

PARRILLADAS & CORTES



PITUCA 200grs. Bife de vacio + 200grs. Picaña + Brocheta de Chorizo 200gr Flank steak + 200gr Picaña + a Shish Kabob	\$590
PIBA 200grs. Bife de vacio + 200grs. Picaña + 200grs Arrachera + Brocheta de Chorizo 200gr Flank steak + 200gr Picaña + 200gr Skirt steak + a Shish Kabob	\$890
CHE PEBETA 400grs. Bife de vacio + 400grs. Picaña + Brocheta de Chorizo 400gr Flank steak + 400gr Picaña + a Shish Kabob	\$1150
PAPUSA 400grs. Bife de vacio + 400grs. Picaña + 400grs Arrachera + Brocheta de Chorizo 400gr Flank steak + 400gr Picaña + 400gr Skirt steak + a Shish Kabob	\$1590

CORTES NACIONALES

TIRA DE ASADO 400grs **\$390**

NACIONAL EXTRA SUAVE

CHURRASCO RibEye 1/2 kilo **\$590**

HIGH CHOICE ANGUS

	200grs	400grs
ARRACHERA Skirt steak	\$290	\$490
PICAÑA	\$300	\$560
BIFE DE VACIO Flank Steak	\$320	\$590
LOMO Caña de filete Tenderloin filet	\$320	\$590
RIBEYE ANGUS 1/2 Kilo	\$960	

PLATILLOS



CHORIPAN Torta de Chorizo Gourmet con tomate, lechuga y chimichurri Chorizo Gourmet sandwich with tomato, lettuce and chimichurri sauce.	\$169
MILANESA EMPANIZADA Al horno, acompañado con papas. Baked milanese with fries. (Beef/Chicken)	\$190
POLLO Pechuga de pollo al carbón con chimichurri / Grilled Chicken with Chimichurri sauce	\$199
ATÚN Medallón de 200grs /200grams of tuna medallion	\$220
HAMBURGUESA ANGUS Carne preparada sin huevo y sin conservantes. Calidad ANGUS Pan casero y servida con papas	\$229
MILANESA NAPOLITANA Milanese de res o pollo empanizado cubierta de salsa de tomate y queso . INCLUYE PAPAS /Breaded beef or chicken milanese covered with tomato sauce and cheese. - fries included	\$249
TORTA DE LOMITO Torta hecha con pan casero, filete de res, tomate, lechuga y mayonesa con chimichurri.	\$349
SALMÓN PATAGÓNICO Salmón de las costas del Sur con finas hierbas. Salmon from the South coasts with fine herbs.	\$399
CHAMORRO Chamorro horneado al vino Tinto / Pork leg in red wine sauce.	\$399
BRISKET ANGUS Brisket Angus al Vino tinto, 300gr. /Angus brisket in red wine	\$399

PIZZA



	SMALL 30X20CM	CHICA 30X20CM	GRANDE 60X20CM	BIG
LA MUSA Mozzarella / Mozzarella cheese		\$169	\$330	
MARGARITTA Mozzarella, rebanadas de tomate con ajo / Mozzarella cheese, tomato slices and garlic		\$179	\$350	
FUGAZETTA Mozzarella y cebolla salteadas / Mozzarella cheese and sauteed onions		\$179	\$350	
VERDURAS Mozzarella con aceitunas, morrones y cebollas / Mozzarella cheese, peppers and sauted onions		\$199	\$390	
PEPERONNI Mozzarella con peperonni / Mozzarella cheese with peperonni		\$219	\$420	
CHORIZO GOURMET Mozzarella y rodajas de Chorizo / Mozzarella cheese and chorizo slices.		\$229	\$450	
SERRANO Mozzarella y Jamón Serrano /Mozzarella cheese and Serrano ham		\$239	\$470	

BEBIDAS



AGUA	\$45	330 ml
REFRESCO	\$49	355 ml
LIMONADA	\$49	355 ml
AGUA DE PIEDRA	\$55	355 ml
AGUA PERRIER	\$69	330 ml
SANGRIA	\$90	355 ml
CLERICOT	\$99	330 ml
AGUA DE PIEDRA	\$129	650 ml
*APEROL SPRITZ	\$139	
JARRA LIMONADA	\$190	1500 ml
JARRA SANGRIA	\$290	1000 ml
JARRA CLERICOT	\$350	1000 ml
MARGARITA	\$149	

CERVEZA

CORONA - PACIFICO - VICTORIA	\$59	355 ml
MODELO ESPECIAL Y NEGRA	\$59	355 ml
STELLA - ULTRA	\$69	355 ml
CLAMATO	\$79	355 ml
CERVEZA ARTESANAL	\$99	355 ml

LICORES

SHOT DE LIMÓN	\$20	
VASO CHELADO	\$30	1.5 oz
VASO MICHELADO	\$50	
LICOR - RON	\$129	1.5 oz
BEBIDA PREPARADA	\$139	
BRANDY - GOGNAC	\$200	1.5 oz
RON ZACAPA	\$200	1.5 oz

TEQUILA & MEZCAL

30-30 REPOSADO	\$129	2 oz
TRADICIONAL	\$139	1.5 oz
HERRADURA - DON JULIO	\$159	1.5 oz
30-30 CRISTALINO AÑEJO	\$170	2 oz
MAESTRO DOBLE	\$170	1.5 oz
DON JULIO 70 - ULTRA	\$190	1.5 oz
400 CONEJOS Y OTROS	\$159	1.5 oz
OJO DE TIGRE	\$180	1.5 oz
*MONTELOBOS	\$180	1.5 oz
WHISKY		
BUCHANANS - CHIVAS - BLACK	\$200	1.5 oz
GLENFIDDICH	\$220	1.5 oz
MACALLAN - GOLD LABEL	\$240	1.5 oz



CHE PEBETA Menú

PLATILLOS ELABORADOS CON RECETAS
FAMILIARES QUE TE REMONTARÁN A BUENOS AIRES.

CATA MARIDAJE
LOS JUEVES ÚLTIMOS
DE MES - 8:30PM

SHOW TANGO
TODOS LOS VIERNES
9:00PM

ENTRADA

EMPANADAS ARGENTINAS HORNEADAS \$59 c/u

CARNE ANGUS ANGUS meat

JAMÓN & QUESO Ham & Cheese

ESPINACA & REQUESÓN Spinach & Ricotta

EMPANADAS GOURMET \$69 c/u

CAMPO Carne cortada a cuchillo /Cut meat

PIQUIN Carne molida ANGUS con un toque de chile
Empenada with a touch of spicy chili

RAJAS Queso y rajas de poblano / Cheese and strips of poblano chili

GUACAMOLE CON CHIMICHURRI Guacamole with chimichurri sauce. **\$139**

PANELA FUNDIDO ADOBADO Melted Panela cheese. **\$169**

CARPACCIO DE BETABEL Slices beets. **\$169**

TABLITA DE CHORIZO GOURMET Chorizo **\$199** Mixta Chorizo y Morcilla **\$250**

PROVOLETTA Melted cheese. **\$269**

CARPACCIO DE RES Filete de Res sellado y curado / Sealed and cured beef steak. **\$290**

CHICHARRON DE RIBEYE RibEye horneado sobre una cama de guacamole. **\$399**

VITEL TONÉ Delgadas rebanadas de Res en salsa de anchoas, atún, vino blanco y especias.
Thin slices of beef in a sause of anchovies, tuna, white wine and spices. **\$199**

PICADITA Jamón Serrano, queso, aceitunas y tomates cherry.
Serrano han, cheese, olives and cherry tomatoes. **\$229**

MATAMBRE DE CAMPO Rodajas de carne fría arrollada y rellena con verduras y queso parmesano.
Slice of cold meat rolled, and stuffed with vegetables and parmesan cheese. **\$250**

ENTRADITA Matambre, Vitel Toné + Picadita
Matambre, Vitel Toné, Serrano ham. cheese, olives and cherry tomatoes **\$329**

COMPADRITA Queso Panela adobado fundido, chorizo gourmet, guacamole con chimichurri y tomate cherry.
Melted panela cheese, gourmet chorizo, guacamole with chimichurri and cherry tomatoes. **\$329**

PARA ACOMPAÑAR

PAPAS A LA FRANCESA French fries **\$149** **PROVENZAL** Garlic and parsley **\$169**

ENSALADA DE TOMATE Rebanadas de tomate con chimichurri / Tomato slices with chimichurri souce. **\$120**

ENSALADA MIXTA Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla / Lettuce, tomato, carrot and onion. **\$170**

ENSALADA CHE PEBETA Lechuga hidropónica, tomates cherry, zanahoria, aguacate, cebolla,
queso Panela, Gouda, Mozzarella y aceitunas, con aderezo de la casa. **CHICA \$199**
GRANDE \$299

Hydroponic lettuce, cherry tomatoes, carrots, avocado, onion, Panela cheese, Gouda cheese, Mozzarella cheese and olives, with house drees

PASTA

SPAGHETTI **\$190**

FETTUCCINE **\$200**

ÑOQUI CASERO Gnocchi **\$220**

AGNOLOTTI CASERO Relleno de jamón y queso
Stuffed with ham and cheese **\$240**

BOLOGNESA Salsa de tomate y carne molida.
Tomato sauce and meat.

CREMA A LOS 4 QUESOS
Parmesano, Provolone, Ricota y Romano

FILETO Tomate, ajo y aceite de oliva
Tomato, garlic and olive oil.

AGREGA: Parmesano **\$20** Carne Molida **\$70** Salmón **\$90**

Pollo **\$60** Jamón serrano **\$70** Camarones **\$100**

MAR & TIERRA

BROCHETA DE CAMARÓN Shrimp Shish Kabob **\$190**

LOMO & CAMARÓN Medallón de caña de filete y 3 camarones U. / Steak loin medallion and 3 shrimp **\$499**