

AIRES CRIOLLOS

AUTÉNTICA PARRILLA ARGENTINA

Entradas Criollas

Empanadas fritas ♦
Carne cortada a cuchillo, Jamón y Queso, Capresse
\$ 3700

Provoleta al Oreganato ♦
\$ 15000

Provoleta Aires ♦
Con jamón tomáte y morrones
\$ 16000

Provoleta Criolla ♦
Con lonjas de panceta ahumada
\$ 16000

Provoleta Especial ♦
Con rúcula, tomates secos y cebolla
\$ 17000

Provoleta Capresse ♦
Con jamón crudo, tomates y albahaca
\$ 17000

Morcilla ♦
\$ 6050

Morcilla Bombón ♦
\$ 5550

Chorizo ♦
\$ 6050

Chorizo Bombón ♦
\$ 5550

Burrata Fresca ♦
sobre colchón de rúcula y tomate confitado
\$ 17850

♦ Salchicha Parrillera
\$ 8950

♦ Morrones Asados
\$ 7850

♦ Morrones Asados al Ajillo
\$ 8250

♦ Mollejas de corazón fileteadas
\$ 36500 (1/2 porción) | **\$ 48500**

♦ Riñones de Ternera
\$ 7550 (1/2 porción) | **\$ 8250**

♦ Chinchulines de Ternera
\$ 7950 (1/2 porción) | **\$ 8700**

♦ Selección de Achuras
Chorizo, morcilla, chinchulines, riñones y mollejas
\$ 36500 (1/2 porción) | **\$ 49650**

♦ Jamón Crudo con tomates frescos
y albahaca. Para compartir
\$ 14950

♦ Bocadillos de espinaca y parmesano
Para compartir
\$ 8950 (1/2 porción) | **\$ 9500**

♦ Tortilla a la española con chorizo colorado
\$ 10950

♦ Tortilla de papas
\$ 9050



Servicio de mesa \$3500 | 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) ♦
\$ 32500
- ⊗ 1/2 Bife de chorizo (300 g) ♦
\$ 25850
- ⊗ Ojo de bife (500 g) ♦
\$ 33050
- ⊗ 1/2 Ojo de bife (300 g) ♦
\$ 26350
- ⊗ Ojo de bife Aires con papas fritas ♦
Panceta, huevo frito, morrón
y aros de cebolla
\$ 38450
- ⊗ Bife de lomo ♦
\$ 37350
- Medallón de lomo ♦
encamisado en panceta
\$ 38750
- ⊗ Colita de lomo ♦
\$ 34150
- ⊗ Asado de tira ♦
\$ 35150
- ⊗ Asado corte especial ♦
\$ 41500
- ⊗ Entraña entera ♦
\$ 38050
- ⊗ Picaña porción ♦
\$ 22600
- ⊗ Colita de Cuadril ♦
\$ 22600
- ⊗ Colita de Cuadril (entera para compartir) ♦
\$ 38600
- ⊗ Vacío Fino (entero para compartir) ♦
\$ 46200

- ♦ Nuestra Parrillada
\$ 59500

- ♦ Selección de carnes
Asado, Vacío, Bondiola y Pollo
\$ 61500

Cortes Porcinos

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

- ♦ ⊗ Matambrito de cerdo
\$ 22650
- ♦ ⊗ Bondiola de cerdo
\$ 18350

Aves de Campo

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

- ♦ ⊗ Pechuga deshuesada grille
\$ 11000
- ♦ ⊗ Muslo deshuesado grille
\$ 10000

Pesca del día a las brasas

- ♦ ⊗ Salmón rosado
\$ 33500
- ♦ ⊗ Trucha
\$ 23500



Servicio de mesa \$3500 | 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  **\$ 5500** (porción)
- Puré de papas o calabaza  **\$ 6000** (porción)
- Verduras grilladas o al vapor  **\$ 7000** (porción)
- Espinacas a la crema  **\$ 8000** (porción)
- Papas a la crema  **\$ 8000** (porción)
- Arroz blanco  **\$ 6000** (porción)
- Papa plomo con queso crema y ciboulette  **\$ 6500** (porción)

Ensaladas Clásicas

-   Ensalada 3 gustos a elección **\$ 7000** (porción)
-   Ensalada Completa:
Lechuga, radicheta, rúcula, apio, zanahoria, tomate, remolacha, cebolla y huevo **\$ 8000** (porción)
-   Radicheta y ajo **\$ 7000** (porción)
-   Rúcula y parmesano **\$ 9000** (porción)
-   Palta, tomate, cebolla morada y champignones **\$ 9500** (porción)
-   Papa, huevo, perejil y mayonesa **\$ 8500** (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  **\$ 36200**
- Pollo con morrón, cebolla y panceta  **\$ 22500**
- Lomo y pollo con morrón, cebolla y panceta  **\$ 24950**
- Lomo y molleja con morrón, cebolla y panceta  **\$ 36750**

Ensaladas Especiales

-  Todo verde: Con tomates secos.  **\$ 12500**
- Tunita: Atún, tomate, huevo, palmitos, aceitunas, palta y cebolla morada.  **\$ 14500**
- Caesar: Mix de hojas verdes, pollo grillé, queso parmesano y croutons  **\$ 15500**

-  Aires Criollos: Rúcula, radicheta, parmesano y tomate cherry. **\$ 17500**
-   De Campo: Pollo grillé, tomate cherry, choclo, huevo, zanahoria, colchón de hojas verdes y palta. **\$ 17000**
-   De la Huerta: Hojas de espinaca frescas, champignones, tomate cherry y palta. **\$ 17500**
-   Campestre: Pollo, queso azul, tomate cherry, choclo y chaucha sobre colchón de tres lechugas. **\$ 18500**
-  Burrata Fresca
Rúcula con Semillas de Sésamo, con palta y tomates cherry confitados. **\$ 19500**

Adicionales:

-  Pollo, atún, palmitos, roquefort, jamon cocido, parmesano, queso tybo, aceitunas o palta. **\$ 3500**



Servicio de mesa \$3500 | Mantelería, panera y appetizer |



Niños menores de 12 años no abonan servicio de mesa

AIRES CRIOLLOS

AUTÉNTICA PARRILLA ARGENTINA

Nuestras Cocina

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">Pollo al ajillo con papas españolas ♦
\$ 15200Matambrito de cerdo a la crema de verdeos con papas carré ♦
\$ 29500Salmón rosado caprese con papas al natural ♦
\$ 36500Lomo a la pimienta con papas a la crema ♦
\$ 39950 | <ul style="list-style-type: none">♦ Lomo en costra con suave salsa de mostaza
Acompañado de papines, rúcula y tomates cherry
\$ 39950♦ Milanesa de Ternera
\$ 14500♦ Milanesa de Pollo
\$ 12500♦ Milanesa de Ternera a la napolitana
\$ 17500♦ Milanesa de Pollo a la napolitana
\$ 14500 |
|--|--|

Nuestras Pastas Caseras

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">Spaghetti ó Fettuccini ♦
\$ 12500Ravioles de espinaca ♦
\$ 14500Sorrentinos de jamón y mozzarella ♦
\$ 14500 | <ul style="list-style-type: none">♦ Carbonara:
Panceta ahumada, crema y jamón
\$ 6500♦ Amatriciana:
Panceta ahumada, tomate concassé y albahaca
\$ 6500♦ A la Checca:
Ajo laminado, concassé de tomate y albahaca
\$ 6500♦ Al pomodoro y basílico:
Tomate natural y albahaca
\$ 6500♦ A los cuatro quesos:
Con champignones a la grilla
\$ 7000♦ Al pomodoro y panna:
Tomate fresco y crema natural
\$ 7000♦ A la crema o mixta
\$ 7000 |
|---|--|
-
- | | |
|---|--|
| <h3>Salsas</h3> <ul style="list-style-type: none">Bolognesa: ♦
Lomo cortado a cuchillo y tomate natural
\$ 6500Parisienne: ♦
Ave, jamón, champignones, crema y provolone gratinado
\$ 7000Pesto: ♦
Ajo, oliva, piñones, albahaca y queso
\$ 6500 | |
|---|--|



AIRES CRIOLLOS

AUTÉNTICA PARRILLA ARGENTINA

Gaseosas y Aguas

- Gaseosa - 350 ml ♦
\$ 3500
- Agua Saborizada ♦
(Pomelo, Manzana o Naranja)
\$ 3500
- Agua Mineral ♦
\$ 3500

Jugos Naturales

- Naranja ♦
\$ 6500

Café e infusiones

- Café ♦
\$ 3500
- Café en jarrito ♦
\$ 4000
- Café doble ♦
\$ 4500
- Café descafeinado ♦
\$ 4500
- Té nacional ♦
\$ 3000



Menú



Almuerzo • Cena

Menú

Nuestra Parrilla

- Ojo de bife o Bife de Chorizo (300g)
Rib eye or Boneless beefsteak
- Colita de Cuadril o Picaña
Tail of rump or Picaña
- Brochette de lomo o mixto
Sirloin and chicken kebab
- Bondiolita de cerdo | *Pork bondiola*
- Matambrito de cerdo | *Pork skirt*

Acompañamientos

- Arroz blanco •Papas fritas
- Papas a la crema
- Papas al natural •Ensalada de 3 gustos
- Puré de papa o calabaza
- Side dishes: •White rice •Fries
- 3 Vegetable salad •Mashed Potatoes
- Mashed Pumpkin

Bebidas

- Agua Mineral •Gaseosa •Copa de Vino
- Trumpeter •Porrón de Cerveza
- Beverages: •Mineral water or soft drink
- or Trumpeter wine glass •Beer jug



Nuestra Cocina

- Lomo a la pimienta | *Pepper filet mignon*
- Trucha Aires con suave salsa de Champiñón
Patagonian trout Aires with mushroom sauce
- Ensalada De Campo: Pollo grillé, tomate cherry, choclo, huevo, zanahoria, colchón de hojas verdes y palta. | *Campo (grilled chicken, cherry tomato, corn, carrot, egg, greens, avocado)*
- Milanesa de pollo rellena con jamón y queso acompañada de pure saborizado de tomates secos y rúcula. | *Chicken schnitzel filled with ham and cheese, accompanied by sun-dried tomato and arugula flavored mashed potatoes.*
- Sorrentinos o Raviolos a la bolognesa, amatriciana, pomodoro y pana. | *Ravioli of spinach or Sorrentini of ham and mozzarella cheese with bolognese sauce, amatriciana, pomodoro and pana*

Postre o Café

- Flan Casero •Panqueque con Dulce de Leche •Ensalada de frutas •Helados •Peras a la Borgoña con Helado
- Desserts: •Homemade Flan •Pancake with Dulce de Leche •Fruit Salad •Ice Cream
- Burgundy Pears with Ice Cream



\$40.000*
Por persona



Cubierto Incluido



Valido todos los días almuerzos y cenas.
Available daily for lunch and dinner.
All prices are expressed in \$ARS.