



PARRILLA
al asador

... Mucho más que una parrilla!



... Mucho más que una parrilla!

Desde la época en que viajeros del mundo fatigaban las pampas para estudiar las costumbres de los gauchos (los argentinos), el asado y la carne fueron la base de la dieta y de la idiosincrasia argentina. Charles Darwin, y muchos otros se asombraban, al ver que los gauchos no solo podían carnear reses enteras sin más ayuda que sus facones (cuchillos grandes de punta aguda sino también recorrer distancias interminables sin fatigarse todo gracias a la carne roja.

El asado al asador y el asado con cuero, por aquellos días, eran casi las dos únicas opciones, las parrillas recién llegaron a escena bien entrado el siglo XIX. Aunque los gauchos cocinaban las carnes sin siquiera cuerearlas y las comían a punta de cuchillo, en trozos casi crudos recién sacados de las brasas, el asado ya empezada a ganar buena fama en la gastronomía mundial.

Sentados alrededor del fuego, desde hace siglos y aun hoy, los gauchos y hombres de campo han cocinado kilos y kilos de carne vacuna, porcina, ovina, etc. Y vaya a saber uno, cuanto otro animal que con solo caminar, ya lo dijo Martín fierro, iba a parar al asador.

Pero hablar de asado como símbolo gastronómico y emblema mismo de la idiosincrasia argentina es mucho más que hablar de carne cocinándose lentamente al calor de las brasas. Es hablar de ciencia y secretos elementales para que, una vez frente al fuego comience el encanto de un buen asador, o se rinda tributo al asador para merecer el aplauso y como dice el dicho "todas las carnes al asador".

ENTRADAS DE PARRILLA

	1/2 PORCIÓN	1 PORCIÓN
Chorizos	15	25
Chorizos de la Casa	19	29
Morcillas	14	24
Mollejas	28	35
Riñones	18	26
Chinchulines	20	28
Anticuchos de Corazón de Res		28
Anticuchos de Lomo		69
Brochetas de Vegetales (berenjena, pimiento, champiñón, tomate)		29
Provoleta		39
Provoleta Especial (jamón cocido y pimientos soasados)		45

ENTRADAS ESPECIALES

Empanada gaucha de carne	15
Empanada de champiñones	14
Empanada de lomo saltado	16
Choclitto desgranado con mantequilla y especias	14
Tequeños de queso en salsa de guacamole	20
Yuquitas rellenas con queso en salsa a la huancaína	20
Tequeños de pollo a la brasa	24
Chicken fingers en honey mustard	29
Espárragos a la parrilla	24
Champiñones a la parrilla con salsa roquefort	36
Champiñones rellenos Al Asador (jamón, queso parmesano y salsa de hierbas)	42
Langostinos empanizados en salsa de maracuyá	49
Tartare de Salmón Salmón, palta, tomate cherry y reducción de balsámico	49
Carpaccio de lomo	49
Carpaccio de salmón	49
CANASTA DE PAN Y MANTEQUILLA (10 MINI PANES)	15



CREMAS:

Crema de champiñones	32
Crema de espárragos	32

ENSALADAS

AL ASADOR

32

Lechugas orgánicas, tomate, palmito, palta, choclo, aros de cebolla y apio en juliana con vinagreta especial.

DI PARMA

36

Arúgula, láminas de parmesano, prosciutto en aceite de oliva y limón.

BURRATA CHEESE SALAD

38

Arúgula, tomate cherry, prosciutto y el suave y cremoso queso burrata en una reducción de balsámico.

POLLO CROCANTE Y MIEL

42

Lechuga, tomate, tocino, pecanas acarameladas, palta y bastones crocantes de pollo en una suave vinagreta a la miel.

CARLOTA

38

Lechugas orgánicas, palta, jamón de pavita ahumado, queso gruyere, daditos de pollo en nuestra vinagreta especial.

CAPRICHOSA

36

Láminas de alcachofas, champiñones al gratin, aros de cebolla, mozzarella, tomates confitados y vinagreta de la casa.

CHICKEN CEASAR SALAD

38

Tiras de pollo a la parrilla, lechuga romana, croutones, queso parmesano, laminado con salsa de anchoas.

CAPRESE

32

Mozarella, albahaca, rodajas de tomate en aceite de oliva y vinagre balsámico.

ROSITA

49

Lechugas orgánicas, láminas de lomo a la parrilla, alcachofas al graten, dados de queso frito (cheese finger) y almendras confitadas con vinagreta de manzana y romero.





A LA PARRILLA

CARNES ARGENTINAS

	300GR	400 GR
Bife de Chorizo (bife angosto)	85	99
Baby Beef (bife ancho)	90	115
Corazón de Cuadril		82
Cuadril de Lomo	85	99
Lomo		99

CARNES AMERICANAS

	300GR	400 GR
Bife de Chorizo (bife angosto)	99	119
Baby Beef (bife ancho)	119	155
Asado de Tira con Hueso		125
Asado de Tira sin Hueso		170
Entraña		140
Picaña		119
Vacío		119
New York Steak con hueso		135
T-bone *700gr		249

NACIONAL

Pollo (filete de pechuga de pollo)	39
Chuleta de Cerdo	45
Panceta de Cerdo	55

PARA COMPARTIR:

Colita de Cuadril*900gr (arg)	149
Vacío *800gr (usa)	225
Cowboy *900 gr(usa)	255
Porterhouse * 1kg (usa)	299
Tomahawk * 1.3 kg (usa)	420

* Con papas fritas y ensalada fresca



PARRILLAS

PARRILLA TRADICIONAL * (2 personas)	189
Chorizos, morcillas, mollejas, chinchulines, chuleta de cerdo, corazón de cuadril y pollo.	
PARRILLA ESPECIAL * (2 personas)	210
Bife de chorizo, baby beef, corazón de cuadril y pollo.	
PARRILLA PREMIUM USA * (2 personas)	289
Bife de chorizo, baby beef, picaña, pollo.	
PARRILLA AL ASADOR * (4 personas)	320
Chorizos, morcillas, anticuchos, chinchulines, bife de chorizo, baby beef, chuleta de cerdo, corazón de cuadril, pollo.	

* Acompañado de papas fritas y ensalada fresca



Platos Estilo Al Asador

- | | |
|---|----|
| LOMO SALTADO ESTILO "AL ASADOR"
Acompañado de papas fritas y arroz o fettuccini a la huancaína. | 69 |
| MEDALLÓN DE LOMO A LAS DOS PIMIENTAS
Acompañado con fettuccini a la crema. | 79 |
| CORDON BLEU DE LOMO
Acompañado con risotto a la crema o arroz con choclo. | 72 |
| FILET MIGNON
Lomo fino enrollado con panceta hecha a la parrilla acompañado con salsa de champiñones y vino; servido con fettuccini a la crema. | 79 |
| LOMO A LA BORGONESA
Medallón de lomo a la parrilla, aromatizado con salsa a base de crema, vino tinto y especias, acompañado con risotto a la crema. Simplemente exquisito! | 75 |
| MILANESA DE LOMO
Lomo fino apanado, acompañado de arroz con choclo, papas a la provenzal, spaghetti a la crema o al pesto. | 59 |
| MILANESA AL GRATIN
Una riquísima milanesa de lomo fino con jamón crudo, tomates concasse y mozzarella; sobre papas provenzal. | 69 |



ESPECIALES

COSTILLAS A LA BBQ

59

Jugosas costillas de cerdo a la parrilla cubiertas con salsa barbacoa y acompañadas con papa provenzal.

Pollo a la brasa estilo "AL ASADOR"

75

Con papas fritas y ensalada.

1/2 Pollo a la brasa estilo "AL ASADOR"

44

Con papas fritas y ensalada.



HAMBURGUESAS

LOW CARB BURGER Cheeseburger cubierto con nuestra crocante lechuga americana!	29	HAWAIANA DE POLLO Jugoso filete de pollo empanizado y piña en rodaja a la parrilla y chispas de tocino crujiente.	33
CHEESEBURGER Acompañado de queso edam.	33	CLÁSICA Hecha en casa!	29
BBQ BURGER En salsa barbacoa, acompañado de cebolla crocante y gratinado con queso edam.	36	LA REINA Acompañado de tocino, huevo y queso edam.	36
HAWAIANA DE CARNE Hamburguesa gratinado con queso, piña en rodaja a la parrilla y chispas de tocino crujiente.	36	MUSHROOM Acompañado de champiñones salteados, queso edam y cebolla blanca.	36

*TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS VIENE ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS AMARILLAS.



PLATOS

Estilo Al Asador

SALMÓN A LA PARRILLA 69

En mantequilla al Dill, acompañado con legumbres salteadas.

POLLO SALTADO ESTILO "AL ASADOR" 49

Acompañado con papas fritas y arroz con choclo.

CREPES PRIMAVERA 45

Relleno con filete de pollo, espinaca y quesos gratinados.

FILETE DE POLLO CARDINAL 59

Filete de pollo relleno con queso azul, almendras confitadas, especias y suavizadas con una salsa a base de choclo, crema, vino, servido con arroz silvestre.

CORDON BLEU DE POLLO 55

Acompañado con risotto a la crema.

POLLO A LA BBQ 49

Filete de pollo a la parrilla cubierto con cebolla al gratén en salsa barbacoa y gratinada con queso, servido con papas a la provenzal.

POLLO A LA NAPOLITANA 55

Milanesa de pollo en una base napolitana y concasse, albahaca, jamón inglés, queso parmesano y mozzarella; acompañado con papas provenzal.

RISOTTOS 36

A LA CREMA

AL PESTO

DE ALCACHOFAS

DE HONGOS SILVESTRES (funghi porcini)



PASTAS

RAVIOLES DE ALCACHOFA 39

En salsa de alcachofa con tomates confitados, aceite de oliva y hojas de albahaca.

RAVIOLES DE CARNE 39

A escoger:

POMODORO: En una ligera salsa de tomate.

BOLOGNESA: carne, tomate y el secreto de la casa.

RAVIOLES DE RICOTTA Y ESPINACA 39

En salsa putanesca, tomates frescos, aceite de oliva, anchoas, aceitunas, ajos y alcaparras.

RAVIOLES DE SALMÓN 49

En salsa de azafrán y alcaparra.

GNOQUIS AL PESTO ROSADO DE ALMENDRAS 42

Bañado en una suave salsa de almendras confitadas, tomates frescos, albahaca, crema de leche y ajos.

GNOQUIS DE ESPINACA A LOS 4 QUESOS 39

Ligeramente gratinado en salsa de la mejor variedad de quesos.



PASTAS

LASAGNA 4 ESTACIONES 45

Una completísima lasagna de carne, espinaca, tomate, queso mozzarella, parmesano, alcachofas y champiñones.

LASAGNA TRADICIONAL 39

La lasagna casera convencional con un toque justo para convertirse en algo extraordinario. Salsa bolognesa, bechamel, mozzarella y parmesano homeado lentamente.

LASAGNA DE BERENJENA 36

A nuestra lasagna la volvimos vegetariana; con nuestras capas de berenjena al horno con aceite de oliva, queso mozzarella y salsa roja... no puedes dejar de probarla!!!

CANELONES AL ASADOR 45

Canelones rellenos de jamón ahumado, ricotta y pepperoni, gratinados en una fina salsa de hierbas.

SPAGUETTI EN SALSA ROSSINI 55 CON LANGOSTINOS

En una suave salsa de concasé a la crema.

FETUCCINI A LA GALLIANA 55

Lomo flambeado al oporto con champiñones y pimentón morrón y un toque de crema de leche.

FETUCCINI CON OSSOBUCO 49

Ossobuco a la limeña acompañado con fettucini a la crema.

FETUCCINI A LA SALSA A ESCOGER 36

A lo Alfredo
Pomodoro
Bolognesa



MENU KIDS:

Sugerido especialmente para niños
hasta los 8 años!!!

NUGGETS DE POLLO CON PAPAS FRITAS	33
LOMO O MILANESA DE CARNE CON PAPAS FRITAS O ARROZ	39
MILANESA DE POLLO CON PAPAS FRITAS O ARROZ	33
FETUCCINI A LO ALFREDO	30
SPAGUETTI DE CARNE	30
FILETE DE PECHUGA DE POLLO CON PURE DE PAPA	33

GUARNICIONES: 15

Papas soufflé (especialidad de la casa)

Papas fritas provenzal

Puré de papas

Papa al horno con sour cream o
mantequilla

Papas salteadas a la española

Ensalada clásica (lechuga, tomate,
apio, cebolla y palta)

Legumbres salteadas

Arroz con choclo

Arroz silvestre

Papas fritas



Postres

TRES LECHES 24

A este clásico le agregamos almendras tostadas en la preparación del bizcocho el cual es remojado en una mezcla de leches, especias y finos licores resultando un manjar de dioses. Servido con chantilly y figuras de caramelo.

PIE DE MANZANA 24

Conservamos la receta de la abuela con helado de vainilla.

CREPES SUZETTES ESTILO "AL ASADOR" 26

Crepes flameado en salsa de licor de naranja.

TIRAMISÚ 24

Tradicional postre a base de quesos batidos y bizcochos mojados en almíbar de café y licores seleccionados.

CRÈME BRULÉE 22

Típico de la repostería francesa El de siempre!

DELICIA DE MANGO 22

(O FRUTA DE ESTACIÓN)

Delicioso bizcochuelo bañado en almíbar y mousse de mango; con trozitos y culis de mango.

CHEESECAKE CLÁSICO 24

Acompañado con una salsa de su preferencia: fresa, sauco, chocolate, vainilla o butterscotch.

CHEESECAKE DE TOBLERONE 25

Relleno de toblerone y bañado en una salsa del mismo chocolate. Buenísimo!

CHEESECAKE CROCANTE DE LÚCUMA 24

Deliciosa combinación de lúcuma y galleta de oreo con el centro de praline de pecana.



Postres

* TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 MINUTOS APROX.

COPA AL ASADOR 25

Nuestra gran copa; brownie de plátano, acompañado de láminas de fresa, plátano, chantilly, helado de vainilla, praliné de pecanas y almendras; cubierto en un disco de chocolate bañado en salsa butterscotch calentito!!!

SOUFFLÉ GRAND MARNIER* 25

Una de nuestras especialidades, del horno directo a su mesa, caliente, suave y esponjoso, acompañado de una delicada salsa de vainilla.

CHOCOLATE AL MINUTO* 28

Como un brownie de centro líquido, servido con helado de vainilla y fudge, un volcán en erupción. Para derretirse!

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE* 28

Suave bizcocho de vainilla relleno de manjar caliente, acompañado con helado de vainilla.

DELEITE DE CHIRIMOYA 24

Crocantes discos de merengue, rellenos de chirimoya y dulce de leche servido con salsa butterscotch.

TURRÓN DE DULCE DE LECHE 25

Turrón de Dulce de Leche con pedacitos crocantes de praline, todo rodeado de una fina salsa de naranja.

TRAVESURAS DE CHOCOLATE 24

Como resistirse a un delicioso y amelcochado brownie de pecanas y chocochips, servido con helado de vainilla y bañado con abundante fudge calentito!

TENTACIÓN OREO 22

Helado chocochip servido entre dos capas de galleta oreo cubierto con fudge y salsa butterscotch.





PARRILLA
Alasador
... Mucho más que una parrilla!

☎ 924 057 586

📞 372 2590

📌 /restaurantealasador

📍 alasador

Av. Primavera 679 San Borja

www.alasador.com