



BIENVENIDOS

a

El PASO de los TOROS

restaurante

argentino

milano

il primo ristorante argentino di Milano dal 1992



coperto e servizio _____ 3
(tortillas e salsa piccante, salse e condimenti, pane)



PARA COMENZAR

empanadas

(panzerotti tradizionali argentini ripieni)

de carne	4
(ripieno di carne di angus, olive e uova sode)	
de pollo	4
(ripieno di carne di pollo)	
de roquefort	4
(ripieno di formaggio roquefort)	
de jamón y queso	4
(ripieno di prosciutto cotto e formaggio)	
salteña	4
(ripieno di carne di angus, jalapeños piccante e spezie)	
queso y cebolla	4
(ripieno di formaggio e cipolla caramellata)	
de verduras	4
(ripieno di spinaci)	
degustación de empanadas	15
(assortimento di quattro empanadas a scelta)	

provoleta a la plancha

(provola affumicata alla griglia)

clasico	6
(con origano e salsa chimichurri)	
chili jalapeno	6
(con peperoncino jalapenos piccante)	
tocino	6
(con bacon croccante)	
degustacion de provoleta	16
(assortimento di tre provoleta a scelta)	



ENTRADAS

nachos	6
(tortillas chips di grano con formaggio fuso e jalapeños piccanti)	
chorizo mariposa	7
(salamella alla griglia condita servita con salsa chimichurri)	
albondigas a la pomarola	7
(polpettine di angus in salsa al pomodoro)	
pastel de papas	8
(sformato di patate su letto di carne di angus)	
ensalada y pollo	9
(insalatona con petto di pollo alla griglia, lattuga, pomodori, crostini di pane e parmigiano reggiano)	
ensalada y angus	9
(insalatona con angus alla griglia, lattuga, pomodori, crostini di pane e parmigiano reggiano)	
tartare de angus	10
(tartare di carne di angus argentino al lime)	
italia y españa	14
(parmigiano reggiano dop e prosciutto crudo spagnolo jamon serrano)	

ENTRADAS PARA COMPARTIR

picada de pollo	16
(gran antipasto con empanada de pollo, alette e spiedini di pollo speziate, bocconcini di pollo croccanti, jalapeños ripieni di formaggio e anelli di cipolla)	
picada de carne	18
(gran antipasto con empanada di carne, tartare di angus, salamella, polpettine di angus, jalapeños ripieni di formaggio e anelli di cipolla)	



SOPAS, GUIOSOS Y PASTAS

- sopa de porotos** _____ 9
(crema di fagioli neri sudamericani)
- sopa de papas, porros y pollo** _____ 9
(tipica zuppa argentina con patate, porri e bocconcini di pollo)
disponibilità stagionale
- ñoquis del veintinueve** _____ 9
(gnocchi di patate al ragù di carne di angus)

ESPECIALIDADES CENTROAMERICANAS

- guiso al chili** _____ 16
(chili con carne di angus servito con tortillas di grano, formaggio fuso, crema di fagioli, riso basmati e salsa guacamole)
- tacos de carne** _____ 16
(rotoli di tortillas di grano ripiena di carne di angus argentino, pollo e verdure, formaggio fuso servito con crema di fagioli, riso basmati e salsa guacamole)
- quesada vegetariana** _____ 15
(tortillas di grano ripiena di formaggio e verdure servito con crema di fagioli, riso basmati e salsa guacamole)



PLATOS PRINCIPALES

tutti i piatti presentati in questa sezione sono serviti con salsa chimichurri

la parrilla

- lomito** _____ 30
(filetto di angus argentino alla griglia gr. 250)
caratteristiche: è la parte più nobile e pregiata, situata sotto la lombata. la carne di questo taglio è particolarmente tenera e succosa. È il taglio nobile per eccellenza.
- bife de chorizo** _____ 26
(controfiletto di angus argentino alla griglia gr. 300)
caratteristiche: taglio pregiato di carne in posizione adiacente al filetto, ha un sottile cordolo esterno di grasso che la rende molto gustosa e tenera. La preferita dagli argentini.
- bife ancho** _____ 26
(entrecote di angus argentino alla griglia gr. 300)
caratteristiche: taglio pregiato di carne della zona delle costole arricchita da una lieve presenza di grasso che, sciogliendosi in cottura, la rende tenera e molto saporita. Taglio gustosissimo da provare.
- bife de cuadril** _____ 22
(sottofiletto di angus argentino alla griglia gr. 300)
caratteristiche: taglio pregiato di carne vicino alla coscia del bovino posizionato posteriormente al filetto: questa parte magra è comunque tenera e saporita.
- asado** _____ 24
(costoletta di black angus usa gr. 500 circa alla griglia)
caratteristiche: costine di bovino tagliate all'argentina "trasversalmente" molto saporite in quanto attaccate all'osso.
- cortada** _____ 22
(tagliata di sottofiletto di angus argentino alla griglia gr. 250 servito con rucola e scaglie di parmigiano reggiano dop)
- entraña** _____ 22
(diaframma di angus sudamericano gr. 300 alla griglia)
caratteristiche: muscolo respiratorio inserito nelle ultime costole dal gusto unico e inconfondibile, sufficientemente tenero e gustoso. Un classico della griglia argentina.
- churrasco criollo** _____ 25
(costata di scottona gr. 500 circa alla griglia)
caratteristiche: vista l'impossibilità di importare dall'argentina tagli con osso, la scelta è ricaduta sulle razze di provenienza CEE quali italiana, bavarese e prussiana. La presenza di mazzature e il giusto grado di frollatura la rendono particolarmente tenera e saporita.



para compartir

parrillada “el paso de los toros” _____ **62**

(grigliata di sola carne di angus argentino da gr. 1300 circa di con bife ancho, bife de chorizo, bife de cuadril, entraña e asado)

parrillada mixta _____ **48**

(grigliata di carne mista da gr. 1300 circa con bife de cuadril, bife ancho, asado, entraña, spiedini di pollo, salsicce e salamelle, costine di maiale)

gran bife _____ **49**

(taglio alla fiorentina di scottona alla griglia 900/1000 gr. circa)

caratteristiche: vista l'impossibilità di importare dall'argentina tagli con osso, la scelta è ricaduta sulle razze di provenienza CEE quali italiana, bavarese e prussiana. La bistecca alla fiorentina si ottiene dal taglio della lombata: ha nel mezzo l'osso a forma di "T". la presenza di mazzature e il giusto grado di frollatura la rendono particolarmente tenera e saporita, vista anche la presenza del filetto.

tomahawk _____ **49**

(costata di scottona alla griglia 1000/1100 gr. circa)

caratteristiche: vista l'impossibilità di importare dall'argentina tagli con osso, la scelta è ricaduta sulle razze di provenienza CEE quali italiana, bavarese e prussiana. Il taglio di bistecca bovina deve il suo nome all'ascia da guerra dei nativi americani, della quale ricorda la forma. La presenza di mazzature e il giusto grado di frollatura la rendono particolarmente tenera e saporita.

bife de lomo _____ **105**

(filetto di angus argentino intero alla griglia gr. 1500/1600 circa)

caratteristiche: è la parte più nobile e pregiata, situata sotto la lombata. La carne di questo taglio è particolarmente tenera e succosa. È il taglio nobile per eccellenza. Viene servito intero.



LA COCINA

milanesa a la napolitana	20
(sottofiletto di angus argentino alla milanese con pomodoro e mozzarella fusa servito con patate fritte)	
escalopes al malbec	20
(scaloppina di sottofiletto di angus argentino in salsa al vino rosso malbec, servito con purè di patate)	
beef ribs	18
(costolette di manzo sgrassate e aromatizzate con spezie. glassate con salsa barbecue, affumicate con legno naturale di faggio e cotte lentamente a bassa temperatura servite con patate alla griglia con formaggio fuso e bacon)	
brisket	18
(punta di petto di manzo, affumicata con legno naturale di faggio e cotta lentamente a bassa temperatura, pronta da sfilacciare, servito con patate a tocchettoni)	
pastrami	18
(punta di petto di manzo interamente ricoperta di spezie, affumicata con legno naturale di faggio e cotta lentamente a bassa temperatura, servito con patate a tocchettoni)	
pechuga de pollo	16
(petto di pollo italiano alla griglia servito con riso basmati e verdure grigliate)	
costilla de cerdo	18
(costine di suino, taglio St. Louis, sgrassata e aromatizzata con spezie. affumicata con legno naturale di faggio e cotta lentamente a bassa temperatura servite con patate alla griglia)	
pulled pork	18
(coppa di maiale affumicata con legno naturale di faggio e cotta lentamente a bassa temperatura, pronta da sfilacciare servito con purè di patate)	

tutte le nostre carni possono essere accompagnate dalle seguenti salse e guarnizioni aggiuntive:

salsa a la pimienta verde	2
(salsa al pepe verde)	
salsa al malbec	2
(salsa al vino rosso malbec)	
salsa criolla	2
(salsa a base di pomodoro, cipolla, peperone)	
salsa de queso	2
(salsa al formaggio)	
salsa guacamole	2
(salsa a base di avocado)	
arroz basmati	3
(riso basmati)	
huevos fritos	3
(uovo fritto al tegamino)	



ENSALADAS Y VERDURAS

ensalada mixta	4
(insalata mista di lattuga, pomodoro, carote e cipolla)	
rúcula	4
(rucola e scaglie di parmigiano reggiano)	
tomates y cebollas	4
(insalata di pomodori e cipolla)	
verduras a la parrilla	6
(verdure miste alla griglia)	
sartén de verduras	6
(zucchine, melanzane e peperoni saltate in padella)	
verduras hervidas	6
(cavolfiori, broccoli, fagiolini e spinaci al vapore)	

PAPAS

papas fritas	5
(patate fritte)	
papas a caballo	5
(patate fritte con uova al tegamino)	
puré de papas	6
(pure di patate)	
papas a la provenzal	5
(patate a tocchettoni con aglio e prezzemolo)	
papas en sartén	5
(patate a tocchettoni saltate in padella)	
papas a la parrilla	5
(patate alla griglia)	
papas "el paso"	6
(patate speziate aromatizzate alla cipolla e al pepe nero)	
papas queso y tocino	6
(patate alla griglia con formaggio e bacon)	



POSTRES

panqueque	5
(crêpe con dulce de leche)	
flan casero	4
(crème caramel e dulce de leche)	
budin de pan	4
(budino di pane e dulce de leche)	
alfajores	5
(dolce tipico argentino al cioccolato servito con gelato al dulce de leche)	
flan catalan	5
(crema catalana flambè)	
tiramisù	5
(tiramisù fatto in casa)	
copa super dulce de leche	6
(gelato al dulce de leche con meringhe, panna e scaglie di cioccolato fondente)	
copa “don pedro”	6
(gelato alla vaniglia, noci e whisky)	
mousse “el paso”	5
(mousse al dulce de leche)	
sundae	5
(macedonia di frutta con gelato)	
ananá	5
(ananas)	
sorbetto	4
(sorbetto al limone, pompelmo o mela verde)	

gracias por habernos elegido

Ai sensi della normativa vigente, le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.