



Restaurante Argentino



## ENTRADAS FRÍAS

### Cold Appetizers

Lengua a la vinagreta Tongue in vinaigrette	\$19.500
Lengua "Volver" Tongue "Volver"	\$21.000
Matambre arrollado con rusa Beef roulade with potato salad	\$19.500
Berenjenas al escabeche Pickled Eggplant	\$15.000

## ENTRADAS CALIENTES

### Hot Appetizers

Provoleta Asada Grilled Provolone	\$18.500
Tortilla "VOLVER" Spanish-Style Tortilla "Volver"	\$17.000
Empanada Criolla (de carne) Traditional beef turnover (meat)	\$7.500
Empanada CORDOBESA (De carne dulce) Beef turnover - Cordoban-Style (sweet)	\$7.500



## ENTRADAS CALIENTES

Empanada Casera

Vegetaria, Caprese o de Pollo

\$7.500

**Homemade turnover** (vegetarian, chicken or caprese)

Choripan Gourmet

Argentinean sausage on a bun

\$18.000

Chorizo Malbec Artesanal

Homemade Malbec sausage

\$12.000

Trio de chorizos

(Malbec - Roquefort - Curry)

\$25.000

**Sausage Trio** (Malbec, Roquefort, Curry)

Chinchulines

Chitterlings

\$14.500

Mollejas

Sweetbreads

\$18.500





## CARNES

### Domestic Steak

Bife de chorizo New York	\$40.000
Vacío Flank	\$38.000
Solomito Tenderloin	\$43.000
Punta de anca Rump cap	\$40.000
Ojo de Bife Rib eye	\$40.000
Asado de tira Beef short ribs	\$39.000
Milanesa napolitana Breaded veal cutlet (Neapolitan-style)	\$42.500
Parrillada Volver (2 personas) Mixed Grill for 2	\$93.000

## CORTES IMPORTADOS

### Imported Steak



Entraña Skirt	\$83.000
New York steak New York	\$68.500
Picaña Rump cap	\$65.000
Rib Eye Rib eye	\$78.000

## GUARNICIONES

### Sides



Puré de papa  
Mashed potatoes



Papa a la francesa  
French fries



Papas provenzal  
Garlic-parsley fries

Ensalada mixta  
Mixed salad

Champignones “Volver”  
Mushrooms “Volver”

Ensalada Cuyana.  
Cuyana salad, roasted potatoes with sour cream.



## CERDO

### Pork

Bondiola a la pizza Boston Shoulder (pizza-style)	\$33.000
Costillas de Cerdo “Volver” Ribs “Volver”	\$48.000

## AVES & PESCADO & VEGETALES

### Fish - Chicken - Vegetables

Salmon encostrado Crusted Salmon	\$48.000
Pollo al orégano Chicken Oregano	\$32.000
Pollo en salsa de finas hierbas Chicken in fine herbs sauce	\$33.000
Milanesa de pollo napolitana Breaded chicken cutlet (Neapolitan-style)	\$38.000
Vegetales asados (berenjenas, papas, calabaza, tomate ) Grilled vegetables (eggplant, potatoes, tomato, pumpkin)	\$17.000
Tulipas de queso con vegetales salteados Parmesan Tulip with grilled vegetables	\$21.000

# SALSAS

## Sauces

Chimichurri Argentino  
Argentinean chimichurri

Salsa Criolla  
Creole sauce

Salsa Doña Carmen  
Doña Carmen sauce

Moztachurri  
Mustardchurri



# HAMBURGUESA

## Hamburger

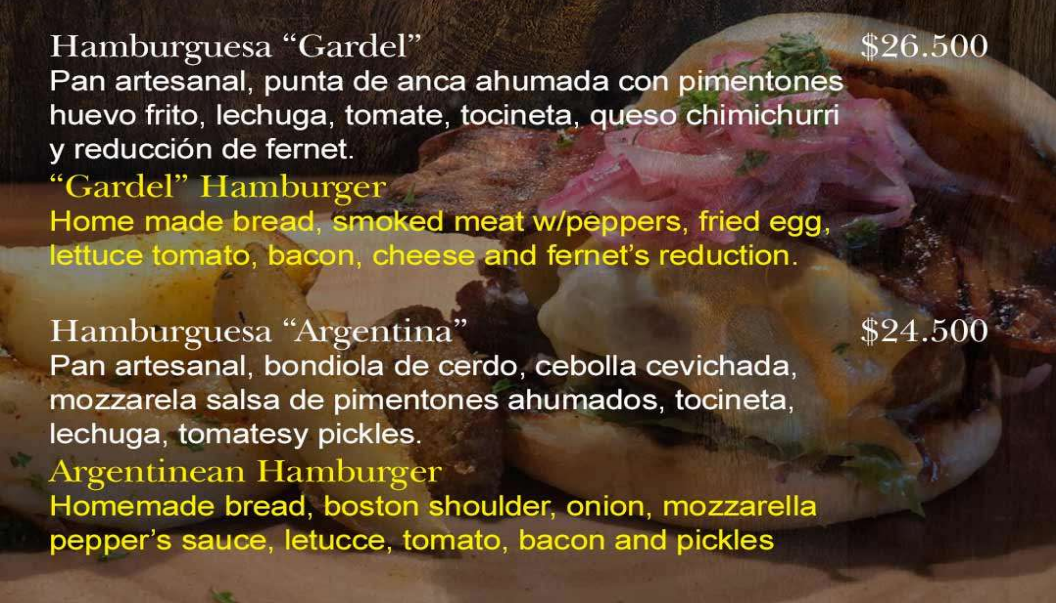
Hamburguesa “Volver” (clásica) \$19.500  
Classic Hamburger

Hamburguesa “Gardel” \$26.500  
Pan artesanal, punta de anca ahumada con pimentones  
huevo frito, lechuga, tomate, tocineta, queso chimichurri  
y reducción de fernet.

“Gardel” Hamburger  
Home made bread, smoked meat w/peppers, fried egg,  
lettuce tomato, bacon, cheese and fernet's reduction.

Hamburguesa “Argentina” \$24.500  
Pan artesanal, bondiola de cerdo, cebolla cevichada,  
mozzarella salsa de pimentones ahumados, tocineta,  
lechuga, tomatesy pickles.

Argentinean Hamburger  
Homemade bread, boston shoulder, onion, mozzarella  
pepper's sauce, letucce, tomato, bacon and pickles





## PASTAS

### Homemade pasta

Spaghetti \$24.000  
Spaghetti

Agnelottis \$33.000  
Agnolotti

Ñoquis \$30.000  
Gnocchi

## SALSAS

### Sauces

Bolognesa - Pana ( crema) - Fileto  
Bolognese - Pana (heavy cream) - Pomodoro

Carbonara - Pesto - Mezzo Mezzo  
Carbonara - Pesto - Mezzo Mezzo



## POSTRES

### Dessert

Alfajor con helado \$12.000  
Alfajor with ice cream (traditional argentinean sandwich biscuit)

Flan con dulce de leche y crema \$12.000  
Flan with dulce de leche and cream

Panqueque de dulce de leche con helado \$14.000  
Dulce de leche crepe with ice cream





## BEBIDAS

### Spirits

#### VINO TINTO

#### Red Wine

Catena Alta	\$250.000
Rutini Encuentro Malbec	\$155.000
Rutini Cabernet – Malbec	\$145.000
Trumpeter Malbec	\$85.000
Alamos Cabernet Sauvignon	\$85.000
Alamos Malbec	\$85.000
La Posta Pinot Noir	\$75.000
Luis Felipe Edwards Carmener	\$67.000
Vino de La Casa	\$65.000
House wine	
Copa de Vino	\$16.000
Glass of wine	

#### VINO BLANCO

#### White Wine

Alamos Chardonnay	\$85.000
Argento Sauvignon Blanc	\$65.000

## CERVEZAS

### Beers

Tres Cordilleras (Blanca, Mona, Rosada, Mestiza, Mulata y Negra)	\$8.500
Heineken (tirada)	\$10.500
Club Colombia	\$7.500



## SANGRÍA

### Sangria

Jarra de Sangría Sangria (assorted)	\$65.000
--	----------



## JUGOS & GASEOSAS

### Juices and soda

Limonada Natural \$8.000  
Natural lemonade

Limonada de Coco \$8.000  
Coconut lemonade

Limonada de Pepino \$8.000  
Cucumber lemonade

Mango \$8.000  
Mango juice

Mandarina \$8.000  
Tangerine juice

Agua sin/con Gas \$5.000  
Water bottle / sparkling

Gaseosas Soda \$6.500  
Soda

Té Hatsu (consulta por sabores disponibles) \$8.500  
Hatsu ice tea (assorted)

