



## MENÚ LOMO BAJO

**1. PAN, GRISINES Y CHIMICHURRI**

**2. ENTREMESSES DE LA CASA**

**3. CHORIZOS Y MORCILLAS PARRILLEROS**

**EMPANADA TÍPICA ARGENTINA**

**PIMIENTOS DEL PIQUILLO**

**PROVOLETTA Queso provolone fundido a la parrilla**

**4. LOMO BAJO IMPORTADO DE ARGENTINA 250 gramos**

**Con patatas fritas**

**5. ENSALADA MIXTA**

**y**

**ENSALADA DE TOMATE CON MOZZARELLA DE BUFALA**

**6. POSTRE**

**Degustación de postres típicos**

**7. CAFÉ e INFUSIONES**

**8. BEBIDAS: Barra libre con:**

**CERVEZA ESTRELLA GALICIA, REFRESCOS Y AGUAS**

**VINO TINTO Denominación de Origen Ribera del Duero**

**VINO ROSADO Denominación de Origen Navarra**

**VINO BLANCO Denominación de Origen Rueda**

**SANGRIA**

**LICORES (Manzana, melocotón y pacharán)**

**AGUARDIENTE S (Blanco y hierbas)**

**PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO 33,50 euros**





## MENÚ CUADRIL URUGUAYO

**1. PAN, GRISINES Y CHIMICHURRI**

**2. ENTREMESSES DE LA CASA**

**3. CHORIZOS Y MORCILLAS PARRILLEROS**

**EMPANADA TÍPICA ARGENTINA**

**PIMIENTOS DEL PIQUILLO**

**PROVOLETTA Queso provolone fundido a la parrilla**

**4. COLITA DE CUADRIL IMPORTADO DE URUGUAY**

**250 gramos con patatas fritas**

**5. ENSALADA MIXTA**

**y**

**ENSALADA DE TOMATE CON MOZZARELLA DE BUFALA**

**6. POSTRE**

**Degustación de postres típicos**

**7. CAFÉ e INFUSIONES**

**8. BEBIDAS: Barra libre con:**

**CERVEZA ESTRELLA GALICIA, REFRESCOS Y AGUAS**

**VINO TINTO Denominación de Origen Ribera del Duero**

**VINO ROSADO Denominación de Origen Navarra**

**VINO BLANCO Denominación de Origen Rueda**

**SANGRIA**

**LICORES (Manzana, melocotón y pacharán)**

**AGUARDIENTE S (Blanco, crema de orujo y hierbas)**

**PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO 32,50 euros**





## MENÚ PARRILLADA

**1. PAN, GRISINES Y CHIMICHURRI**

**2. ENTREMESSES DE LA CASA**

**3. CHORIZOS Y MORCILLAS PARRILLEROS**

**EMPANADA TÍPICA ARGENTINA**

**PIMIENTOS DEL PIQUILLO**

**PROVOLETTA** Queso provolone fundido a la parrilla

**4. PARRILLADA ESPECIAL DE LA CASA.**

Achuras, chorizo, morcilla y lomo alto importado de Argentina

Con patatas fritas

**5. ENSALADA MIXTA**

y

**ENSALADA DE TOMATE CON MOZZARELLA DE BUFALA**

**6. POSTRE**

Degustación de postres típicos

**7. CAFÉ e INFUSIONES**

**8. BEBIDAS: Barra libre con:**

**CERVEZA ESTRELLA GALICIA, REFRESCOS Y AGUAS**

**VINO TINTO** Denominación de Origen Ribera del Duero

**VINO ROSADO** Denominación de Origen Navarra

**VINO BLANCO** Denominación de Origen Rueda

**SANGRIA**

**LICORES** (Manzana, melocotón y pacharán)

**AGUARDIENTE S** (Blanco, crema de orujo y hierbas)

**PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO 34,00 euros**

**MINIMO DOS PERSONAS**





## MENÚ ENTRAÑA

**1. PAN, GRISINES Y CHIMICHURRI**

**2. ENTREMESSES DE LA CASA**

**3. CHORIZOS Y MORCILLAS PARRILLEROS**

**EMPANADA TÍPICA ARGENTINA**

**PIMIENTOS DEL PIQUILLO**

**PROVOLETTA Queso provolone fundido a la parrilla**

**4. ENTRAÑA de AÑOJO GALLEGA**

**Con patatas fritas**

**5. ENSALADA MIXTA**

**y**

**ENSALADA DE TOMATE CON MOZZARELLA DE BUFALA**

**6. POSTRE**

**Degustación de postres típicos**

**7. CAFÉ e INFUSIONES**

**8. BEBIDAS: Barra libre con:**

**CERVEZA ESTRELLA GALICIA, REFRESCOS Y AGUAS**

**VINO TINTO Denominación de Origen Ribera del Duero**

**VINO ROSADO Denominación de Origen Navarra**

**VINO BLANCO Denominación de Origen Rueda**

**SANGRIA**

**LICORES (Manzana, melocotón y pacharán)**

**AGUARDIENTE S (Blanco, crema de orujo y hierbas)**



**PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO 29,50 euros**



## MENÚ LOMO ALTO

**1. PAN, GRISINES Y CHIMICHURRI**

**2. ENTREMESAS DE LA CASA**

**3. CHORIZOS Y MORCILLAS PARRILLEROS**

**EMPANADA TÍPICA ARGENTINA**

**PIMIENTOS DEL PIQUILLO**

**PROVOLETTA** Queso provolone fundido a la parrilla

**4. LOMO ALTO IMPORTADO DE ARGENTINA 250 gramos**

Con patatas fritas

**5. ENSALADA MIXTA**

y

**ENSALADA DE TOMATE CON MOZZARELLA DE BUFALA**

**6. POSTRE**

Degustación de postres típicos

**7. CAFÉ e INFUSIONES**

**8. BEBIDAS: Barra libre con:**

**CERVEZA ESTRELLA GALICIA, REFRESCOS Y AGUAS**

**VINO TINTO** Denominación de Origen Ribera del Duero

**VINO ROSADO** Denominación de Origen Navarra

**VINO BLANCO** Denominación de Origen Rueda

**SANGRIA**

**LICORES** (Manzana, melocotón y pacharán)

**AGUARDIENTE S** (Blanco, crema de orujo y hierbas)

**PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO 35,00 euros**





## MENÚ ASADO DE TIRA



**1. PAN, GRISINES Y CHIMICHURRI**

**2. ENTREMESES DE LA CASA**

**3. CHORIZOS Y MORCILLAS PARRILLEROS**

**EMPANADA TÍPICA ARGENTINA**

**PIMIENTOS DEL PIQUILLO**

**PROVOLETTA Queso provolone fundido a la parrilla**

**4. ASADO DE TIRA BLACK ANGUS IMPORTADO DE NEBRASKA**

**Con patatas fritas**

**5. ENSALADA MIXTA**

**y**

**ENSALADA DE TOMATE CON MOZZARELLA DE BUFALA**

**6. POSTRE**

**Degustación de postres típicos**

**7. CAFÉ e INFUSIONES**

**8. BEBIDAS: Barra libre con:**

**CERVEZA ESTRELLA GALICIA, REFRESCOS Y AGUAS**

**VINO TINTO Denominación de Origen Ribera del Duero**

**VINO ROSADO Denominación de Origen Navarra**

**VINO BLANCO Denominación de Origen Rueda**

**SANGRIA**

**LICORES (Manzana, melocotón y pacharán)**

**AGUARDIENTE S (Blanco, crema de orujo y hierbas)**



**PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO 31,00 euros**





## MENÚ VACÍO URUGUAYO



**1. PAN, GRISINES Y CHIMICHURRI**

**2. ENTREMESSES DE LA CASA**

**3. CHORIZOS Y MORCILLAS PARRILLEROS**

**EMPANADA TÍPICA ARGENTINA**

**PIMIENTOS DEL PIQUILLO**

**PROVOLETTA Queso provolone fundido a la parrilla**

**4. VACÍO IMPORTADO IMPORTADO DE URUGUAY 250 gramos**

**Con patatas fritas**

**5. ENSALADA MIXTA**

**y**

**ENSALADA DE TOMATE CON MOZZARELLA DE BUFALA**

**6. POSTRE**

**Degustación de postres típicos**

**7. CAFÉ e INFUSIONES**

**8. BEBIDAS: Barra libre con:**

**CERVEZA GALICIA, REFRESCOS Y AGUAS**

**VINO TINTO Denominación de Origen Ribera del Duero**

**VINO ROSADO Denominación de Origen Navarra**

**VINO BLANCO Denominación de Origen Rueda**

**SANGRIA**

**LICORES (Manzana, melocotón y pacharán)**

**AGUARDIENTE S (Blanco, crema de orujo y hierbas)**

**PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO 33,10 euros**





Sólo con  
NUESTROS MENÚS DE GRUPOS

TUS COMBINADOS  
A 5 EUROS\*  
IVA incluido



\*Excepto Vodkas y Ginebras Premium, Ronces Extra Añejos, Whisky Malta o 12 años,  
y cócteles y tónicas 1724 y Fever Tree



# El Viejo Almacén de Buenos Aires

*Menús para grupos*

¡TANGOS EN VIVO TODAS LAS NOCHES!  
PAREJA DE BAILE LOS FINES DE SEMANA

c/Ramón Gómez de la Serna, 41  
911 738 89 26 - [www.elviejoalmacen.com](http://www.elviejoalmacen.com)