i>(coppa gelato affogato al whisky)</i>	€ 4,00
"Vigilante" <i>(agrodolce di formaggi e dolce di mela cotogna oppure patata dolce)</i>	€ 3,50
Chocotorta <i>(torta biscottata con dolce di latte)</i>	€ 4,50
Flan c/ dulce de leche <i>(creme caramel con dolce di latte)</i>	€ 4,00
Budín de Pan <i>(budino dolce semi-freddo)</i>	€ 4,00
Helado <i>(gelato vari gusti)</i>	€ 3,00
Lingote <i>(semifreddo di banana split ricoperto di cioccolato fondente)</i>	€ 4,00
Alfajor <i>(biscotti concavi ripieni con dulce de leche ricoperti di cioccolato)</i>	€ 3,00

EL MONUMENTAL

È uno stadio calcistico di Buenos Aires ed è anche il più grande della città e di tutta l'Argentina. Ospita le partite interne del River Plate ed è qui che l'Argentina vinse per la prima volta la Coppa del mondo. La capienza attuale è di 75 000 posti.





CASA ROSADA

È la sede centrale del potere esecutivo della Repubblica Argentina e ospita anche il Museo de la Casa de Gobierno, esposizione di oggetti legati alla storia del paese. Il nome deriva dal suo colore rosato e si affaccia sulla Plaza de Mayo.

BEBIDAS (BIBITE)

Coca Cola	€ 2,00
Coca Cola Zero	€ 2,00
Sprite	€ 2,00
Fanta	€ 2,00
Acqua Tonica	€ 2,00
Acqua Naturale 0,75ml	€ 2,00
Acqua Frizzante San Pellegrino	€ 2,50

CERVEZAS EN BOTELLA (BIRRE IN BOTTIGLIA)

Bjorne Beer	€ 4,00
Tennent's	€ 4,00
Corona	€ 4,00
 Quilmes	€ 4,00
 Tucuman Artesanal	€ 4,00
Franziskaner Weissbier	€ 4,50
Carlo Quinto	€ 4,50
Super 8 IPA	€ 4,00

CERVEZAS TIRADAS (BIRRE ALLA SPINA)

Heineken 25cl	€ 4,00
Heineken 50cl	€ 6,00
Ichnusa 20cl	€ 3,50
Ichnusa 40cl	€ 5,00
Leffe Rouge 33cl	€ 5,00
Leffe Rouge 25cl	€ 4,00



VINOS TINTOS

(VINI ROSSI)

 Amarone della Valpolicella	€ 65,00
 Monti Garbi Tenuta Valpolicella	€ 32,00
 Odoardi 1480 Inizio	€ 30,00
 Cantine Benvenuto Terra	€ 20,00
 Quattro Lustri Serracavallo	€ 18,00
 Rutini Wines (2019) Malbec	€ 45,00
 Rutini Wines (2019) Encuentro	€ 35,00
 Malbec Reserva Potrero	€ 30,00
 Cafayate Estate Malbec	€ 25,00
 Navarro Correas Colección Privada Syrah	€ 22,00
 Navarro Correas Colección Privada Malbec	€ 22,00
 San Felipe Caramagnola Malbec 12 uvas	€ 20,00
 Trumpeter Malbec Bodega Rutini	€ 20,00
 Finca Flichman Malbec Roble	€ 20,00
 Tanguero Malbec	€ 18,00
 Finca Flichman Cabernet Sauvignon	€ 18,00
 San Felipe Roble Malbec	€ 18,00
 El Supremo Viejo Malbec	€ 17,00
 San Felipe Caramagnola Cavernet Sauvignon	€ 17,00
 Cafayate Malbec Bodega Etchart	€ 17,00
 Santa Julia Malbec	€ 15,00
* Copa de Vino	€ 5,00

GLACIAR PERITO MORENO

Ghiacciaio situato nel Parco Nazionale Los Glaciares. 250 km di superficie (più grande di Buenos Aires), 30 km di lunghezza e 170 m di altezza, di cui 70 sopra la superficie del mare. È la terza riserva di acqua dolce del Pianeta.






CABILDO


È uno storico edificio pubblico di Buenos Aires. Sorse in epoca coloniale, quando la città faceva parte dell'Impero spagnolo, come sede del locale ayuntamiento e, dal 1776, del governo del Vicereame del Río de la Plata.

VINOS BLANCOS

(VINI BIANCHI)

 Cantine Benvenuto Mare € 20,00


 New Age Vino Spumante (Dolce) € 18,00

 Torrontes Privado Bodega Etchart € 18,00

VINOS ROSADOS

(VINI ROSATI)

 Cantine Benvenuto Celeste € 20,00

 Don Fili Serracavallo € 18,00

CHAMPAGNE

Pommery Brut Apanage € 80,00

Govet Henry Brut € 50,00

PROSECCO

Santorsola Millesimato € 15,00

Balbinot Millesimo € 15,00

Copa de Prosecco € 3,00



COCKTAIL E DISTILLATI

Fernet con Coca	€ 6,00
Gancia con Sprite	€ 6,00
Gancia Batido	€ 6,00
Campari con Jugo de Naranja	€ 6,00
Negroni	€ 6,00
Spritz	€ 6,00
Gin Tonic	€ 6,00
Amaro Silano	€ 2,50
Amaro Eremita	€ 2,50
Amaro Kaciuto	€ 3,00
Amaro Jefferson	€ 4,00
Grappa Bonollo Lignum Miele	€ 3,50
Grappa Le Diciotto Lune	€ 3,50
Grappa La Trentina Barricata	€ 3,50
Grappa 903 Tipica	€ 3,00
Rum Habana Club Especial	€ 3,00
Rum Capitan Morgan	€ 4,00
Whiskey Jack Daniels Honey	€ 4,00
Licor de Dulce de Leche	€ 4,00
Licor de Yerba Mate	€ 3,50
Caffè	€ 1,00

TREN DE LAS NUBES

Il Tren a las Nubes è un servizio di treni turistici nella provincia di Salta, in Argentina. Lungo il percorso si raggiunge un'altezza di 4.220 m rendendola la sesta ferrovia più alta del mondo. Il viaggio in treno è un'attrazione turistica.





Buen Provecho!
Buon Appetito!