

Puntos de Cocción

Meat cooking points



Poco hecho / *Rare* / *Bleu*



Menos del punto / *Medium rare*



Al punto / *Medium*



Más del punto / *Medium well*



Hecho / *Well done*



Muy hecho / *Very well done*

Entrantes / Starters

Empanadas Criollas / Pasties

3,15

- 🍷🍷🍷▶️ “Quebracho”: Vacío y provolone / “Quebracho”: Flank and provolone cheese
- 🍷🍷▶️ Carne de ternera / Meat
- 🍷🍷▶️ Pechuga de pollo / Chicken breast
- 🍷🍷🍷▶️ Pechuga de pollo al curry / Chicken curry
- 🍷▶️ Queso, cebolla y maíz / Cheese, onion and sweet corn
- 🍷🍷▶️ Espinaca / Spinach
- 🍷▶️ Jamón y queso / Ham and cheese



Provoleta / Melted italian cheese

- 🍷▶️ Sola, al horno / Only cheese, baked 11,20
- 🍷🍷▶️ Con champiñones, al horno / With mushrooms, baked 13,80
- 🍷▶️ Provoleta en snacks, al horno / Melted cheese snacks, baked 11,50
- 🍷▶️ Provoleta a la brasa / Charcoal melted cheese 13,00
- 🍷▶️ Provoleta a la brasa con pimientos / With red pepper 14,50



Pan de ajo / Garlic bread

- 🍷▶️ Solo (3 und.) / Only bread (3 Uts.) 5,00
- 🍷🍷▶️ Con queso / With cheese 7,00



Entrantes / Starters

		1/2 Ración	
🍷	▶ Trío de entrantes 1: Lengua, berenjenas, chorizo y patatas / Three starters 1: tongue, eggplant, provoleta cheese, creole sausage and potatoes		18,00
🍷🍷	▶ Trío de entrantes 2: Mollejas, provoleta, chorizo y patatas / Three starters 2: Sweetbreads, provoleta cheese, creole sausage and potatoes		21,00
🍷🍷	▶ Palmitos con salsa rosa / Palm hearts with pink sauce	6,50	9,50
🍷	▶ Bastoncitos de queso con salsa de tomate Cheese sticks with tomato sauce	6,90	10,50
	▶ Gazpacho casero (en temporada) / Homemade cold soup of tomatoes (in season)		5,60
	▶ Champiñones a la brasa / Grilled mushrooms		9,90
🍷	▶ Tortilla de calabacín / Courgette omelette		7,00
🍷	▶ Tortilla de patatas / Spanish omelette		6,40
🍷	▶ Patatas fritas con queso y bacon / Chips with bacon and cheese		8,80
🍷🍷🍷	▶ Croquetas de jamón (6 Uds.) / Ham croquettes (6 uts.)	3 uds.	5,50 8,80
🍷🍷🍷	▶ Albóndigas criollas de Angus en salsa gaucha (4 Uds.) Creole Angus meatballs with gaucho sauce (4 uts.)	2 uds.	7,90 14,20
🍷	▶ Patatas fritas con chorizo criollo al chimichurri y huevo frito Chips with creole sausage, chimichurri sauce and egg		14,50
🍷	▶ Lengua a la vinagreta Tongue to vinaigrette		11,00 17,80
🍷	▶ Berenjena en escabeche Pickled eggplant		6,50 9,50

Entrantes especiales argentinos a la parrilla Grilled special Argentinian starters

🍷	▶ Chorizo criollo Creole sausage	🍷	▶ Morcilla Blackpudding	🍷	▶ Chorizo y morcilla Mixed sausage and Blackpudding	▶ Mollejas Grill sweetbreads veal
2 Und.	7,40	2 Und.	7,40	2 Und.	7,40	350 grs. (10,58 Oz.)
4 Und.	13,20	4 Und.	13,20	4 Und.	13,20	1/2 Ración: 13,80 20,50



Ensaladas templadas / Warm salad

🍷🍷🍷▶ PATAGONIA 20,00

Lechuga, pimientos rojos, pepinillos, salsa rosa, 5 gambones patagónicos
Lettuce, 5 bigs patagonic prawns, red pepper, pickles and pink sauce

🍷🍷🍷▶ CAMPESTRE 16,60

Pechuga de pollo asada, lechuga, pimientos rojos, pepinillos, cebolla frita, aderezada con salsa de mostaza y miel

Chicken brest, letucce, red pepper, pickles, fried onion sasoned, with honey mustard sausage



Angus Premium de grano de maíz

Angus Premium grain fed

ENTRECOTE / SIRLOIN

▶ 200 grs. / 7 oz	24,00
▶ 300 grs. / 10,58 oz	35,00
▶ 450 grs. / 14,50 oz	52,50
▶ 1 Kgr. / 35,27 oz	117,00

CHULETÓN / RYBEYE

▶ 300 grs. / 10,58 oz	38,00
▶ 450 grs. / 14,50 oz	55,50

TOMAHAWK / TOMAHAWK

Tomahawk por kg. / Tomahawk per kg. 85,00

SOLOMILLO / FILLET

▶ 200 grs. / 7 oz	33,00
▶ 300 grs. / 10,58 oz	48,00
▶ 450 grs. / 14,50 oz	72,00
▶ 1 Kgr. / 35,27 oz	160,00

PARA SIBARITAS FOR GOURMETS

Entrecote Quebracho
Angus

350 grs. / 13,30 Oz.

Asado al fuego de leña, sazonado con chimichurri y sales de vino Malbec.

Se sirve con huevo frito, patatas fritas, pimientos rojos y cebolla frita.

The wood firegrilled seasoned with chimichurri and wine Malbec salt. It is served with egg and fried onions, red peppers and chips.

39,00

2 Guarniciones incluidas / 2 Garnish included

Patatas fritas - patatas asadas - 🍌 puré de patatas - puré de calabazas - verduras - ensaladas
Chips - jacket potato - 🍌 mash potato - pumpkin puree - vegetables - salads

Carne de Wagyu / Wagyu meat

Precio por kilo / Price per Kg

(La carne de Wagyu se vende al peso)

(Kobe meat is sold by weight)

▶ Australiano (AA8-9+)	325,00 por kilo
▶ Japonés Kobe (A3)	525,00 por kilo
▶ Japonés Kobe (A5+)	630,00 por kilo

(A5 máxima calidad de carne de Wagyu)

Consulte disponibilidad
Check availability



Angus Argentino

Argentinian Angus Beef

SALSAS / SAUCES

🌶️🌶️ Pimienta / Pepper
 Champignones / Mushrooms
 Cebolla caramelizada /
 Caramelized onion

3,50

COCCIÓN / COOKING

Crudo / Blue
 Poco hecho / Rare
 Menos del punto /
 Medium rare
 Al punto / Medium
 Más del punto / Medium well
 Hecho / Well done
 Muy hecho / Very well done

ENTRECOTE / SIRLOIN

▶ 200 grs. / 7 oz	22,50
▶ 300 grs. / 10,58 oz	33,00
▶ 450 grs. / 14,50 oz	50,00
▶ 1 Kgr. / 35,27 oz	109,00

CHULETÓN / RYBEYE

▶ 300 grs. / 10,58 oz	34,50
▶ 450 grs. / 14.50 oz	50,50

SOLOMILLO / FILLET

▶ 200 grs. / 7 oz	32,00
▶ 300 grs. / 10,58 oz	47,00
▶ 450 grs. / 14.50 oz	69,50
▶ 1 Kgr. / 35,27 oz	155,00

2 Guarniciones incluidas / 2 Garnish included

Patatas fritas - patatas asadas - 🍌🍌 puré de patatas - puré de calabazas - verduras - ensaladas
 Chips - jacket potato - 🍌🍌 mash potato - pumpkin puree - vegetables - salads



Brochetas / Skewers

▶ Pollo, con pimientos, maíz y bacon /
Chicken, with peppers, corn and bacon

23,50

▶ Ternera Angus con pimientos, maíz y bacon /
Angus meats, with peppers, corn and bacon

26,50

Carnes de Galicia / Galician Meats

CON HUESO / WITH BONE

COCCIÓN / COOKING

Crudo / Blue

Poco hecho / Rare

Menos del punto /

Medium rare

Al punto / Medium

Más del punto / Medium well

Hecho / Well done

Muy hecho / Very well done

▶ Chuletón 500 grs. / Ribeye 17,60 oz.

36,50

▶ T-Bone 600 grs. / T-Bone 19,30 oz.

45,50



Solomillo con salsa a la pimienta Filet steak with pepper sauce

▶ Solomillo de ternera 250 grs. (8 oz)

Servido con verduras, 🍷 salsa a la pimienta y 🍷 puré de patatas.
(Este plato se sirve con salsa y troceado, no se puede elegir punto de la carne)

Filet steak with vegetables, 🍷 mashed potatoes and 🍷 pepper sauce
(This dish is served with sauce and chopped, you cannot choose the point of the meat)

35,50

2 Guarniciones incluidas / 2 Garnish included

Patatas fritas - patatas asadas - 🍷 puré de patatas - puré de calabazas - verduras - ensaladas

Chips - jacket potato - 🍷 mash potato - pumpkin puree - vegetables - salads

Ternera a la brasa / Grilled beef meat

- ▶ Costillas de ternera Premium 350 grs. / Premium beef ribs 12,30 oz.
22,50
- ▶ Entrañas de ternera Premium 350 grs. / Skirtsteak 12,30 oz.
23,50
- ▶ Vacío al asador 350 grs / Grilled beef vacuum steak 12,30 oz.
19,50

Platos típicos de Buenos Aires Typical dishes of Buenos Aires

- 🍴▶ Milanesa de ternera a la napolitana
con jamón, queso y tomate
Napolitana breaded beef filet with ham,
tomato and chees
24,30



- 🍴▶ Sola / Alone
18,20

Surtido de carnes a la brasa Assortment grill

- 🍴▶ Chorizo, morcilla, cerdo, cordero, ternera y pollo
Criollo sausage, blackpudding, pork, lamb, beef and chicken
500 grs. precio por persona 27,00 (mínimo 2 personas) 54,00
17,60 oz. price per person 27,00 (mínimum 2 persons) 54,00

2 Guarniciones incluídas / 2 Garnish included

Patatas fritas - patatas asadas - 🍴 puré de patatas - puré de calabazas - verduras - ensaladas
Chips - jacket potato - 🍴 mash potato - pumpkin puree - vegetables - salads

- ▶ Verduras a la brasa (2 pers)
Assortment vegetables grill (2 pers.)
17,00



Hamburguesas Angus / Angus burger

300 grs. / 10,58 oz.

🍔🍌🍅🍴 ▶ Sola / Single burger 17,90

🍔🍌🍅🍴▶ Con queso provolone / With provolone cheese 20,50

Hamburguesa Buenos Aires

300 grs. / 10,58 oz.

🍔🍌🍅🍴▶ Con queso provolone, cebolla caramelizada y rúcula /
With provolone cheese, caramelized onion and arugula

22,50

Quebracho Burger

300 grs. / 10,58 oz.

🍔🍌🍅🍴▶ jamón, queso provolone, tomate, huevo, cebolla frita y pepinillos /
Ham, provolone cheese, tomato, egg, fried onion and pickles

23,50



Todas las hamburguesas se sirven con ensalada y patatas fritas

The dishes served with salad and chips

Pescados a la brasa / Grilled fish

🐟▶ Dorada a la brasa / Gilt head fish 16,00

🐟▶ Salmón rosado 250 grs. / Rosé salmon 8,80 oz 22,00

🦐▶ Gambones patagónicos 8 ud. / Patagonic prawns 8 ut. 20,00

🦑▶ Pulpo al asador (*) / Octopus BBQ (*) 50,00/Kg

(*) Bajo pedido 48 Hs. antes / (*) On request 48 hours before





EL QUEBRACHO

Especiales para compartir (2 pers.)

To share (2 people)

- ▶ Asado de tira + chorizo y morcilla + botella de vino
Strip roast + chorizo and blood sausage + bottle of wine

39,90



- ▶ Entrecot Angus 600 grs. /

Angus Sirloin 21,15 oz

+ 1 botella de vino + 1 bottle of wine

62,00



92,00

- ▶ Solomillo Angus 600 grs. /
Angus Fillet 21,15 oz

+ 1 botella de vino + 1 bottle of wine

- ▶ Chuletón con hueso 800 grs.

Rybeye with bone 28.20 oz.

+ 1 botella de vino + 1 bottle of wine

58,00



59,90

- ▶ Parrillada surtida de carnes
a la brasa

Assortment of grilled meat

Chorizo, morcilla, cerdo, cordero,
ternera y pollo / Creole sausage,
blackpudding, lamb, pork, chicken & beef

+ 1 botella de vino + 1 bottle of wine

Carnes de cerdo / Pork meats

▶ Solomillo de cerdo 300 grs. / Pork fillet 10,58 oz.

17,00

▶ Codillo de cerdo con patatas / Knuckle of pork with potatoes

19,30

🍴▶ Costillas de cerdo 350 grs. con salsa barbacoa / Pork ribs with BBQ sauce 12.30 oz.

19,30

Carnes de cordero / Lamb meats

▶ Chuletas de cordero 6 uds. / Lamb chops 6 uts.

21,00

▶ Pierna de cordero lechal 500 grs. / Leg of lamb 17.60 oz

30,50



Carnes de pollo / Chicken meats

▶ Pechuga de pollo 300 grs. / Chicken breast 10,58 oz.

17,00

🍴▶ Pechuga de pollo a la napolitana / Napolitana chicken breast

Pechuga asada con jamón, queso y tomate

Grilled chicken breast with ham, tomato and cheese

20,50

Ensaladas / Salads

🍷▶ MIXTA / MIXED SALAD

Lechuga, tomate y cebolla / **Lettuce, tomato and onion**

1/2 : 6,50 - Completa: 10,00

🍷🍷▶ MOTRILEÑA

Aguacate, tomate, anchoas / **Avocado, tomato and anchovies**

13,00

🍷🍷▶ QUEBRACHO

Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, aceitunas, maíz, atún, espárragos y huevos

Lettuce, tomato, onion, carrot, olives, corn, tuna, asparagus and egg

16,70

🍷🍷🍷▶ CÉSAR

Pollo, lechuga y queso parmesano

Chicken breast, lettuce, parmesano cheese

17,50

🍷🍷▶ MEDITERRÁNEA

Tomate con atún / **Tomato with tuna**

12,00



Pastas

PASTA LISA / CLASSIC PASTA



🍷 Rigatoni

🍷🍷 Tagliatelle



🍷 Penne



(Penne SIN gluten)

PASTA RELLENA / FILLED PASTA



🍷 Raviolini

Carne de cerdo

🍷🍷 Tortellini gigante

Ricota e spinaca

Salsas para pasta lisa

Smooth pasta sauces

▶ Pomarola	15,00
🍷▶ Bolognesa	15,00
🍷▶ Carbonara	15,00
🍷▶ Puttanesca	15,00
🍷🍷🍷▶ Pesto	15,00

Salsas para pasta rellena

Stuffed pasta sauces

▶ Pomarola	17,50
🍷▶ Bolognesa	17,50
🍷▶ Carbonara	17,50
🍷▶ Puttanesca	17,50
🍷🍷🍷▶ Pesto	17,50

🍷🍷🍷▶ Canelones de espinaca	15,50
🍷🍷▶ Lasagna de carne	17,50
🍷🍷▶ Lasagna de verduras	16,00

Al horno / Al forno

🍴🍴🍴▶ Rigatoni al horno con chorizo criollo, champiñones y salsa rosa
Baked rigatoni with creole chorizo, mushrooms and pink sauce

19,00

ESPECIALIDAD SPECIALITIES

🍴🍴▶ TAGLIATELLE
FRUTTI DI MARE

21,50



Menú infantil / Kids menu

Válido para menores de 10 años
Valid for children under 10 years old

🍴🍴▶ Nuggets de pollo / Chicken nuggets

🍴▶ Spaghettis (Bolognesa - tomate) / Spaghettis (Bolognesa sauce or tomato)

🍴▶ Hamburguesas con patatas / Burger with chips

Incluye: patatas fritas, 1 bebida y 1 helado
Included: chips, 1 drink, and 1 ice cream

17,50



EL QUEBRACHO

Carnes al asador / Cross BBQ

Bajo pedido 48 Hs. antes / On request 48 Hs. before

▶ Cordero al asador
Lamb cross BBQ
45,00 / Kg.

▶ Cochinito al asador
Pork cross BBQ
42,00 / Kg.

Pescados al asador / Fish BBQ

▶ Pulpo al asador
Octopus cross BBQ
50,00 / Kg.





Menú diario / Daily menu

El menú diario es exclusivamente por persona **NO para compartir**

The daily menu is exclusively per person NOT to share

Hasta las 15:30 Hs. De lunes a Viernes (Excepto festivos) / Until 3,30 PM from Monday to Friday (Except holidays)

Entradas / Starters

- 🍷▶ Provoleta / Melted provolone cheese
 - ▶ Champiñones a la brasa / Grilled mushrooms
- 🍷▶ Empanada / Argentinian pastry
 - ▶ Ensalada / Salad
- 🍷▶ Pan de ajo / Garlic bread
- 🍷▶ Tortilla de patatas / Spanish omelette
- 🍷▶ Tortilla de calabacín / Courgette omelette
- 🍷▶ Chorizo criollo / Creole sausage
- 🍷▶ Croquetas de jamón / Ham croquettes
- 🍷▶ Patatas fritas con queso y bacon / Chips with bacon and cheese
- 🍷▶ Gazpacho casero (en temporada) / Home made gazpacho (on season)
- 🍷▶ Bastoncitos de queso con salsa de tomate / Cheese sticks with tomato sauce

MENÚ A

PRINCIPAL Y
ENTRANTE Ó POSTRE
MAIN, STARTER OR
DESSERT

€ 17,10

MENÚ B

ENTRANTE,
PRINCIPAL Y POSTRE
STARTER,
MAIN AND DESSERT

€ 19,80

Principal / Main Course

- ▶ Vacío / Grilled beef vacuum steak
- ▶ Costillas de ternera a la brasa / Grilled beef ribs
- ▶ Ternera a la brasa / Beef
- ▶ Entraña a la brasa / Skirtsteak grill
- 🍷▶ Milanesa de ternera / Breaded beef fillet
- ▶ Costillas de cerdo con salsa barbacoa / BBQ pork ribs
- ▶ Pechuga de pollo / Chicken breast
- ▶ Solomillo de cerdo / Pork fillet
- ▶ Solomillo de cerdo con salsa a la pimienta / Pork fillet with pepper sauce (+€ 2,50)
- ▶ Chuletas de cordero / Lamb chops (+€ 2,50)
- ▶ Pastel de carne / Meatloaf
- 🍷▶ Canelones de espinacas / Spinach caneloni
- 🍷▶ Espaguetti bolognesa / Spaghetti bolognese
- 🍷▶ Lasagna de carne o verduras / Meat or vegetables lasagna
- 🍷▶ Raviolis con salsa bolognesa / Raviolis with bolognese sauce

IVA incluido / Bebidas aparte
VAT included / Drinks not included

Postres / Desserts

- 🍷▶ Panqueque de dulce de leche / Crep caramel
- 🍷▶ Tarta de chocolate / Chocolate cake
- 🍷▶ Higos con yogurt griego / Figs greek yogurt
- 🍷▶ Profiterol con chocolate / Chocolate profiterol
- 🍷▶ Brownie de chocolate / Brownie chocolate
- 🍷▶ Helado de vainilla / Vanilla icecream
- 🍷▶ Helado de chocolate / Chocolate icecream
- 🍷▶ Helado de fresa / Strawberry icecream
- 🍷▶ Tarta de queso / Chesse cake
- 🍷▶ Tarta de lima / Lime cake
- 🍷▶ Flan de huevo casero / Homemad egg flan
- 🍷▶ Tarta de manzana / Apple pie