



BIENVENIDOS

a

EL PASO de los TOROS

Il primo

RISTORANTE ARGENTINO

di Milano dal 1992

Coperto e servizio
*(tortillas e salsa piccante,
salse e condimenti, pane)*

3



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 verdure)

Degustación de Empanadas 15

(Assortimento di quattro empanadas a scelta)

Provoleta a la plancha

(Provola 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 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 Espana** 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 speziati, 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, guisos 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 Sopa 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.

E' 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 il filetto, ha sottile cordolo 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 di Angus irlandese
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 marezzature 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 marezzature 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 marezzature 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. E' il taglio nobile per eccellenza. Viene servito intero.



La cucina

- 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 Saint 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 <i>(Salsa al pepe verde)</i>	2
Salsa al Malbec <i>(Salsa al vino rosso Malbec)</i>	2
Salsa criolla <i>(Salsa a base di pomodoro, cipolla, peperone)</i>	2
Salsa de queso <i>(Salsa al formaggio)</i>	2
Salsa guacamole <i>(Salsa a base di avocado)</i>	2
Arroz basmati <i>(Riso basmati)</i>	3
Huevos fritos <i>(Uovo fritto al tegamino)</i>	3





Ensaladas y verduras

- Ensalada mixta** 4
(Insalata mista di lattuga, pomodoro, carote e cipolla)
- Rúcula** 4
(Rucola e scaglie di grana)
- 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 <i>(Crêpe con dulce de leche)</i>	5
Flan Casero <i>(Crème caramel e dulce de leche)</i>	4
Budin de pan <i>(Budino di pane e dulce de leche)</i>	4
Alfajores <i>(Dolce tipico argentino servito con gelato al dulce de leche)</i>	5
Flan catalan <i>(Crema catalana flumbè)</i>	5
Tiramisù <i>(Tiramisù artigianale della casa)</i>	5
Copa "Super dulce de leche" <i>(Gelato al dulce de leche con meringhe, panna e scaglie di cioccolato fondente)</i>	6
Copa "Don Pedro" <i>(Gelato alla vaniglia, noci e whisky)</i>	6
Mousse "El Paso" <i>(Mousse al dulce de leche)</i>	5
Sundae <i>(Macedonia di frutta con gelato)</i>	5
Ananà <i>(Ananas)</i>	5
Sorbetto <i>(Sorbetto al limone, pompelmo e mela verde)</i>	4



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.

EL PASO de los TOROS

