



## LO QUE USTED DEBE SABER

EL DÍA QUE ME QUIERAS gira al rededor de la parrilla a leña. Tenemos una típica parrilla tradicional argentina en la cual hacemos brasas a partir de leños secos de eucalipto lo cual nos aporta aromas y sabores especiales. En ella parrillamos, cortes de res provenientes de ganados jóvenes seleccionados: carnes maduradas mínimo 20 días antes de salir a mesa, con abundante marmoréo (grasa intramuscular), lo cual nos aporta sabores, jugos y mucha terniza. También ofrecemos carnes de pollo, cerdo, pescados y mariscos, todos hechos a la parrilla con el toque especial y característico de esta técnica de cocción. Todos nuestros productos son hechos en casa con ingredientes e insumos de altísima calidad. Bienvenido. **CARLOS MORENO - CHEF**

### BEBIDAS

<b>JUGOS NATURALES</b> (Natural Juice):.....	<b>\$ 5.800</b>
Limonada (Lemonade), Mora (Blackberry), Fresa (Strawberry), Piña (Pineapple), Mango (Mango), Maracuya (passion fruit), Lulo (Lulo), Guanabana (soursop)	
<b>JUGOS MANDARINA</b> (Tangerin):.....	<b>\$ 7.200</b>
<b>GASEOSA PERSONAL BOTELLA X 300 ML</b> (soda).....	<b>\$ 5.800</b>
<b>AGUA MINERAL CON GAS</b> (gas mineral water).....	<b>\$ 5.800</b>
<b>AGUA MINERAL SIN GAS</b> (mineral water).....	<b>\$ 5.800</b>
<b>AGUA MINERAL CON GAS IMPORTADA</b> (Imported mineral water).....	<b>\$ 9.500</b>
<b>TE FUZZE TE</b> .....	<b>\$ 5.800</b>
<b>TE HATZU</b> .....	<b>\$ 9.500</b>



\$ 9.500



\$ 9.500



\$ 9.500

<b>AGUILA LIGHT</b> .....	<b>\$ 7.500</b>
<b>AGUILA</b> .....	<b>\$ 7.500</b>
<b>CLUB COLOMBIA DORADA Y ROJA</b> .....	<b>\$ 7.500</b>
<b>MILLER</b> .....	<b>\$ 9.500</b>
<b>PERONI</b> .....	<b>\$ 9.500</b>
<b>HEINECKEN</b> .....	<b>\$ 9.500</b>

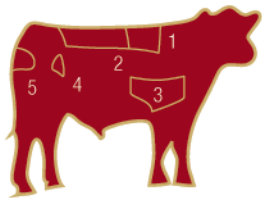
### ENTRADAS

<b>EMPANADAS ARGENTINAS DE CARNE</b> (Argentine Meat stuffed pastry).....	<b>\$ 4.200</b>
<b>CHORIZO ARGENTINO HECHO EN CASA</b> (Traditional Argentine sausage).....	<b>\$ 13.500</b>
<b>CHORIZO ANTIOQUEÑO HECHO EN CASA</b> (Traditional Antioqueño sausage).....	<b>\$ 13.500</b>
<b>MORCILLA ARGENTINA HECHA EN CASA</b> (Blood sausage).....	<b>\$ 13.500</b>
<b>MORCILLA CRIOLLA CON ARROZ</b> (blood sausage with rice).....	<b>\$ 13.500</b>
<b>MORCILLA ESPAÑOLA DE BURGOS</b> (burgos blood sausage).....	<b>\$ 13.500</b>
<b>ALITAS DE POLLO BBQ</b> (BBQ chicken wings).....	<b>\$ 17.000</b>
<b>PROVOLETA GRILLADA</b> (Grilled Provolone Cheese).....	<b>\$ 17.000</b>
<b>BURRATA</b> .....	<b>\$ 17.000</b>
<b>CHINCHULINES DE TERNERA A LA PARRILLA</b> (Veal entrails).....	<b>\$ 17.000</b>
<b>MOLLEJAS DE TERNERA A LA PARRILLA</b> (Sweet bread).....	<b>\$ 17.000</b>
<b>PANCETA DE CERDO A LA PARRILLA</b> (Pork grilled bacon).....	<b>\$ 17.000</b>
<b>PULPOS A LA PARRILLA, SERVIDOS CON MAYONESA DE ACEITUNAS NEGRAS</b> (Grilled baby octopus served with black olive mayonnaise).....	<b>\$ 22.000</b>
<b>CALAMARES AL AJILLO A LA PARRILLA, SERVIDOS CON MAYONESA DE MORRONES</b> (Grilled garlic squid served with paprika mayonnaise).....	<b>\$ 22.000</b>

### ENSALADAS

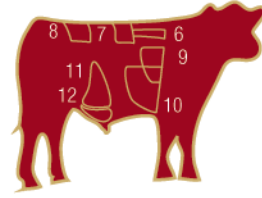
<b>CAPRESE:</b>	
<b>MUZZARELLA DE BUFALA, TOMATES, ALBAHACA, ACEITE DE OLIVA</b> (Caprese salad: Bufala muzzarella, tomato, basil, oil olives).....	<b>\$ 24.000</b>
<b>CESAR CON POLLO:</b>	
<b>POLLO, LECHUGA, PARMEGIANO, CRUTONES, SALSA CESAR</b> (Cesar salad: Letucce, parmegiano, croutons, cesar dressing).....	<b>\$ 24.000</b>
<b>MEDITERRANEA:</b>	
<b>ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY CONFITADO, BERENJENAS GRILLADAS EN ACEITE DE OLIVA, ALBAHACA, ESPINACA, CEBOLLA EN AROS, MORRONES, NUECES, PARMEGIANO, VINAGRETA GENOVESA, ACETO.</b> (Mediterranean salad: Black olives, confit cherry Tomatoes, grilled aubergines in oil olives, basil, spinach, onion, grilled peppers, nuts, parmegiano, genovese dressing, basil).....	<b>\$ 24.000</b>
<b>COBB:</b>	
<b>POLLO A LA PARRILLA, LECHUGA, HUEVO, TOCINETA, TOMATE, QUESO, AGUACATE, CEBOLLA ROJA</b> (Cobb salad: Grilled chicken, letucce, egg, bacon, tomato, cheese, avocado, onion).....	<b>\$ 24.000</b>

### TIPOS DE CORTE



#### ARGENTINA

1. BIFE ANCHO
2. BIFE ANGOSTO
3. COSTILLAR
4. COLITA DE CUADRIL
5. TAPA DE CUADRIL
6. OJO DE BIFE ANCHO
7. BIFE ANCHO CON COSTILLA
8. BIFE ANGOSTO CON LOMO
9. TAPA DE ASADO
10. MATAMBRE
11. VACÍO
12. BIFE DE VACÍO
13. LOMO
14. CENTRO DE ENTRAÑA
15. ENTRAÑA FINA



#### ESTADOS UNIDOS

1. RIB-EYE
2. SHORT LOIN
3. BACK RIBS / SHORT RIBS
4. TRI TIP
5. TIP OF BOTTOM ROUND
6. RIB EYE STEAK
7. PRIME RIBN STEAK
8. T-BONE STEAK
9. SHORT PLATE
10. MATAMBRE / ROSEMEAT
11. FLAP
12. FLANK STEAK
13. TENDERLOIN
14. HANGING TENDER
15. SKIRT STEAK

#### BRASIL

1. PONTA DE COTRA FILE
2. CONTRA FILE
3. COSTELÃO / COSTELA
4. MAMINHA
5. PICANHA
6. CORACAO DO CONTRAFILÉ
7. BISTECA
8. ENTRECOUT OU T-BONE STEAK
9. ACÉM
10. MATAMBRE
11. VAZIO
12. BIFE DE VAZIO
13. FILE MIGNON
14. FRALDINHA
15. ENTRANHA

#### CHILE

1. LOMO VETADO
2. LOMO LISO
3. COSTILLAR - ASADO DE TIRA
4. PUNTA DE PICANA
5. PUNTA DE GANSO
6. OJO DE LOMO VETADO
7. LOMO VETADO CON COSTILLA
8. ENTRECOT
9. PLATEADA
10. MALAYA
11. TAPABARRIGA
12. PALANCA
13. FILETE
14. POLLO BARRIGA
15. ENTRAÑA

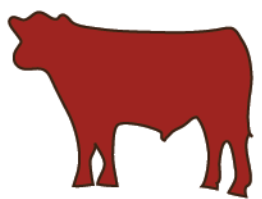
#### PERU

1. BIFE ANCHO
2. BIFE ANGOSTO
3. COSTILLAR ASADO DE TIRA
4. COLITA DE CUADRIL
5. PICANA
6. OJO DE BIFE ANCHO
7. ENTRECOT
8. T - BONE
9. PLATEADA
10. MATAMBRE
11. MALAYA
12. VACIO
13. LOMO
14. HUACHALOMO
15. ENTRAÑA

#### MÉXICO

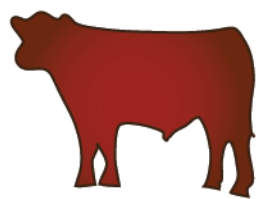
1. ENTRECOT - RIB-EYE
2. NUEVA YORK
3. COSTILLA CARGADA
4. EMPUJE
5. TAPA DE AGUAYÓN
6. ENTRECOT - RIB-EYE
7. ENTRECOT
8. T - BONE
9. DIEZMILLO
10. SUADERO
11. CENTRO DE FALDA
12. CONCHA DE FALDA
13. FILETE
14. ARRACHELA GALLO
15. ENTRAÑA

### GRADOS DE COCCIÓN



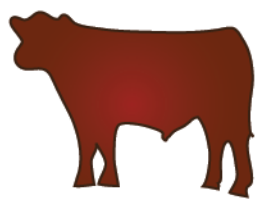
#### CRUDA EN EL CENTRO:

Cruda en el centro (termino Azul):  
Dorado en la superficie, roja por dentro, casi cruda en el centro y poco jugosa. La temperatura interna es entre 49°C y 55°C.



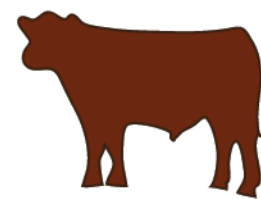
#### JUGOSA:

Jugosa (termino medio):  
Dorado en la superficie, color rajizo por dentro y muy jugosa. La temperatura interna es entre 60°C y 63°C. Este es el término más solicitado.



#### ROSADA:

Rosada (termino tres Cuartos):  
Dorado intenso en la superficie, rosada por dentro, menos jugosa. La temperatura interna es entre 68°C y 71°C.



#### BIEN COCIDA:

Bien cocida (termino cuatro cuartos):  
Dorado exterior oscuro, carne cocida por dentro y poco jugosa. Por esta razón se pierde la terniza de la carne. La temperatura interna es entre 75°C y 78°C.



## VALORES PERCIBIDOS

Un buen comensal, aprecia en un corte de carne la combinación de jugosidad, ternura, presentación, aroma y sabor. La ternura es la cualidad de la carne de dejarse cortar y masticar con mayor o menor facilidad. Esta característica está asociada básicamente a la cobertura grasa del animal, al sistema de alimentación en la ceba, a la edad, el sexo, el peso de la canal, el tipo de raza, y el proceso de empaque, maduración y preparación de la carne. La cobertura de grasa animal se mide por la grasa que posee tanto en el lomo como en la pierna. También se puede apreciar por el marmorado o cantidad de grasa intramuscular lo que las hace más jugosas y sabrosas. La alimentación ideal es la que se hace a base de forrajes o sistemas intensivos de ceba. A menor edad y peso del animal, mayor ternura. En "El día que me quieras" utilizamos carnes de ganados jóvenes colombianos muy bien seleccionados, que cumplen con todos los parámetros antes mencionados. Así mismo, nuestras carnes son cuidadosamente manipuladas, conservadas en empaque de vacío y maduradas mínimo 20 días antes de su consumo.

## CARNES EL DÍA QUE ME QUIERAS (Todas nuestras carnes incluyen una guarnición)

### CARNES RES

<b>BIFE ANCHO</b> (Rib eye steak).....	\$ 39.000
<b>BIFE DE CHORIZO</b> (Rump steak).....	\$ 39.000
<b>TAPA DE CUADRIL</b> (Cap of rump).....	\$ 39.000
<b>BIFE DE LOMO - CORTE DELGADO</b> (Tenderloin thin steak).....	\$ 39.000
<b>BIFE DE LOMO - CORTE GRUESO</b> (Tenderloin sterling).....	\$ 39.000
<b>BIFE DE PALETA</b> (Shoulder).....	\$ 39.000
<b>ASADO DE TIRA</b> (Rib strip).....	\$ 39.000
<b>BIFE DE VACIO</b> (Flank steak).....	\$ 39.000
<b>ENTRAÑA</b> (Thin skirt).....	\$ 39.000

### CERDO

<b>COSTILLAS DE CERDO BBQ</b> (Pork chops)	\$ 44.000
<b>BONDIOLA DE CERDO</b> (Boston butt)	\$ 39.000
<b>TAPA DE CUADRIL</b> (Cap of rump)	\$ 39.000

### SOPAS

<b>3 TOMATES</b> (Tomato soup).....	\$ 17.000
<b>CHAMPIÑONES AL ROQUEFORT</b> (Mushroom soup with roquefort cheese).....	\$ 17.000

### POSTRES

<b>VOLCAN DE DULCE DE LECHE</b> (Caramel spread volcano).....	\$ 9.000
<b>VOLCAN DE CHOCOLATE</b> (Chocolate volcano).....	\$ 9.000
<b>COPA DE HELADO DE VAINILLA</b> (Vanilla ice cream).....	\$ 9.000
<b>BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA</b> (Chocolate Brownie with vanilla ice cream).....	\$ 9.000
<b>POSTRE DEL CHEF</b> (Chefs dessert).....	\$ 9.000

### MEDIAS PORCIONES

<b>BIFE DE LOMO - CORTE DELGADO</b> (Tenderloin thin steak).....	\$ 32.000
<b>BIFE DE LOMO - CORTE GRUESO</b> (Tenderloin sterling).....	\$ 32.000
<b>TAPA DE CUADRIL</b> (Cap of rump).....	\$ 32.000
<b>BIFE DE VACIO</b> (Flank steak).....	\$ 32.000
<b>BIFE DE PALETA</b> (Shoulder).....	\$ 32.000
<b>POLLO GRILLADO Y LAQUEADO EN REDUCCIÓN DE MALBEC O SALSA BBQ</b> (Grilled chicken in BBQ sauce).....	\$ 29.000

### POLLO

<b>POLLO GRILLADO Y LAQUEADO EN REDUCCIÓN DE MALBEC O SALSA BBQ</b> (Grilled chicken lacquered in malbec reduction or BBQ sauce)	\$ 35.000
---	-----------

### PESCADOS

<b>PAPILOTE DE FILETE DE PESCADO BLANCO SEGÚN TEMPORADA EN SALSA POMODORO, AJO, Y ALBAHACA</b> (White fish filet papilot in pomodoro sauce)	\$ 39.000
<b>PESCADO ENTERO A LA PARRILLA</b> (Grilled fish)	\$ 44.000
<b>SALMON A LA PARRILLA</b> (Grilled salmon)	\$ 44.000

### BURGERS

<b>BURGER:</b> .....	\$ 22.500
200 grs de carne de res, lechuga, tomate, cebolla y pepinillos	
<b>CHEESEBURGER:</b> .....	\$ 24.500
200 grs de carne de res, doble queso americano	
<b>CHEESE &amp; BACON:</b> .....	\$ 26.500
200 grs de carne de res, queso americano, tocineta, lechuga, tomate, cebolla y pepinillos	

### PASTAS (fettuccini o penne)

<b>PASTA ALLA NAPOLETANA</b> .....	\$ 26.000
<b>PASTA ALLA BOLOGNESE</b> .....	\$ 26.000
<b>PASTA ALLA CARBONARA</b> .....	\$ 26.000
<b>PASTA AL PESTO</b> .....	\$ 26.000
<b>PASTA AL FORMAGGIO</b> .....	\$ 26.000
<b>PASTA AL POLPO</b> .....	\$ 28.000

### GUARNICIONES

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO

<b>PAPAS FRITAS CON CASCARA</b> (French Fries).....	\$ 7.200	<b>ESPINACA A LA CREMA</b> (creamed spinach).....	\$ 7.200
<b>PAPA FRANCESA</b> .....	\$ 7.200	<b>ARBEJAS A LA CREMA</b> (creamed peas).....	\$ 7.200
<b>PURÉ DE PAPAS</b> (Mashed Potatoes).....	\$ 7.200	<b>HORTALIZAS GRILLADAS:</b> Cebollas grilladas, morrones grillados, berenjenas grilladas, aceite de oliva (Grilled vegetables: grilled onions, grilled peppers, grilled aubergines, oil olives).....	\$ 7.200
<b>PURÉ DE PAPAS CON QUESO AZUL</b> (Rockefort mashed potatoes).....	\$ 7.200	<b>ENSALADA DE LA CASA:</b> Lechuga, tomate cherry, apio, champiñones (Lettuce, cherry tomatoes, celery, mushrooms).....	\$ 7.200
<b>PURÉ DE PAPAS CON MORRONES ASADOS</b> (Sweet pepper mashed potatoes).....	\$ 7.200	<b>ENSALADA MIXTA:</b> Tomate, zanahoria, cebolla, lechuga (Tomatoes, carrot, onion, lettuce).....	\$ 7.200
<b>PURÉ DE PAPAS CON AJOS ASADOS</b> (Garlic mashed potatoes).....	\$ 7.200	<b>ANILLOS DE CEBOLLA</b> (Onion rings).....	\$ 7.200
<b>PURÉ DE PAPAS CON CHIMICHURRI</b> (Chimichurri mashed potatoes).....	\$ 7.200		
<b>PAPAS CRIOLLAS</b> (Creole potatoes).....	\$ 7.200		
<b>PASTA CAPELLINI AL BURRO</b> (Tagliolini pasta).....	\$ 7.200		

### POUSSE CAFES

<b>AMARETO</b> .....	\$ 14.000	<b>DUBONNET</b> .....	\$ 14.000
<b>BAILEYS</b> .....	\$ 14.000	<b>DRAMBUIE</b> .....	\$ 14.000
<b>COINTREAU</b> .....	\$ 14.000	<b>GRAND MARNIER</b> .....	\$ 14.000
<b>LIMONCELLO</b> .....	\$ 14.000	<b>GRAPPA</b> .....	\$ 14.000
<b>CAMPARI</b> .....	\$ 14.000	<b>FRANGELICO</b> .....	\$ 14.000

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO

### BEBIDAS CALIENTES

<b>ESPRESSO</b> (30 ml de café a partir de 7 grs de café molido en 20 segundos).....	\$ 4.500
<b>ESPRESSO DOPPIO</b> (30 ml de café a partir de 14 grs de café molido en 20 segundos).....	\$ 4.500
<b>ESPRESSO LUNGO</b> (30 ml de café a partir de 10 grs de café molido en 30 segundos).....	\$ 4.500
<b>ESPRESSO MACCHIATO O CORTADO</b> (Espresso mezclado con 15 ml de leche caliente).....	\$ 4.500

<b>ESPRESSO RISTRETTO</b> (15 ml de café a partir de 14 grs de café molido en 15 segundos).....	\$ 4.500
<b>CAPUCCINO</b> (1/3 de espresso, 1/3 de leche, 1/3 de espuma de leche).....	\$ 4.500
<b>AROMATICA</b> (infusion).....	\$ 4.500

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO