La Escondida

PARRILLA PALERMO

La Escondida

Sugerencias del Chef

CHEF'S SUGGESTIONS

DE LA PARRILLA

Grill

PARA COMPARTIR

Gran Ojo de Bife La Escondida Con Papines Salteados, Cebolla Caramelizada al Malbec, Panceta Crocante, Tomates Cherry Confitados, Champignones, Morrón Asado y Chutney de Mango
With Sautéed Baby Potatoes, Caramelized Onion, Bacon, Confit Cherry Tomatoes, Mushrooms, Roasted Bell Pepper and Mango Chutney

$64.000

NUEVO

Osobuco Braseado a las 4 horas sobre Colchón de Puré Cremoso.
4-Hour Braised Ossobuco with Creamy Mashed Potatoes

$45.000

NUEVO

Salmón Grillado en Salsa de Maracuyá con Zanahorias Glaseadas y Papines al Romero
Grilled Salmon with Passion Fruit Sauce with Glazed Carrots and Rosemary Baby Potatoes

$39.000

DE LA COCINA

Classic Dishes

Raviolones de Calabaza y Nuez en Salsa de Manteca de Salvia
Pumpkin and Walnut Ravioloni in Sage Butter Sauce

$22.000

RECOMENDADO · RECOMENDED ·

Lomo en Salsa de Malbec con Puré al Verdeo y Crocante de Panceta
Beef Tenderloin with Malbec Sauce with Scallion Mashed Potatoes and Crispy Bacon

$37.000

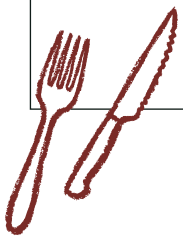
Lomo en Salsa de Hongos con Papines al Romero
Beef Tenderloin with Mushroom Sauce and Baby Potatoess

$37.000

NUEVO

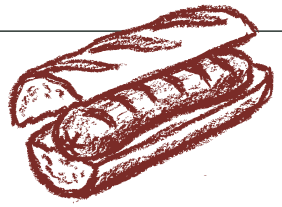
Pollo a la Crema de Limón con Papas Noisettes
Chicken in Creamy Lemon Sauce with Noisette Potatoes

$29.000



Entradas

Apetizers



Chorizo o Morcilla *$6.500*
Grilled Chorizo or Blood Sausage

Chorizo Especial de Rosca *$7.700*
Grilled Spiral Chorizo

Empanada de Carne Cortada a Cuchillo *$4.200*
Hand-cut Beef Empanada

Salchicha parrillera *$7.000*
Grilled Argentine Sausage

Chipa Relleno con Carne Braseada NUEVO *$9.500*
Cheese Bun Filled with Braised Beef

Provoleta *$17.000*
Grilled Provolone

Provoleta con Cebolla Caramelizada, Rúcula y Tomate Confitado *$19.000*
Grilled Provolone with Caramelized Onion, Arugula and Confit Tomato.

Milanesitas de Mozzarella (2) *$9.500*
Breaded Mozzarella

Buñuelos de Espinaca (3) NUEVO *$9.000*
Spinach Fritters

La Escondida Parrilla

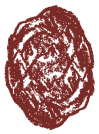
GRILL



Chinchulín
Beef Chitterlings



Asado
Short ribs



Bife de lomo
Tenderloin steak



Bife de chorizo
Rib steak



Ojo de Bife
Rib eye steak



Vacio
Flank steak

	½ Porción	Porción
Chinchulín Grilled Beef Chitterlings	$12.000	$16.000
Molleja Grilled Sweetbreads	$29.500	$39.000
Riñón Grilled Kidney	$12.000	$16.000
Rueda de Achuras (½ Chinchu - ½ Riñón - 1 Chorizo) Mixed Grilled Offal (½ Beef Chitterlings - ½ Kidney - 1 Chorizo)		$32.000
Asado Argentine-Style Beef Short Ribs		$39.000
Entraña Skirt Steak		$39.500
Bife de Costilla NUEVO T-Bone Steak		$33.000
Bife de Chorizo New York Strip Steak	$26.000	$35.000
Bife de Lomo Beef Tenderloin	$32.000	$41.000
Ojo de Bife La Escondida RECOMENDADO La Escondida Ribeye Steak		$38.000
Vacío Grilled Flap Steak		$41.000
Matambrito de Ternera Tiernizado Tenderized Veal Flank Steak, Grilled		$34.000
Matambrito de Ternera Tiernizado a la pizza Tenderized Veal Flank Steak with Tomato Sauce & Mozzarella		$39.000
Bondiola Pork Shoulder	$21.000	$29.000
Matambrito de cerdo Grilled Pork Flank Steak	$21.000	$29.000
Cuarto de Pollo Deshuesado Boneless Chicken Quarter		$24.000
Brochette de Lomo NUEVO Beef Tenderloin Skewer		$38.000
Salmón Grillado NUEVO Grilled Salmon		$35.000
Trucha Patagónica NUEVO Patagonian Trout		$32.000

La Escondida

Acompañantes

Side Dishes

Papas Fritas *$11.000*
French Fries

Papas Fritas a la Provenzal *$12.000*
French Fries with Garlic & Parsley

Papas Fritas a Caballo (Con 2 Huevos Fritos)..... *$18.000*
French Fries with Fried Eggs (2)

Batatas Fritas *$11.000*
Sweet Potato Fries

Pure de Papas y/o Calabaza *$10.000*
Mashed Potatoes or Pumpkin

Papa al plomo *$8.500*
Jacket Potatoe

Papas a la crema *$12.000*
Creamy Potatoes

Vegetales Grillados (para 2) *$17.500*
Grilled Vegetables

Ensalada Coleslaw *$11.000*
Coleslaw

Ensalada clásica (Lechuga, Tomate, Zanahoria, Cebolla) .. *$10.000*
Classic Salad (Lettuce, Tomato, Carrot, Onion)

Ensalada de Papa y Huevo *$10.000*
Potato and Egg Salad

Ensalada de Rúcula y Parmesano *$11.000*
Arugula and Parmesan Salad

Arroz blanco *$7.000*
White rice

Ensaladas Especiales

Special Salads

RECOMENDADO · RECOMMENDED

Ensalada Gourmet
Rúcula, Peras, Queso Gorgonzola, Semillas de Sésamo Blancas y Negras Tostadas. Aliño de Miel, Aceto, Mostaza Dijón y Maracuyá.

Gourmet Salad
Arugula, Pears, Gorgonzola Cheese and Toasted white and black Sesame Seeds. Honey, Balsamic, Dijon Mustard and Passion Fruit Dressing

$19.500

Ensalada Caesar
Lechuga, Pollo, Croutons, Queso Parmesano. Salsa a base de Anchoas, Mayonesa, Crema y Oliva.

Caesar Salad
Lettuce, Chicken, Croutons, Parmesan Cheese. Dressing: Anchovies, Mayonnaise, Cream and Olive Oil.

$18.000

Ensalada Capresse
Bocconcinos, Tomates, Albahaca y Aceite de Oliva.

Bocconcini, Tomatoes, Basil, and Olive Oil.

$16.500

NUEVO

Ensalada Campestre
Palta, Tomate Cherry, Huevo Duro, Cebolla Morada con Dressing de Aceto, Miel, Mostaza y Oliva

Country-Style Salad
Avocado, Cherry Tomatoes, Hard-boiled Egg, and Red Onion with a Balsamic Vinegar, Honey, Mustard, and Olive Oil dressing.

$19.500

La Escondida

Pastas Caseras

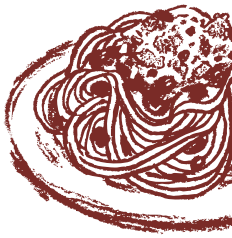
Homemade Pasta

Agnolotis de Osobuco Braseado en Crema Demiglace (RECOMENDADO · RECOMMENDED) *$22.000*
Braised Ossobuco Agnolotti with Demi-Glace Cream Sauce

Ñoquis de papa en salsa Boscaiola (Hongos de pino y Bacon) *$20.000*
Potato Gnocchi in Boscaiola Sauce

Raviolones de Espinaca y Panceta en Salsa Rosa *$21.000*
Spinach and Bacon Ravioloni with Rosé Sauce

Tallarines Cortados a Cuchillo en salsa Bolognesa. *$20.000*
Hand-Cut Pasta with Bolognese Sauce



Sorrentinos de Jamón y Queso crema de champigñones NUEVO *$22.000*
Ham & Cheese Sorrentinos with Creamy Mushroom Sauce

Minutas

Classic Dishes



Milanesa de Carne *$25.000*
Breaded Beef Cutlet

Milanesa de Carne Napolitana *$29.000*
Breaded Beef Cutlet with Tomato Sauce, Ham and Mozzarella

Milanesa de Pollo *$22.000*
Breaded Chicken Cutlet

Milanesa de Pollo Napolitana *$26.000*
Breaded Chicken Cutlet with Tomato Sauce, Ham and Mozzarella.

Tortilla de Papas *$16.000*
Potato Tortilla

Menú infantil

Kids Menu

Milanesitas de Carne con Papas Fritas
Mini Breaded Beef Cutlet with French Fries
$18.000

Spaguetti Kids con Crema o Salsa Rosa
Kids Spaghetti with Cream or Creamy Tomato
$18.000

Ñoquis Porción Infantil con Crema o Salsa Rosa
Kids Gnocchis with Cream or Creamy Tomato
$18.000

La Escondida



Postres

Desserts

Volcán de Chocolate con Helado de Crema *$12.500*
Chocolate Lava Cake with Vanilla Ice Cream

Volcán de Dulce de Leche con Helado de Crema *$12.500*
Dulce de Leche Lava Cake with Vanilla Ice Cream

Volcán de Pistaccio Dubai con Helado de Crema RECOMENDADO *$12.500*
Dubai Pistachio Lava Cake with Vanilla Ice Cream

Crumble de Manzana con Helado de Crema *$12.500*
Apple Crumble With Ice Cream

Tarta Vasca de Queso con Salsa de Frambuesas y Frutillas RECOMENDADO *$13.500*
Basque Cheesecake with Raspberry and Strawberry Sauce

Panqueque Caramelizado con Dulce de Leche *$10.000*
Caramelized Pancake with Dulce de Leche

Panqueque de Manzana con Helado RECOMENDADO *$12.500*
Apple Pancake with Ice Cream

Tiramisú con queso Mascarpone NUEVO *$12.500*
Tiramisú with Mascarpone and Coffee Sauce

Velvet de Limón con salsa de frutillas NUEVO *$12.500*
Lemon Velvet with Strawberries

Pavlova de Almendras con Frutillas y Salsa de Frambuesas NUEVO *$12.500*
Almond Pavlova with Strawberries and Raspberry Sauce

Queso y Dulce de Membrillo NUEVO *$10.000*
Cheese and Quince Paste

Helado 2 bochas (Americana, dulce de leche, limón, frutilla, chocolate) *$10.000*
Ice Cream (vanilla, dulce de leche, lemon, strawberry, chocolate)

Flan Casero *$12.500*
Homemade Flan (Créme Caramel)

Recargo de Crema o Dulce de Leche *$3.000*
Additional Cream or dulce de leche (caramel sauce)



Cafetería

Coffee & Tea

Café o Té
Coffee or tea
$4.000

Cafe Doble
Double Expresso
$5.000

Segafredo Zanetti

PARRILLA PALERMO

La Escondida

Bebidas sin alcohol

Non Alcoholic Drinks

Agua Mineral *$3.800*
Mineral Water

Gaseosa *$3.900*
Soft Drinks

Jarra de Limonada con Menta y Jengibre 1 lt RECOMENDADO *$9.000*
Lemonade with Mint and Ginger (1 lt)

Jarra de Limonada de Hibiscus 1 lt NUEVO *$9.000*
HIbiscus Lemonade (1 lt)

Stella Artois 473cc sin alcohol 0.0% *$3.900*
Stella Artois 473cc alcohol-free 0.0%

Vinos por Copa

Glass of Wine





Alamos Malbec
$8.500

Salentein Reserva Malbec
$10.000

Zuccardi Q Malbec
$12.000

DV Catena Cabernet Malbec
$14.000



La Escondida

Vinos Tintos

Red Wines

Zolo Malbec *$23.000*
Bodega Zolo
Lujan de Cuyo, Mendoza

Un Mundo Chiquito Malbec *$25.000*
Bodegas Vistalba
Gualtallary, Mendoza

Alamos Malbec *$26.000*
Bodegas Alamos
Uvas de Altura de la Patagonia, Mendoza

Vistalba Malbec D.O.C. *$28.000*
Bodega Vistalba
Luján de Cuyo, Mendoza

Quieto Malbec *$29.000*
Bodegas Quieto
Luján de Cuyo, Mendoza

Nicasia Red Blend Malbec *$29.000*
Bodega Catena
Agrelo, Mendoza

Ojo de Buen Cubero Malbec *$29.000*
Bodegas Cuchillo de Palo Vista
Flores, Mendoza

Alamos Malbec Reserva *$30.000*
Bodegas Alamos
Uvas de Altura de la Patagonia, Mendoza

Salentein Reserva Malbec *$30.000*
Bodegas Salentein
Valle de Uco, Mendoza

Zuccardi Q Malbec RECOMENDADO *$39.000*
Bodegas Zuccardi
Valle de Uco, Mendoza

Rutini Malbec *$55.000*
Rutini Wines
Valle de Uco, Mendoza

DV Catena Malbec *$47.000*
Bodega Catena
Agrelo, Mendoza

El Enemigo Malbec RECOMENDADO *$56.000*
Bodega El Enemigo Wines
Maipu, Mendoza

Luca Malbec *$58.000*
By Laura Catena
Valle de Uco, Mendoza

Tapiz Cabernet Sauvignon *$25.000*
Bodegas Tapiz
Valle de Uco, Mendoza

Alamos Cabernet Sauvignon *$26.000*
Bodegas Alamos
Uvas de Altura de la Patagonia, Mendoza

Nicasia Red Blend Cabernet Franc *$29.000*
Bodega Catena
Agrelo, Mendoza

Salentein Reserva Cabernet Franc *$36.000*
Bodegas Salentein
Valle de Uco, Mendoza

Rutini Cabernet Franc *$36.000*
Rutini Wines
Valle de Uco, Mendoza

DV Catena Cabernet Malbec RECOMENDADO *$37.000*
Bodega Catena
Agrelo, Mendoza

Salentein Reserva Pinot Noir *$30.000*
Bodegas Salentein
Valle de Uco, Mendoza

Zuccardi Q Tempranillo RECOMENDADO *$39.000*
Bodegas Zuccardi
Valle de Uco, Mendoza

Vinos Blancos y Espumantes

White & Sparkling Wines



Santa Julia Tardío *$23.000*
Bodegas Zuccardi
Valle de Uco, Mendoza

Un Mundo Chiquito Corte de Blancas *$25.000*
Bodegas Vistalba
Gualtallary, Mendoza

Alamos Sauvignon Blanc *$26.000*
Bodegas Alamos
Uvas de Altura de la Patagonia, Mendoza

Salentein Reserva Sauvignon Blanc *$30.000*
Bodegas Salentein
Valle de Uco, Mendoza

Pasarisa Torrontés RECOMENDADO *$30.000*
By Laura Catena
Valles Calchaquies, Salta

Chandon Extra Brut *$42.000*
Bodegas Chandon
Agrelo, Mendoza

Salentein Extra Brut *$33.000*
Bodegas Salentein
Valle de Uco, Mendoza

Descorche *$19.500*

La Escondida

Bebidas alcohólicas

Alcoholics Drinks



CERVEZAS
Beers

Stella Artois 1 lt *$14.000*

Corona 750cc *$15.000*

Stella 473cc *$9.000*

Patagonia Amber Lager 410cc *$9.000*

Andes 500cc *$9.000*
(Negra, Roja, Rubia)

WHISKY
Whisky

Johnny Walker Red Label *$10.500*

J&B *$10.500*

LICORES
Liqours

Baileys *$8.500*

Tía María *$8.500*

TRAGOS
Drinks

Tinto de Verano - Jarra de 1 lt NUEVO *$11.000*
Vino tinto – Gaseosa Limón – Menta - Hielo
Red Wine – Lemon Soft Drinks - Mint - Ice



Apperol Spritz *$8.500*
Aperol – Naranja – Soda – Champagne – Hielo
Aperol – Orange Wedge – Soda – Champagne – Ice

Gin Tonic *$8.500*
Gin Gordon's – Agua Tónica – Limón – Pepino
Gordon's Gin – Tonic Water – Lemon – Cucumber

Negroni *$8.500*
Gin – Campari – Vermouth rosso
Gin – Campari – Red Vermouth

Campari *$8.500*
Naranja o Pomelo
Orange or Grapefruit Juice



Cynar Julep *$8.500*
Cynar – Jugo de Pomelo – Limón – Menta
Cynar – Grapefuit juice – Lemon – Mint

Cuba Libre *$8.500*
Ron Dorado – Gaseosa Cola – Hielo - Limón
Dark Rum – Cola – Ice – Lime

Fernet con Coca *$8.500*
Fernet – Coca

Vermouth Rosso *$8.500*
Vermouth Rosso - Soda
Red Vermouth - Soda

Servicio de mesa Service Charge *$3.200*

PARRILLA PALERMO

laescondida

PARRILLA PALERMO

COSTA RICA 4464, CABA

www.laescondidaparrilla.com.ar
Instagram: **laescondida_palermo**

Tel Reservas: 11 4833-9138
Whatsapp Reservas: 11 3016-4417
Whatsapp Reservas Grupos/Corporativo: 11 6592-7594