

notas de campo



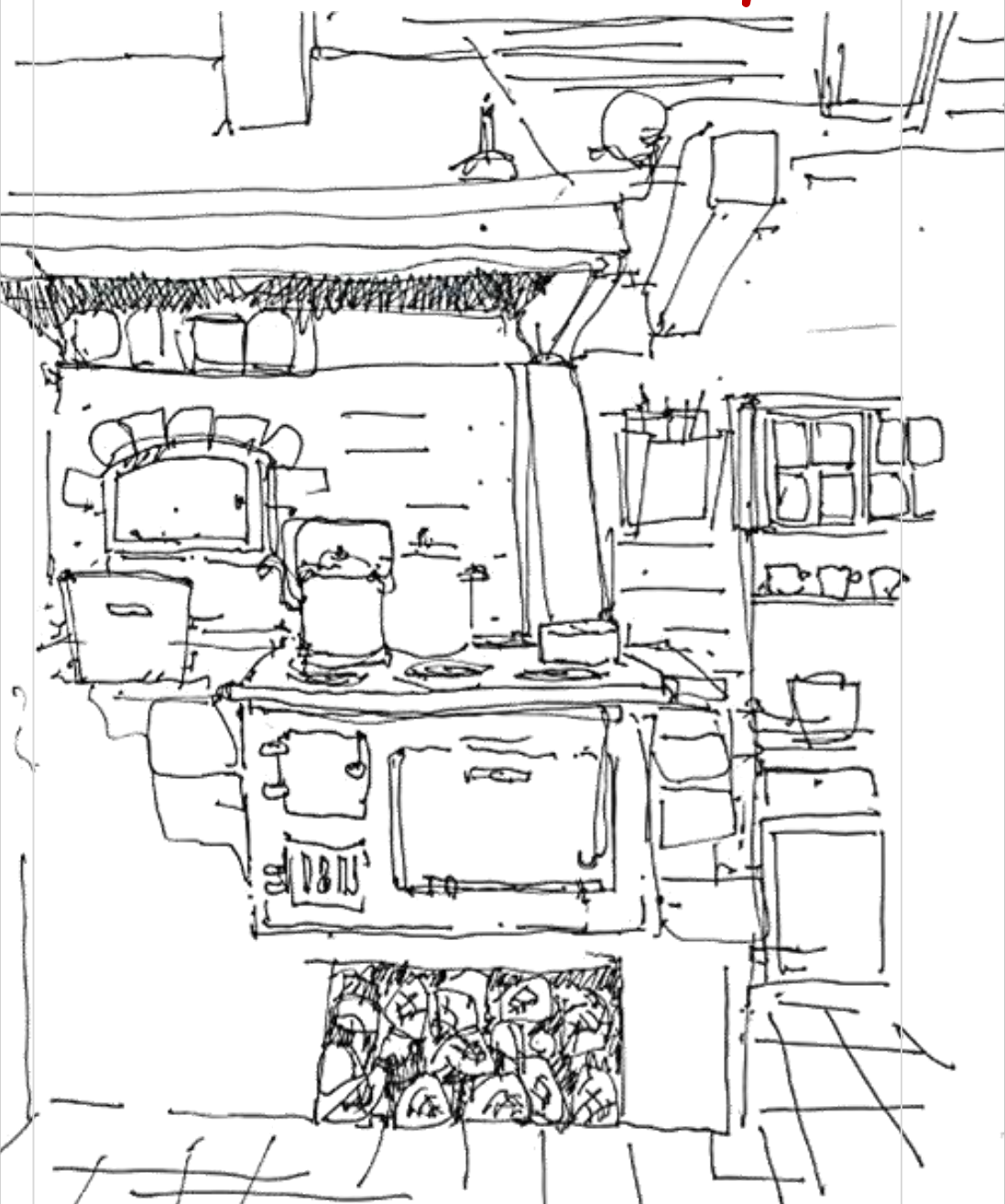
ASADOR

la matera

esencia argentina



notas de campo



Nuestro personal camino hacia la
“*esencia argentina*”
que intentamos transmitir

Our personal journey to
the “*argentine essence*”
we intend to share



“a las brasas, todo está bueno” *viff*

CARTA MENU

seasons menu

ENTRANTES – STARTERS

ENSALADAS – SALADS

PLATOS SPECIALITIES

tradición PARRILLA

grill TRADITION

selección ASADOR

grill SELECTION

hamburguesas

experiencia GOURMET

MENÚ – MENUES

POSTRES & DULCES

DESSERTS





EMPANADAS



Empanadas TRADITIONAL ARGENTINE PASTRY ...**€6.60**
DELICIOSAS EMPANADAS ARGENTINAS - 2 unidades 2 units

CARNE
beef

POLLO
chicken,

"HUMITA"maíz & queso
corn & cheese,

ENTRANTES

STARTERS

FRIOS COLD

TABLA PICADA fría cold cuts €15.00

tacos de quesos y embutidos, olivas y pickles
cheese and sausage tacos, olives and pickles

VITEL TONÉ veal meat €14.50

Lonchas de ternera asadas, maceradas en salsa de atún c/ pizca de anchoas
Slices of roast beef in tuna sauce w/pinch of anchovies. Served cold w/rucula

Tomate matero STUFFED TOMATOE €10.00

relleno de crema de atún y verduras
WITH A CREAMY FILLING OF TUNA & VEGETABLES, OLIVE OIL & MAYONNAISE

Copa Guacamole GUACAMOLE €12.00

crema aguacate, c/ tortitas de maíz
AVOCADO GUACAMOLE WITH CORN CHIPS

Palmitos en salsa rosa palm hearts €13.50

Corazon de palmitos, en salsa rosa
PALM HEARTS, IN PINK WITH MAYONNAISE SAUCE

Carpaccio CARPACCIO €17.00

base de vegetales, finas laminas de ternera maserada y queso parmesano.
ON A VEGETABLES BASE, FINE SLICES OF SEASONED VEAL, & PARMESAN CHEESE

DE PARRILLA GRILLED

Chorizos criollos..... € 6.50

ARGENTINE "CRIOLLO" SEASONED PORK SAUSAGE
al gusto argentino -2 unidades

Provolone GRILLED "PROVOLETA" CHEESE..... €13.00

Queso grillado a la parrilla con orégano

Molleja de ternera €17.00

GRILLED VEAL "SWEETBREDS", with LEMON
Mollejas a las brasas con limón

Pimiento relleno STUFFED SWEET PEPPER €13.00

Pimiento grillado - relleno de ternera trinchada c/ verduras y queso Grilled
sweet pepper, stuffed with seasoned meat, vegetables and cheese

Choclo asado CORNCOB €8.00

mazorcas asadas a las brasas - 2 unidades
2 PIECES OF GRILLED CORN IN THE COB, dressed with olive oil and salt

Picada "la matera" €17.50

"LA MATERA" SPECIALTY STARTER
CHORIZO, EMPANADA Y COSTILLA DE CERDO

Parrilla de verduras €16.00

GRILLED VEGETABLES OF THE SEASON



MILANESAS



ENSALADAS

SALADS

ENSALADA MIXTA €11.50

Tomate, lechuga, zanahoria, cebolla, remolacha, aceitunas y maíz
TOMATOE, LETTUCE, CARROT, ONION & BEETRROT. Olives and corn

ENSALADA MEDITERRANEA €14.50

Tomate, lechuga, cebolla, oliva, maíz, zanahoria, huevo y atún
TOMATOE, LETTUCE, ONION, OLIVES, MAIZE, CARROT, EGG & TUNA.

ENSALADA CAPRESE €13.50

tomate en rodaja, mozzarella fresca, pesto y hojas de albahaca fresca
TOMATOE, MOZZARELLA CHEESE AND BASIL. PESTO

ENSALADA CESAR €16.50

Lechuga, tomate, pollo ASADO, pan tostado, lascas de parmesano y salsa cesar
LETTUCE, TOMATOE, GRILLED CHICKEN, TOASTED BREAD, PARMESAN & "CESAR"

ENSALADA "ESENCIA" €16.00

Hojas tiernas, tomates cherry, picatostes, nueces y queso de cabra. Vinagreta
TENDER GREEN LEAVES, CHERRY TOMATOES, CROUTONS, NUTS AND GOAT CHEESE.

ENSALADA DE SALMON €18.00

Hojas tiernas, tomates cherry, picatostes, muzarella fresca y SALMON AHUMADO
Green leaves, cherry & fresh cheese, w/ smoked SALMON, toast bread & nuts

PLATOS SPECIAL

DISHES

MILANESA DE CARNE c/guarnición €15.50

VEAL CUTLETS IN BREADCRUMBS, WITH GARNISH
carne de ternera empanada

MILANESA a la NAPOLITANA c/guarnición €19.00

"NAPOLITAN "VEAL CUTLETS IN BREADCRUMBS, WITH GARNISH
carne de ternera empanada c/salsa de tomate, jamón y queso

SUPREMA DE POLLO c/guarnición €15.50

FRIED CHICKEN BREAST IN BREADCRUMBS, WITH GARNISH
Fritura de pechuga de pollo empanado

SELECCIÓN VEGETARIANA €18.00

"COLD VEGETARIAN SELECTION"
Selección de verduras y combinación de sabores en plato frío
COLD SELECTION OF SEASONAL VEGETABLES, FLAVOURS & TEXTURES

Todas los platos se sirven con **ELECCION DE GUARNICION**
PATATAS ASADAS ó PATATAS FRITAS

GUARNICIONES extras extra

GARNISHES

VERDURA ASADA BAKED VEGETABLES € 7.50

VERDURAS DE ESTACION A LA PARRILLA

ENSALADA FRESH VEGETABLES € 6.00

VERDURAS FRESCAS DE ESTACION EN ENSALADA
FRESH SALAD VEGETABLES



COMPLETA c/guarnición INDIVIDUAL €20.00

ARGENTINA TRADITIONAL BBQ – VEAL, CHICKEN & PORK, with garnish
selección de carnes en tradicionales cortes argentinos ,
TERNERA , POLLO CERDO Y CRIOLLO , con guarnición

COMPLETA c/guarnición PARA 2 PERSONAS..... €38.00

ARGENTINA TRADITIONAL BBQ – VEAL, CHICKEN & PORK, with garnish
selección de carnes en tradicionales cortes argentinos ,
TERNERA , POLLO CERDO Y CRIOLLO , con guarnición

PARRILLA FAMILIAR ó en grupo

(más de 2 personas)

PRECIO POR PERSONA..... €18.00
c/guarnición



tradición **PARRILLA**

grill TRADITION

TERNERA asada

ROAST VEAL

TIRA DE ASADO c/guarnición €16.50

GRILLED VEAL RIBS, CHIMICHURRI SAUCE, WITH GARNISH
Costillas asadas de ternera, acompañado de salsa chimichurri

VACIO SELECCIÓN c/guarnición €17.00

SELECTION CUT OF VEAL, CHIMICHURRI SAUCE, WITH GARNISH
Sabroso corte de ternera con salsa chimichurri

ENTRAÑA c/guarnición..... €18.50

SAVOURY & TENDER CUT OF VEAL, CHIMICHURRI SAUCE, WITH GARNISH
Tierno y jugoso corte de ternera con salsa chimichurri

BROCHETA DE TERNERA c/guarnición..... €16.50

GRILLED VEAL MEAT & VEGETABLES BROCHETTE, WITH GARNISH

OTRAS CARNES asadas

OTHER ROASTED MEATS

COSTILLA DE CERDO c/guarnición..... €15.50

GRILLED PORK RIBS & CRIOLLA SAUCE, WITH GARNISH
costillas de cerdo con salsa criolla

SECRETO de CERDO IBÉRICO c/guarnición..... €19.00

GRILLED PORK RIBS
Secreto ibérico asado

PECHUGA DE POLLO c/guarnición €16.00

GRILLED CHICKEN BREAST, SEASONED IN LEMON & SPICE, WITH GARNISH
Pechuga de pollo, al limón

CONTRAMUSLO DE POLLO c/guarnición €16.50

GRILLED CHICKEN THIGH, SEASONED IN CITRICS & SPICE, WITH GARNISH
Contramuslo deshuesado de pollo, macerado en cítricos, con puré de patatas

BROCHETA DE POLLO c/guarnición..... € 16.50

GRILLED CHICKEN & VEGETABLES BROCHETTE, WITH GARNISH

“PATAGONIA” CORDERO c/guarnición €26.00

LAMB RIBS, GRILLED WITH FINE HERBS & LEMON . WITH GARNISH
Chuletas de CORDERO con hueso , finas hierbas y limón

“ÍBERO” parrilla de cerdo & cordero c/guarnición..... €26.00

A SELECTION OF LAMB RIBS & PORK MEAT GRILLED, WITH GARNISH
SELECCIÓN DE CORTES DE CERDO , IBÉRICO Y CORDERO, COCIDOS A LAS BRASAS

VERDURAS asadas vegetables

PARRILLA DE VERDURAS €16.00

GRILLED VEGETABLES



Carnes nobles

**TERNERA ARGENTINA
CORTES NOBLES
CALIDAD SUPREMA**



experiencia única

CARNES NOBLES
ARGENTINAS
selección **ASADOR**

ARGENTINA STEAKS grill
SELECTION

“ ARGENTINA ENTRECOTE STEAK”

“BUENOS AIRES”(ENTRECOT) c/guarnición..... €28.00

250 gr de LOMO BAJO ARGENTINO , con Chimichurri ó salsa criolla

“ARGENTIAN RIB-EYE STEAK”

“BARILOCHE”(RIB – EYE) c /guarnición..... €31.50

LOMO ALTO ARGENTINO, 300 gr de la mejor carne ARGENTINA

“ARGENTINA TENDERLOIN STEAK”

“PARANÁ”(solomillo de ternera) c/guarnición€35,00

225gr de SOLOMILLO , con Chimichurri ó salsa criolla

ARGENTINE TRADITIONAL STEAK

“BIFE DE CHORIZO” c/guarnición €46.00

380 gr de “LOMO DE TERNERA”



SALSAS EXTRAS EXTRA SAUCES €4.00

SALSA DE PIMIENTA
with pepper sauce

SALSA AL ROQUEFORT
blue cheese sauce

SALSA CHAMPIGNON
mushrooms sauce



FOR EVER YOUNG

ser ALPHA



nuevas new HAMBURGUESAS

SIMPLE "KIDS" c/fritas..... €11.00

Meat BURGUER & fried potatoes

Carne de ternera, pan, y patatas

SIMPLE "SENIOR" c/fritas..... €12.50

Meat BURGUER, roasted bread , with tomato slices & lettuce

Carne de ternera, pan tostado, c/ rodajas de tomate y lechuga

HAMBURGUESA "MATERA " c/guarnición..... €16.50

"MATERA" BURGUER, with GOAT cheese, ONION & rucula. w/ chips

HAMBURGUESA DE TERNERA, c/queso cabra, aros de cebolla y rúcula, c/fritas

EXTRAS, SEGÚN DISPONIBILIDAD, €3.00

LOMO ARGENTINO

experiencia **GOURMET**

ARGENTINE STEAKS



"CUYANO" c/guarnición €30.00

GRILLED ENTRECOTE STEAK, dressed with bacon and rocket.
250 gr de entrecot de ternera, con bacon y base de RUCULA

"TANGO" c/guarnición €33.00

Selection of GRILLED SAVOURY VEAL, dressed with "criolla" sauce.
300 gr. combinación de cortes de ternera - entraña y entrecot , c/salsa criolla

"FUSIÓN" "ARGENTINE SELECTED TENDERLOIN " €36.50

Solomillo selección, reducción Pedro XIMENEZ c/guarnición
TOURNEDO of sirloin steak , dressed with spanish sauce of wine & onion

"NAHUEL" "ARGENTINE selected TENDERLOIN " €38.00

Tournedo de Solomillo, beicon y reducción de MALBEC
c/guarnición

TOURNEDO of sirloin steak, dressed with MALBEC wine
reduction sauce

PUNTOS DE LA CARNE

BLUE

ROJO

MEDIO ROJO

AL PUNTO

$\frac{3}{4}$

WELL DONE

MEATS

COOKING POINTS



DEGUSTACION € 28

por persona, mínimo 2 personas



ENTRANTES . starters

ensalada "mixta" &
empanadas ó queso provolone
"mixta" salad with "empanadas" or
provolone cheese

PRINCIPAL . Main course

PARRILLA DEGUSTACIÓN

ternera, cerdo, y chorizos criollos
veal, pork, chicken & sausages

POSTRE . desserts

dulces deliciosas materias

& 1 BEBIDA & 1

drink copa de vino,
caña, refresco ó
agua

COMIDAS CONCERTADAS PREVIA RESERVA

32 € con bebida libre durante la comida
grupos superiores a 10 personas 5% descuento





PREMIUM

€ 42

por persona, mínimo 2 personas



ENTRANTES starters

ensalada "mediterránea" &
empanadas, provolone, ó
guacamole

Mediterranean salad "empanadas", provolone
cheese or guacamole

PRINCIPAL parrilla PREMIUM Main course lomo argentino

argentine steaks

"entrecot & rib eye" c/patatas asadas

POSTRE desserts

dulces delicias materas

BEBIDA & CAFÉ DRINKS & COFFEE

vinos rioja, cañas,
refrescos & agua

COMIDAS CONCERTADAS PREVIA RESERVA

46 € con bebida libre durante la comida

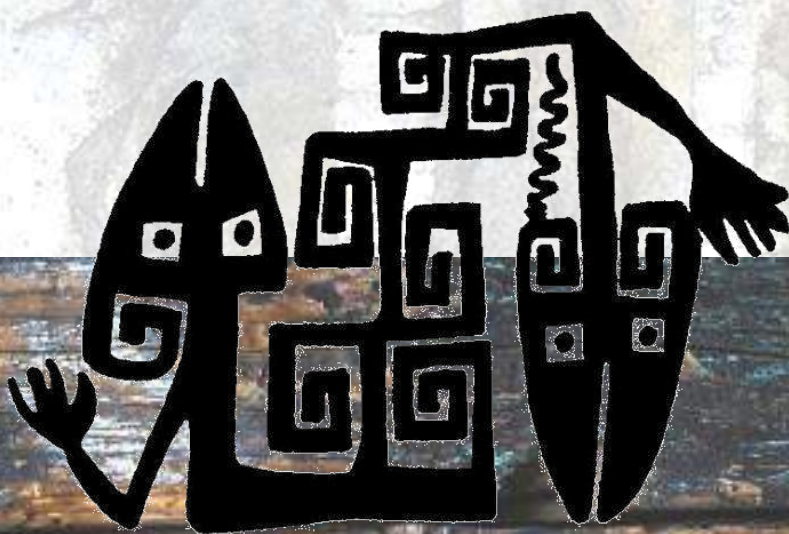
grupos superiores a 10 personas 5% descuento





GOURMET € 56

por persona, mínimo 2 personas



ENTRANTES starters

ensalada "esencia" &
carpaccio ó mollejas asadas

"esencia" salad & veal carpaccio or
grilled sweetbreads **PRINCIPAL**
solomillo argentino

MAIN COURSE argentine tenderloin
"paraná" c/salsa pimienta o roquefort
"fusion" c/reduccion pedro
ximenez "nahuel" c/bacon y salsa
al malbec

POSTRES - desserts

carta de postres materos

BEBIDA & CAFÉ DRINKS & COFFEE

vinos reserva ó malbec,
cerveza, refrescos
y agua

COMIDAS CONCERTADAS PREVIA RESERVA

60 € con bebida libre durante la comida
grupos superiores a 10 personas 5% descuento





POSTRES & DULCES

DESSERTS

FLAN CASERO CREME CARAMEL CUSTARD €5.50
flan de huevo con nata y dulce de leche

PANQUEQUES PANCAKES €5.00
crepe con dulce de leche y nata

TIRAMISÚ €5.50
bizcocho bañado en café, mousse de nata y queso c/nata montada

“TENTACION” de chocolate 3 CHOCOLATE €6.50
Postre CASERO de 3 chocolates, nata y melocotón

“BROWNIES” €6.50
Pastel de chocolate, con salsas y un toque de menta
CHOCOLATE “BROWNIE” WITH SYRUP AND A TOUCH OF MINT

POSTRE DANES DE MANZANA..... €5.00
“AEBLEKAGE” TRADITIONAL DANISH APPLE DESSERT
Pure de manzanas, crocante de pan y nata con nueces picadas.

FRUTA NATURAL SELECTION OF SEASON FRUITS €5.00
FRUTA DE ESTACION, servicio por personas. Individual service

SORBETE DE LIMON AL CAVA €6.00
HELADO Y TRAZAS DE LIMON, ACOMPAÑADO DE CAVA
LEMON FRUIT & ICE-CREAM, WITH CAVA

HELADO SABORES ICE-CREAM 2 flavours..... €5.00
Helado en bolas de 2 sabores, c/salsas siropes

COPA “matera” €9.50
Copa de frutas sobre base de “BROWNIE”, helado,
salsa de dulce y crujientes
SEASON’S FRUITS, IN A BROWNIE BASE, with ICE-CREAMS,
dressed with JAM SAUCES AND CORNS

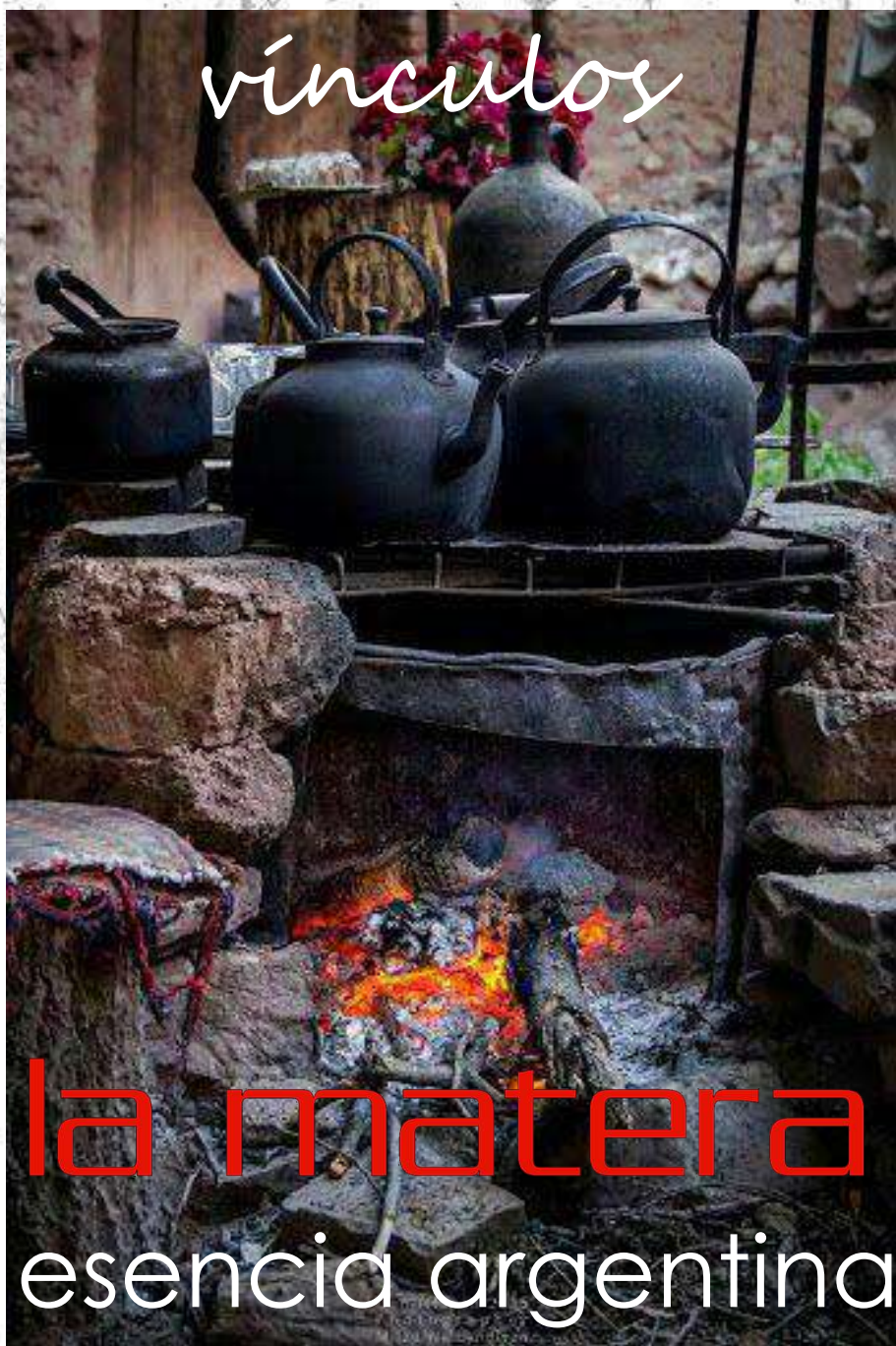
“SELECTION” La Matera..... €16.00
Selección de postres, al centro de mesa, para 4 personas
SELECTION OF TRADITIONAL DESSERTS, SERVICE FOR 4 PEOPLE





Renovando

vínculos



la matraca
esencia argentina