AIRES CRIOLLOS

AUTÉNTICA PARRILLA ARGENTINA

Entradas Criollas

- Empanadas fritas
  Carne cortada a cuchillo, Jamón y Queso, Capresse
  $ 1650
- Provoleta al Oreganato
  $ 5400
- Provoleta Aires
  Con jamón tomáte y morrones
  $ 6550
- Provoleta Criolla
  Con lonjas de panceta ahumada
  $ 6550
- Provoleta Especial
  Con rúcula, tomátes secos y cebolla
  $ 6550
- Provoleta Capresse
  Con jamón crudo, tomátes y albahaca
  $ 6900
- Morcilla
  $ 2950
- Morcilla Bombón
  $ 2850
- Chorizo
  $ 2950
- Chorizo Bombón
  $ 2850
- Salchicha Parrillera
  $ 4950
- Morrones Asados
  $ 3700
- Morrones Asados al Ajillo
  $ 4250
- Mollejas de corazón fileteadas
  $ 12700 (1/2 porción) | **$ 15950**
- Riñones de Ternera
  $ 4850 (1/2 porción) | **$ 5150**
- Chinchulines de Ternera
  $ 5000 (1/2 porción) | **$ 5350**
- Selección de Achuras
  Chorizo, morcilla, chinchulines, riñones y mollejas
  $ 15750 (1/2 porción) | **$ 19250**
- Jamón Crudo con tomátes frescos y albahaca. Para compartir
  $ 7650
- Bocadillos de espinaca y parmesano
  Para compartir
  $ 5150 (1/2 porción) | **$ 5500**
- Tortilla a la española con chorizo colorado
  $ 5250
- Tortilla de papas
  $ 5050

Servicio de mesa $1600 | Mantelería, panera y appetizer | Niños menores de 12 años no abonan servicio de mesa

AIRES CRIOLLOS
AUTÉNTICA PARRILLA ARGENTINA

Nuestras Carnes a la Parrilla

Cortes Vacunos

Información nutricional cada 100gr. Calorías: 197
Grasa (g): 10.35 - Colesterol (mg): 125 - Proteínas (g): 26

- Bife de chorizo especial (500 g) **$ 19250**
- 1/2 Bife de chorizo (300 g) **$ 15250**
- Ojo de bife (500 g) **$ 19250**
- 1/2 Ojo de bife (300 g) **$ 15250**
- Ojo de bife Aires con papas fritas
  Panceta, huevo frito, morrón y aros de cebolla
  $ 22250
- Bife de lomo **$ 21650**
- Medallón de lomo encamisado en panceta **$ 22150**
- Colita de lomo **$ 20350**
- Asado de tira **$ 20750**
- Entraña entera **$ 22500**
- Picaña porción **$ 14500**
- Colita de Cuadril **$ 14500**
- Colita de Cuadril (entera para compartir) **$ 23250**
- Vacío Fino (entero para compartir) **$ 29500**

- Nuestra Parrillada
  $ 42500
- Selección de carnes
  Asado, Vacío, Bondiola y Pollo
  $ 43000

Cortes Porcinos

Información nutricional cada 100gr. Calorías: 219
Grasa (g): 16.50 - Colesterol (mg): 70 - Proteínas (g): 17.5

- Matambrito de cerdo
  $ 13750
- Bondiola de cerdo
  $ 10500

Aves de Campo

Información nutricional cada 100gr. Calorías: 145
Grasa (g): 62 - Colesterol (mg):62 - Proteínas (g): 22.2

- Pechuga deshuesada grille
  $ 4550
- Muslo deshuesado grille
  $ 4450

Pesca del día a las brasas

- Salmón rosado
  $ 20500
- Trucha
  $ 13750

Servicio de mesa $1600 | Mantelería, panera y appetizer | Niños menores de 12 años no abonan servicio de mesa

AIRES CRIOLLOS

AUTÉNTICA PARRILLA ARGENTINA

Acompañamientos

Papas fritas o al natural ⊗ ◆
$ 2950 (porción)

Puré de papas o calabaza ⊗ ◆
$ 2950 (porción)

Verduras grilladas o al vapor ⊗ ◆
$ 3950 (porción)

Espinacas a la crema ◆
$ 4600 (porción)

Papas a la crema ◆
$ 4500 (porción)

Arroz blanco ⊗ ◆
$ 3050 (porción)

Papa plomo con queso crema y ciboulette ◆
$ 2950 (porción)

Ensaladas Clásicas

◆ ⊗ Ensalada 3 gustos a elección
$ 2800 (porción)

◆ ⊗ Ensalada Completa:
Lechuga, radicheta, rúcula, apio, zanahoria, tomate, remolacha, cebolla y huevo
$ 2950 (porción)

◆ ⊗ Radicheta y ajo
$ 2850 (porción)

◆ ⊗ Rúcula y parmesano
$ 2950 (porción)

◆ ⊗ Palta, tomate, cebolla morada y champignones
$ 5250 (porción)

◆ ⊗ Papa, huevo, perejil y mayonesa
$ 3950 (porción)

Brochettes

Información nutricional cada 100gr. Calorías: 219 - Grasa (g): 16.50 - Colesterol (mg): 70 - Proteínas (g): 17.5ttes

Lomo con morrón, cebolla y panceta ◆
$ 21900

Pollo con morrón, cebolla y panceta ◆
$ 11550

Lomo y pollo con morrón, cebolla y panceta ◆
$ 14850

Lomo y molleja con morrón, cebolla y panceta ◆
$ 19800

Adicionales:

Pollo. atún, palmitos, roquefort, jamon cocido, parmesano, queso tybo, aceitunas o palta. ◆
$ 2500

Ensaladas Especiales

◆ ⊗ Todo verde: Con tomatines secos.
$ 6300

◆ Tunita: Atún, tomate, huevo, palmitos, aceitunas, palta y cebolla morada.
$ 6900

◆ Caesar: Mix de hojas verdes, pollo grillé, queso parmesano y croutons
$ 7000

◆ Aires Criollos: Rúcula, radicheta, parmesano y tomate cherry.
$ 7500

◆ ⊗ De Campo: Pollo grillé, tomate cherry, choclo, huevo, zanahoria, colchón de hojas verdes y palta.
$ 7900

◆ ⊗ De la Huerta: Hojas de espinaca frescas, champignones, tomate cherry y palta.
$ 7500

◆ ⊗ Campestre: Pollo, queso azul, tomate cherry, choclo y chaucha sobre colchón de tres lechugas.
$ 7600

Servicio de mesa $1600 | Mantelería, panera y appetizer |

Niños menores de 12 años no abonan servicio de mesa

AIRES CRIOLLOS
AUTÉNTICA PARRILLA ARGENTINA

Nuestras Cocina

- Pollo al ajillo con papas españolas
  $ 7500
- Matambrito de cerdo a la crema de verdeos con papas carré
  $ 13500
- Salmón rosado caprese con papas al natural
  $ 23500
- Lomo a la pimienta con papas a la crema
  $ 22000
- Lomo en costra con suave salsa de mostaza
  Acompañado de papines, rúcula y tomates cherry
  $ 22000
- Milanesa de Ternera
  $ 7500
- Milanesa de Pollo
  $ 6500
- Milanesa de Ternera a la napolitana
  $ 9200
- Milanesa de Pollo a la napolitana
  $ 7200

Nuestras Pastas Caseras

- Spaghetti ó Fetuccini
  $ 4950
- Ravioles de espinaca
  $ 6500
- Sorrentinos de jamón y mozzarella
  $ 6500

Salsas

- Bolognesa:
  Lomo cortado a cuchillo y tomate natural
  $ 3050
- Parisienne:
  Ave, jamón, champignones, crema y provolone gratinado
  $ 3050
- Pesto:
  Ajo, oliva, piñones, albahaca y queso
  $ 2900
- Carbonara:
  Panceta ahumada, crema y jamón
  $ 2950
- Amatricciana:
  Panceta ahumada, tomate concassé y albahaca
  $ 2950
- A la Checca:
  Ajo laminado, concassé de tomate y albahaca
  $ 2950
- Al pomodoro y basílico:
  Tomáte natural y albahaca
  $ 3000
- A los cuatro quesos:
  Con champignones a la grilla
  $ 3500
- Al pomodoro y panna:
  Tomate fresco y crema natural
  $ 3200
- A la crema o mixta
  $ 3200

Servicio de mesa $1600 | Mantelería, panera y appetizer | Niños menores de 12 años no abonan servicio de mesa

AIRES CRIOLLOS

AUTÉNTICA PARRILLA ARGENTINA

Gaseosas y Aguas

- Gaseosa - 350 ml
  $ 1600
- Agua Saborizada
  (Pomelo, Manzana o Naranja)
  $ 1600
- Agua Mineral
  $ 1600

Jugos Naturales

- Naranja
  $ 3500

Café e infusiones

- Café
  $ 1600
- Café en jarrito
  $ 1700
- Café doble
  $ 2000
- Café descafeinado
  $ 1800
- Té nacional
  $ 1500

Servicio de mesa $1600 | Mantelería, panera y appetizer | Niños menores de 12 años no abonan servicio de mesa