



ME NU

CORSO DEL RINASCIMENTO, 1
WHATSAPP +39 351 863 9968
TEL.: 06 686 1293
INFO@BAIRES.IT
WWW.BAIRES.IT

Allergens information

“ Customers are advised that some dishes may contain allergens.
Please ask our staff for further information “

“ Kunden werden gewarnt, dass unsere präparate allergene enthalten können.
Wir empfehlen daher, nach weiteren Informationen “

“ Les clients sont prévenus que nos préparations peuvent contenir des allergènes, par conséquent, nous conseillons de demander plus d'informations à ce sujet “

Guide to Symbols and Allergens in this Menu



Milk



Gluten



Nuts



Sulphites



Eggs



Peanuts



Mustard



Celery



Crustaceans



Fish



Molluscs



Sesame



Soy



Lupin

-14 Major Allergens-
**Regulation (EU) No 1169/2011 of the European
Parliament and of the Council of 25 October 2011
on the provision of food information to consumers.**

- * -Frozen Product or Product subjected to rapid freezing at negative temperatures.
-Gefrorene Produkte oder Produkte, die einer schnellen thermischen Abkühlung bei negativen
temperaturen ausgesetzt waren.
-Produit congelé ou soumis à une procédure de refroidissement rapide à température négative.



Premium Certified Argentine Angus Beef.



Pages - Seiten .


Drinks to whet your appetite
Boissons pour commencer

- **ARGENTINO :** € 8,00.-
Fernet Branca + Cola + Ice
- **AMERICANO :** € 10,00.-
Red Vermouth + Campari Bitter + Soda Water and Ice
- **NEGRONI :** € 11,00.-
Red Vermouth + Campari Bitter + Gin and Ice
- **BELLINI :** € 10,00.-
Prosecco + White Peach juice
- **MIDORI SOUR :** € 10,00.-
Midori Melon Liqueur + Vodka + Sweet and Sour + Soda and Ice
- **LONG ISLAND :** € 10,00.-
Rum + Tequila + Vodka + Gin + Cola + Lemon and Ice
- **SPICED GIN & TONIC :** € 10,00.-
Gin + Tonic Water + Star Anise + Red Peppercorn and Ice
- **SPRITZ :** € 10,00.-
Aperol + Prosecco + Soda and Ice
- **PROSECCO :** € 8,00.-
Sparkling White Wine 0,20 Lt
- **SANGRIA :** € 7,00.-
Homemade sweet Red wine Sangria with fruits




Argentine Wines

Glass or Bottle


Wide selection available, please ask for our Wine List.
Große Auswahl, bitte fragen sie nach der weinkarte.
Vaste choix, veuillez demander la carte des vins.

Appetizers - Vorspeisen

Hors D'Oeuvres


- 
€ 22,00.-

• **APPETIZERS COMBO :**
 -Combo of some kinds of our appetizers.
 -Kostprobe von vorspeisen.
 -Dégustations de hors d'oeuvres.


- 
€ 13,00.-

• **ANGUS BEEF TARTAR :**
 -5,29 OZ of raw ground Angus beef seasoned with capers, onion, anchovies, cognac, mustard and lemon juice.
 -Fleisch Tartar (150 gr. von rohem gemahlenem Angusfleisch, kapern, zwiebeln, sardellen, cognac, senf und zitrone).
 -Tartare de boeuf Angus (150 gr. de viande d'Angus hachée, crue, capres, oignon, cognac, moutarde et citron).




- 
€ 13,00.-

• **CROSTINIS CANAPÉS :**
 -Three toasted Canapés served with a selection of beef Paté.
 -Drei geröstete Canapés, serviert mit einer Auswahl an Rindfleischpasteten.
 -Trois canapés toastés servis avec une sélection de pâtés de bœuf.


- 
€ 5,50.-

• **ANGUS BEEF EMPANADA :**
 -1 Baked dumpling stuffed with spiced Angus minced beef, hard boiled egg, green olives and raisins.
 -1 Fleisch Empanada, blätterteig gefüllt mit gewürztem Angus rindfleisch, hartgekochtes ei, grüne Oliven und Rosinen.
 -1 Viande Empanada cuits au four farcis de bœuf haché Angus épicé, d'œuf dur, d'olives vertes et de raisins secs.



- 
€ 5,00.-

• **CORN EMPANADA :**
 -1 Baked dumpling stuffed with spiced Corn and Cheese cream.
 -1 Mais Argentinische Empanada, blätterteig gefüllt mit gewürztem maiscreme und käse.
 -1 Empanada au maïs (Chausson de pate feuilletée cuite au four, farci de creme au maïs et fromage, épicé).

- 
€ 5,00.-

• **VEGETABLE EMPANADA :**
 -1 Baked Dumpling stuffed with spiced Spinach and Cheese cream.
 -1 Gemüse Argentinische Empanada, blätterteig gefüllt mit gewürztem spinat und käse.
 -1 Empanada aux légumes (Chausson de pate feuilletée cuite au four, farci aux épinards et fromage, épicé).

- 
€ 7,00.-

• **CHEESE & ONION FLAN :**
 -Cheese and white Onion Flan.
 -Aufbaut des kases und der zwiebel.
 -Flan de fromage et d'oignon.

- 
€ 9,00.-

• **GRILL "PROVOLONE" CHEESE :**
 -Grilled Provolone cheese with Oregano spice.
 -Grill Provolone käse mit Oregano gewürz.
 -Fromage Provolone grillé aux épices d'Origan.

1-2



RISTORANTE ARGENTINO

- 

• **YUCA CHIPS :** € 8,00.-
 -Fried Yuca (Cassava) Chips.
 -Chips Gebratener Maniok.
 -Chips Manioc frit.

- **ANGUS BEEF SKEWERS :** € 14,00.-

-2 Grilled Argentine Angus Beef Skewers with red bell pepper.
 -2 Gegrillte argentinische Angus rindfleisch und pfeffer Spieße.
 -2 Brochette grillé de boeuf Angus Argentin et poivron.



- 

• **"MATAMBRE" STUFFED VEAL ROLL :** € 12,00.-
 -Traditional stuffed veal roll with vegetables, hard boiled egg and herbs , served cold and sliced.
 -Kalbfleisch roll gefüllt mit gemüse, eier und krauter gekocht (Kalt serviert,in scheiben geschnitten).
 -Roulade de veau farci des légumes et des oeufs durs, bouillis (Servi tranché et froid).

- 

• **PICKLED CHICKEN :** € 10,00.-
 -Cold shredded chicken marinated with onions, carrots, bell peppers, red peppercorns, bay leaf, black pepper, vinegar and olive oil. (Served cold).
 -Eingelegtes geschreddertes gekochtes hühnchen mit zwiebeln, karotten, pfeffer, rosa pfefferkörner, lorbeer, schwarzem essig und olivenöl. (Kalt serviert).
 -Poulet bouilli râpé mariné avec oignons, carottes, poivrons baies roses, laurier, poivre noir, vinaigre et huile d'olive. (Servi froid).

- 


• **BEEF TONGUE IN VINAIGRETTE :** € 12,00.-
 -Boiled beef tongue in hard-boiled egg Vinaigrette sauce (Served sliced & cold).
 -Gekochte Rinderzunge, in hartgekochter ei Vinaigrette sauce (Kalt serviert,in scheiben geschnitten).
 -Langue de boeuf bouillie dans une Vinaigrette oeufs durs (Servi tranché et froid).




- **BLACK PUDDING SAUSAGES * :** € 10,00.-
 -2 Grilled pork black puddings.*
 -2 Grill Blutwurst vom schwein.*
 -2 Boudin noir de porc grillées.*

- **PORK SAUSAGES :** € 10,00.-
 -2 Grilled pork sausages.
 -2 Grillwurst vom schwein.
 -2 Saucisses de porc grillées.

- 

• **PALMITOS :** € 8,00.-
 -Heart of Palm with Cocktail Sauce.
 -Palmherzen mit Cocktailsauce.
 -Coeur de Palmier avec Sauce Cocktail.



2-2 



RISTORANTE ARGENTINO

From Kitchen - Aus der Küche De la Cuisine

-  • **LOCRO SOUP :**

-Argentine whole wheat Soup (sweet corn, pork sausage, bacon and spices).
-Argentinischer Suppe aus vollkorn, maiz, shweinefleisch und bauch.
-Soupe Argentine de blé complet, maiz, saucisse et bacon de porc.

€ 14,00.-
- **YOPARA' SOUP:**

-Black Bean Soup (black beans, sweet corn, onions, potatoes, grated cassava, garlic and spices).
-Schwarze bohnenuppe, maiz, geriebener maniok und gewürze.
-Soupe aux haricots noirs, maiz, oignon blanc, pommes de terre, manioc râpé, ail et épices.

€ 14,00.-
-  • **PUMPKIN SOUP :**

-Pumpkin Soup (pumpkin, potatoes, carrots, onions, celery, nutmeg, and bay leaf).
 -Kürbissuppe (Kürbis, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Sellerie, Muskatnuss und Lorbeerblatt).
-Soupe de Potiron (potiron, pommes de terre, carottes, oignons, céleri, muscade et laurier).

€ 12,00.-
- **CREOLE ONION SOUP :**

-Argentine style Onion Soup (white onion, potatoes, garlic, black pepper and oregano).
-Kartoffel und Zwiebelnuppe (weiße Zwiebel, Kartoffeln, schwarzer Pfeffer und Oregano).
-Soupe créole à l'oignon (oignon blanc, pommes de terre, ail, poivre noir et origan).

€ 12,00.-
-  • **CHICKPEA SOUP :**

-Chickpea Soup (Chickpeas, potatoes, carrots, onion, pork sausage and bacon, spices)
-Kichererbsensuppe (Kichererbsen, kartoffeln, karotten, zwiebeln, schweinefleisch und bauch, gewürze)
-Soupe aux Pois Chiches ((Pois chiches, pommes de terre, carottes, oignon, saucisse et bacon de porc, épices)

€ 14,00.-
-  • **CHIPA' GUAZU' :**

 -Traditional baked Corn, Onion & Cheese pie. Specialty from Paraguay and Northwest Arg. (Approx. Cooking time 20')
-Kuchen aus zuckermais, käse und zwiebeln. Spezialität aus Paraguay und Nordwest-Argentinien. (Kochzeit + -20')
-Gâteau au maiz, fromage et oignon. Spécialité du Paraguay et du nord-ouest de l'Arg. (Temps de cuisson + -20')

€ 13,00.-
-  • **POTATO AND ANGUS BEEF PIE :**

 -Traditional baked Potato and Angus Beef pie made with mashed potatoes, Argentine minced beef, hard boiled eggs, green olives, raisins and spices. Baked. (Approx. Cooking time 20')
-Timbale von kartoffeln und fleisch (mit kartoffelpüree, mit Argentinischem hackfleisch, hartgekochten eiern, grünen oliven, rosinen und gewürzen. (Gebacken. Kochzeit + - 20')
-Timbale de pommes de terre et viande (avec une purée de pommes de terre, avec de la viande hachée Argentine, des oeufs durs, des olives vertes, des raisins secs et des épices. Au four. (Temps de cuisson + - 20')

€ 15,00.-
-  • **POTATO AND CORN "HUMITA" PIE :**

 -Traditional baked Potato and Corn Pie made with mashed potatoes, spiced corn and cheese cream. (Approx. Cooking time 20')
-Timbale von kartoffeln und maiz (Kartoffelpüree, maiz und käsecreme, gewürze, gebacken. Kochzeit + - 20')
-Timbale de pommes de terre et maiz (purée de pommes de terre, crème de maiz et fromage, épices, au four. Temps de cuisson + - 20')





€ 14,00.-

1-3 



RISTORANTE ARGENTINO



- 



 • **BAKED "CHACARERA" EGGS :** **€ 11,00.-**
 -Baked eggs in tomato sauce with oregano, Edamer cheese and toasted crostini. (Approx. Cooking time 20')
 -Gebackene eier in tomatensauce mit oregano, Edamer-käse und toast crostini. (Kochzeit + - 20')
 -Oeufs au four à la sauce tomate avec origan, fromage Edamer et croutons grillé. (Temps de cuisson + - 20')



FRESH NOODLES - FRISCHE NUDELN TAGLIATELLES FRAÎCHES

- 



 • **WITH STEWED ANGUS BEEF :** **€ 16,00.-**
 -With chunks of slow cooked Argentine Angus beef in tomato sauce.
 -Mit Stücken von Argentinischem rindfleisch in tomatensauce geschmort.
 -Avec des bouchées de boeuf Argentin mijotées à la sauce tomate.
 
- 



 • **WITH BOLOGNESE SAUCE :** **€ 16,00.-**
 -With Argentine Angus minced beef and tomato sauce.
 -Mit Argentinischem hackfleisch und tomaten sauce.
 -Avec boeuf haché Argentin et sauce tomate.
 
- 


 • **WITH BLUE CHEESE SAUCE :** **€ 15,00.-**
 -With Milk Cream and Blue cheese.
 -Mit Milchcreme und Blauschimmelkäse.
 -Avec de la crème de lait et du fromage bleu.
- 







 • **WITH TOMATO SAUCE :** **€ 11,00.-**
 -With Tomato Sauce.
 -Mit Tomaten sauce.
 -Avec sauce Tomate.




2-3 






Single Dish from Kitchen - Einzelgericht aus der Küche Plat Unique de la Cuisine

-   • **BAKED "CHIMICHURRI" CHICKEN :** € 20,00.-
-Half oven-baked chicken marinated with Chimichurri served with potato wedges seasoned with Herbs de Provence.
-Gebackenes halbes Hähnchen mit Chimichurri mit provenzalisch gewürzten Ofenkartoffelecken.
 -Demi poulet avec Chimichurri aux herbes, cuit au four avec des quartiers de pommes de terre au four aux épices de Provence.


- **"GUIISO CRIOLLO" STEWED VEAL :** € 21,00.-
-Stewed veal with potato, corn on the cob, bell peppers, onions, tomatoes, peas and spices, served with Basmati rice.
-Geschmortes kalbfleisch mit kartoffeln, maiskolben, paprika, zwiebeln, tomaten, erbsen und gewürzen.
-Beilage Basmatireis Morceaux de veau mijotés avec pommes de terre, épis de maïs, poivrons, oignons, tomate, petits pois et épices, accompagnés de riz basmati.

-   • **RUMP BEEF SAUTEED "YAGUA' HACU' " :** € 25,00.-
-Stir-fried Argentine Angus Rump Beef chunks with red onions, bell peppers, chili pepper and mustard, served with fried Yuca (Cassava) Chips.
 -Argentinisches Rindfleisch sautierten mit rote zwiebeln, paprika, chili pfeffer und senf, garniert mit Chips Gebratener Maniok.
-Sautée de Morceaux de Rumsteck de boeuf Argentine Angus avec poivrons, oignons rouge, piment et moutarde, garni avec chips de Manioc frites.



-   • **STUFFED PORK TENDERLOIN :** € 23,00.-
-Baked pork Tenderloin stuffed with prunes, bacon and mustard, served with fresh mashed potatoes and caramelized apple.
 -Gebackenes Schweinefilet gefüllt mit pflaumen, bauch und senf, serviert mit kartoffelpüree und karamellisiertem Apfel.
-Filet de porc au four farci aux pruneaux, bacon de porc et moutarde, servi avec purée de pommes de terre et pomme caramélisée.

3-3 



RISTORANTE ARGENTINO



Sauces For Meat

Saucen Für Fleisch - Sauces Pour La Viande



CHIMICHURRI SAUCE

- Traditional Argentine sauce made with herbs, spices, vinegar and olive oil.
- Traditionelle Argentinische Sauce mit gemischten gewürzen, essig und olivenöl.
- Sauce traditionnelle Argentine avec mélange d'épices, vinaigre et huile d'olive.

€ 2,50.-



CRIOLLA SAUCE

- Traditional Argentine sauce made with chopped fresh tomatoes, onions, bell peppers and garlic, with black pepper, olive oil and vinegar.
- Traditionelle Argentinische sauce mit frischen tomaten, paprika, zwiebeln und knoblauch, alles gehackt und mit olivenöl, essig und schwarzem Pfeffer gewürzt.
- Sauce Argentine traditionnelle à base de tomates fraîches, de poivrons, d'oignons et d'ail, le tout haché et assaisonné d'huile d'olive, de vinaigre et de poivre noir.

€ 2,50.-



FLAVORED BUTTER

- Maître d'hôtel butter : Butter, parsley, lemon juice, ground black pepper, salt.
- Maître d'hôtel butter: Butter, Petersilie, Zitronensaft, gemahlener schwarzer Pfeffer, Salz.
- Beurre maître d'hôtel: Beurre, persil, jus de citron, poivre noir moulu, sel.

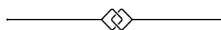
€ 2,50.-



Bread - Brot - Pain *

(1 BAGUETTE 150 GR. / 5,29 OZ.)

€ 2,50.-



RISTORANTE ARGENTINO



GRILL

Argentine Angus Ribeye Steak



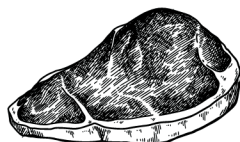
- Grilled Argentine Angus Ribeye Steak. 200 gr. | 7,05 oz. € 21,00.-
- Gegrilltes Argentinisches Angus Ribeyesteak. 300 gr. | 10,06 oz € 28,00.-
- Entrecôte de boeuf d'Angus Argentin grillée. 500 gr. | 17,64 oz € 43,50.-



- 7,05 oz. Grilled Argentine Angus Ribeye Steak with Provence spiced baked potatoe wedges.
- 200 gr. Gegrilltes Argentinisches Angus Ribeyesteak mit provenzalisch gewürzten Ofenkartoffelecken.
- 200 gr. Entrecôte de boeuf d'Angus Argentin grillé avec des quartiers de pommes de terre au four aux épices de Provence.

€ 25,00.-

Argentine Angus Sirloin Steak



- Grilled Argentine Angus Sirloin Steak. 200 gr. | 7,05 oz. € 18,00.-
- Gegrilltes Argentinisches Angus Lendensteak. 300 gr. | 10,06 oz € 25,00.-
- Surlonge de boeuf d'Angus Argentin grillée. 500 gr. | 17,64 oz € 40,50.-



- 7,05 oz. Grilled Argentine Angus Sirloin Steak with Provence spiced baked potatoe wedges.
- 200 gr. Gegrilltes Argentinisches Angus Lendensteak mit provenzalisch gewürzten Ofenkartoffelecken.
- 200 gr. Surlonge de boeuf d'Angus Argentin grillé avec des quartiers de pommes de terre au four aux épices de Provence.

€ 22,00.-

Argentine Angus Tenderloin Steak



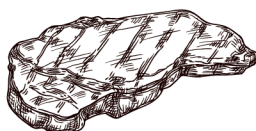
- Grilled Argentine Angus Tenderloin Steak. 200 gr. | 7,05 oz. € 25,00.-
- Gegrilltes Argentinisches Angus Rinderfiletsteak. 300 gr. | 10,06 oz € 36,00.-
- Filet de boeuf d'Angus Argentin grillée. 500 gr. | 17,64 oz € 59,00.-



- 7,05 oz. Grilled Argentine Angus Tenderloin Steak with Provence spiced baked potatoe wedges.
- 200 gr. Gegrilltes Argentinisches Angus Rinderfiletsteak mit provenzalisch gewürzten Ofenkartoffelecken.
- 200 gr. Filet de boeuf d'Angus Argentin grillé avec des quartiers de pommes de terre au four aux épices de Provence.

€ 28,00.-

Argentine Angus Rump Steak



- Grilled Argentine Angus Rump Steak. + - 350 gr. | 12,35 oz. € 21,00.-
- Gegrilltes Argentinisches Angus Rumpsteak.
- Rumsteck de boeuf d'Angus Argentin grillée.



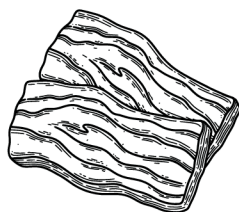
1-3


GRILL



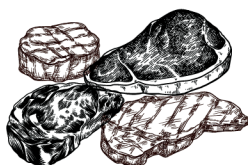
Argentine Angus Flank Steak
“Bife de Vacio”

-Grilled Argentine Angus Flank Steak. + - 350 gr. | 12,35 oz. **€ 21,00.-**
 -Gegrilltes Argentinisches Angus Flankst Steak.
 -Bavette Flanchet de boeuf d'Angus Argentin grillée.



Argentine Angus Skirt Steak
“Bife de Entraña fina”

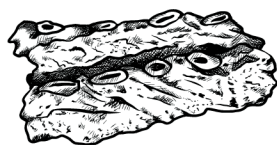
-Grilled Argentine Angus Skirt Steak. + - 350 gr. | 12,35 oz. **€ 24,00.-**
 -Gegrilltes Argentinisches Angus Zwerchfell Steak.
 -Hampe de boeuf d'Angus Argentin grillée.



Mixto Angus Argentino

+ - 600 gr. | 21,16 oz. **€ 45,00.-**


-Argentine Angus tasting selection featuring 4 different grilled Chunks. (Rump Steak, Tenderloin Steak, Ribeye Steak and Sirloin Steak).
 -4 gegrillte Argentinische Angus stücke fleisch von Rumpsteak, Lendensteak, Ribeyesteak und Rinderfiletsteak.
 -Plateau avec 4 morceaux de Argentine Angus: Filet, Entrecôte, Surlonge, Rumsteck.



Beef Ribs
“Tiras de Asado”

+ - 550 gr. | 19,40 oz. **€ 26,00.-**

-“Strip Short Ribs” (cut that identifies the first 3 or 4 ribs of beef, cut transversely and with the abdominal muscles still attached).
 -“Rippenstreifen” (fleisch schnitt, das die ersten 3 oder 4 Rinderrippen identifiziert, quer geschnitten und mit noch befestigten Bauchmuskeln).
 -“Bande de Côtes” (coupe qui identifie les 3 ou 4 premières côtes de boeuf, coupées transversalement et avec les muscles abdominaux encore attachés).

2-3 

GRILL



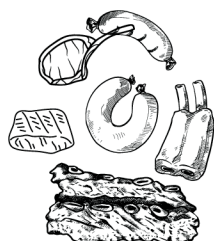
“Parrillada” for One

€ 28,00.-

-Mixed Grilled Platter for One: Chunk of Argentine Angus, Beef short rib (Argentine cut style), Pork Sausage, Pork Black Pudding, Pork Rib and Lamb Rib.

-Tablett gemischter Grill für eine: Stück Argentinischer Angus, Rinderrippe (Argentinische Schnittart), Schweinewurst, Schweineblutwurst, Schweinerippe und Lammrippe.

-Assiette mixte de grillades pour une: Morceau d'Angus Argentin, Côte de Boeuf (style coupe Argentine), Saucisse de Porc, Boudin de Porc, Côte de Porc et Côte d'Agneau.



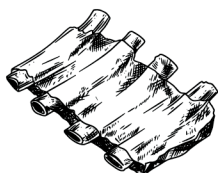
“Parrillada” for Two

€ 49,00.-

-Mixed Grilled Platter for Two: 2 Chunks of Argentine Angus, 2 Beef short ribs (Argentine cut style), 2 Pork Sausages, 2 Pork Black Pudding, 2 Pork Ribs and 2 Lamb Ribs.

-Tablett gemischter Grill für zwei: 2 Stück Argentinischer Angus, 2 Rinderrippchen (Argentinische Schnittart), 2 Schweinewurst, 2 Schweineblutwurst, 2 Schweinerippchen und 2 Lammrippchen.

-Assiette mixte de grillades pour deux : 2 Morceaux d'Angus Argentin, 2 Côtes de Boeuf (style coupe Argentine), 2 Saucisses de Porc, 2 Boudin de Porc, 2 Côtes de Porc et 2 Côte d'Agneau.



Pork Ribs

€ 19,00.-

-Grilled Pork Ribs. (from 4 to 6 ribs).

-Gegrillte Schweinerippchen. (von 4 bis 6 Rippen).

-Côtes de Porc grillées. (de 4 à 6 côtes).



Lamb Ribs

€ 19,00.-

-Grilled Lamb Ribs.

-Gegrillte Lammrippchen.

-Côtes d'agneau grillées.



Turkey Breast Steak

200 gr. | 7,05 oz. € 18,00.-

-Grilled Turkey Breast Steak served with boiled Vegetables.

-Gegrilltes Putenbrust Steak mit gekochtem Gemüse.

-Poitrine de Dinde grillée avec légumes bouillis.

3-3



RISTORANTE ARGENTINO

Side Dishes - Beilagen

Accompagnements

- PAMPEANA SALAD :** € 8,00.-
 -Boiled potatoes, hard boiled egg, red onion, parsley and olive oil.
 -Gekochte kartoffeln, hartgekochtes ei, rote zwiebel, petersilie und olivenöl.
 -Pommes de terre bouillies, oeuf dur, oignon rouge, persil et huile d'olive.
- CRIOLLA SALAD :** € 8,00.-
 -Green salad, tomatoes, red onion, carrots and Vinaigrette sauce.
 -Grüne Salate, tomaten, rote zwiebeln, karotten und Vinaigrette.
 -Salades vertes, tomates, oignon rouge, carotte et Vinaigrette.
- MIXTA SALAD :** € 7,00.-
 -Green salad, tomatoes, carrots and Vinaigrette sauce.
 -Grüne Salate, Tomaten, karotten und Vinaigrette.
 -Salades vertes, tomates, carotte et Vinaigrette.
- SPICED BAKED POTATO WEDGES :** € 7,00.-
 -Baked Potato wedges with peel, seasoned with aromatic herbs of Provence.
 -Gebackene Kartoffelspalten mit schale, gewürzt mit aromatischen kräutern der Provence.
 -Quartiers de pommes de terre au four avec écorces, assaisonnés d'herbes aromatiques de Provence.
- YUCA CHIPS :** € 8,00.-
 -Fried Yuca (Cassava) Chips.
 -Chips Gebratener Maniok.
 -Chips Manioc frit.
- FRENCH FRIES * :** € 7,00.-
 -Fried potatoes. *
 -Französisch frites kartoffeln. *
 -Pommes frites. *
- GRILLED VEGETABLES :** € 9,00.-
 -Grilled bell peppers, eggplants, zucchini, potatoes with parsley and olive oil.
 -Paprika, aubergine, zucchini und kartoffel, gegrillt, mit petersilie und olivenöl.
 -Poivron, aubergine, courgette et pomme de terre, grillés, avec persil et huile d'olive.

1-2 



RISTORANTE ARGENTINO

Side Dishes - Beilagen

Accompagnements

- **BOILED GREEN VEGETABLES :** € 8,00.-
 - Boiled Spinach, Sicilian Broccoletti or Chicory with olive oil.
 - Gekochter Spinat, sizilianische Broccoletti oder Chicorée, mit olivenöl.
 - Épinards, Broccoletti Sicilien ou Chicorée, bouillis, avec de l'huile d'olive.

- **CORN "CHOCLO" ON THE COB :** € 7,00.-
 - 1 Boiled Corn on the Cob served with butter.
 - 1 Mais Kolben gekocht. Mit Butter.
 - 1 Mais à Épi bouilli. Avec du beurre.

- **SWEET & SOUR BABY ONIONS :** € 8,00.-
 - Sweet and sour Borettane baby onions with Balsamic Vinegar.
 - Süß saure Borettane klein zwiebeln mit Balsamico essig.
 - Petit oignons Borettane aigre doux au vinaigre balsamique.

- **"PAPA CRIOLLA CON HUMITA"**
- **BAKED WHOLE POTATO WITH CORN CREAM :** € 8,00.-
 - Whole baked potato with skin, oven-gratinated with spiced corn and cheese cream.
 - Gekochte ganze kartoffel mit schale, im ofen überbacken mit mais käse creme.
 - Pomme de terre entière bouillie avec sa peau, gratinée au four avec crème de maïs et fromage.

- **MASHED POTATOES :** € 8,00.-
 - Fresh mashed potatoes with milk, butter and nutmeg.
 - Kartoffelpüree mit milch, butter und muskatnuss.
 - Purée de pommes de terre au lait, beurre et muscade.


- **BASMATI RICE :** € 6,00.-
 - Boiled Basmati rice with olive oil.
 - Gekochter Basmatireis mit olivenöl.
 - Riz Basmati bouilli dans et huile d'olive.

2-2 

Gourmet Salads

-   • **BAIRES SALAD :** € 14,00.-
 -Green salad, celery, apples, walnuts, Blue cheese cream and olive oil.
 -Grüne salate, sellerie, Äpfel, walnüsse, Blauschimmelkäse creme und Olivenöl.
 -Salades vertes, céleri, pommes, noix, crème de fromage bleu et huile d'olive.
-   • **PARANA' SALAD :** € 15,00.-
 -Green salad, rucola salad, baby mushrooms Champignons in oil, Surimi (imitation Crab meat) and Vinaigrette dressing.
 -Grüne salate, rucola, pilze Champignons in öl, Surimi (Krabben ersatz) und Vinaigrette sauce.
 -Salades vertes, rouquette, Champignons à l'huile, Surimi (succédané de Crabe) et Vinaigrette.
-   • **PATAGONIA SALAD :** € 15,00.-
 -Green salads, rucola salad, Edamer cheese, hard boiled egg, stir-fried bacon, bread croutons and Vinaigrette dressing.
 -Grüne salate, rucola, Edamer käse, hart gekochte eier, sautierter bauch, Croutons brot und Vinaigrette sauce.
 -Salades vertes, rouquette, fromage Edamer, oeuf dur, bacon sauté, croutons et Vinaigrette.
-  • **MISIONES SALAD :** € 15,00.-
 -Green salad, heart of Palm, sweet corn, tomatoes, carrots, red onions and Vinaigrette dressing.
 -Grüner salat, mais, palmherzen, farotten, tomaten, rote zwiebeln und Vinaigrette sauce.
 -Salades vertes, maïs, cœur de palmier, carottes, tomates, oignon rouge et Vinaigrette.
-  • **ANDES SALAD :** € 17,00.-
 -Green salad, stir-fried strips of Argentine Angus beef, bell peppers, flakes of Parmesan cheese and Vinaigrette dressing.
 -Grüne salate, sautierte Argentinische Angus fleischstreifen, paprika, Parmesanflocken und Vinaigrette.
 -Salades vertes, lanières de viande d'Angus Argentine sautées, poivrons, copeaux de parmesan et vinaigrette.
-  • **CHICKEN SALAD :** € 15,00.-
 -Green salad, celery, marinated Chicken, raisins, mayonnaise and olive oil.
 -Grüne salate, sellerie, mariniertes Hähnchen, rosinen, mayonnaise und olivenöl.
 -Salades vertes, céleri, poulet mariné, raisins secs, mayonnaise et huile d'olive.




1-1 



RISTORANTE ARGENTINO


Desserts
(Home made - Notre fabrication)


- 

• **ARROZ CON LECHE :**

-Traditional Rice Pudding slow cooked with cinnamon, cloves and citrus zest (lemon and orange).
Served cold.

-Milchreis mit zimt und anderen gewürzen. Kalt serviert.

-Riz au lait à la cannelle et autres épices. Servi froid.


€ 7,00.-
- 

• **BUDIN DE PAN AL RON :**

-Moist Bread pudding, eggs, milk, vanilla and rum, accompanied with French Chantilly cream and Dulce de Leche.

-Saftiger Pudding aus Brot, eiern, milch, vanille und rum, begleitet von französischer Chantilly creme und Dulce de Leche.

-Pudding moelleux de pain, oeufs, lait, vanille et rhum, accompagné de crème Chantilly français et Confiture de lait.


€ 8,00.-
- 

• **ALFAJOR NEGRO :**

-Two Sablè pastry biscuits, filled with Dulce de Leche and covered with dark Chocolate.

-Zwei Sablè gebäck kekse, gefüllt mit Dulce de Leche und überzogen mit dunkler Schokolade.

-Deux biscuits sablés fourrés au Dulce de Leche et recouverts de Chocolat noir.


€ 9,00.-
- 

• **ALFAJOR BLANCO :**

-Two Sablè pastry biscuits, filled with Dulce de Leche and covered with White Chocolate.

-Zwei Sablè gebäck kekse, gefüllt mit Dulce de Leche und überzogen mit Weib Schokolade.

-Deux biscuits sablés fourrés au Dulce de Leche et recouverts de Chocolat Blanc.


€ 9,00.-
- 

• **CHURROS * :**

-Fried Churros accompanied with Dulce de Leche.*

-Gebratene Churros mit Dulce de Leche.*

-Churros frits accompagnés de Confiture de lait.*

€ 8,00.-
- 


• **PASTELITO DE MEMBRILLO * :**

-Fried Sweet Dumpling ,puff pastry stuffed with Argentine Quince and nuts.*

-Gebratene Blätterteigbündelchen, gefüllt mit Argentinischer Quitte und Nüssen.*

-Petit Chausson de pate feuilletée frits, farci aux Coin Argentine et des noisettes.*

€ 7,00.-

1-2 


-   • **FLAN CUSTARD :** € 7,00.-
 -Cream Caramel accompanied with French Chantilly cream or Dulce de Leche.
 -Crème Caramel begleitet von französischer Chantilly creme oder Dulce de Leche.
 -Crème Caramel accompagné de crème Chantilly français ou Confiture de lait.
-   • **CHOCOLATE CAKE * :** € 9,00.-

 -Chocolate cake filled with Dulce de Leche and chocolate frosting.*
 -Schokoladenkuchen gefüllt mit Dulce de Leche und schokoladenglasur.*
 -Gâteau au chocolat fourré de Dulce de Leche et glaçage au chocolat.*
-   • **CREPES WITH DULCE DE LECHE :** € 8,00.-

 -Crepes filled with Dulce de Leche "Milk jam".
 -Feine Crepes mit Dulce de Leche.
 -Crêpes farcies au Dulce de Leche.
-  • **TIRAMISU' AL DULCE DE LECHE :** € 8,00.-

 -Dulce de Leche and Caffè Espresso Tiramisù.
 -Tiramisu von Dulce de Leche und Espressokaffee.
 -Tiramisu de Dulce de Leche et Café Espresso.
-  • **BANANA CON DULCE DE LECHE Y PRALINE' DE MANI' :** € 6,00.-

 -Fresh Banana slices with Dulce de Leche and praline peanut crunch.
 -Bananenscheiben mit Dulce de Leche und pralinen erdnuss krokant.
 -Tranches de Banane au Dulce de Leche et croquant praliné aux cacahuètes.
-   • **ICE CREAM SUNDAE * :** € 8,00.-
 
 -Vanilla Ice Cream Sundae with Dulce de Leche and praline peanut crunch.*
 -Vanille eisbecher mit Dulce de Leche und pralinen erdnuss krokant.*
 -Coupe de Glace à la Vanille avec Dulce de leche et croquant praliné aux cacahuètes..*

2-2 

Beverages - Coffee

- **QUILMES BEER "Argentina" :** Bott. 33 cl. € 6,50.-
- **BLONDE BEER RIEGEL PRIVAT "Deutschland" :**

 - Unpasteurized German Blonde Craft Lager. 0,30 lt. € 7,00.-
 - Fassbier handgemachtes und unpasteurisiertes deutsches Helles Lager. 0,50 lt. € 8,00.-
 - Bière pression lager blonde Allemande, artisanale et non pasteurisée.
- **RED BEER RIEGEL DUNKEL "Deutschland" :**

 - Unpasteurized German Dark Craft Lager. 0,30 lt. € 7,00.-
 - Fassbier handgemachtes und unpasteurisiertes deutsches Bernstein Lager. 0,50 lt. € 8,00.-
 - Bière pression lager ambrée Allemande, artisanale et non pasteurisée.
-  • **HOUSE WINE :**

 - Organic Italian house wine (Red or White) PGI 1 lt. € 15,00.-
 - Italienischer fasswein Bio GGA, Rot oder Weiß. 0,50 lt. € 8,00.-
 - Vin italien IGP rouge ou blanc biologique, en vrac. Glass - Verre € 5,00.-
-  • **SANGRIA :**

 - Homemade sweet Red Wine Sangria with fruits. 1 lt. € 16,00.-
 - Sangria aux fruits de notre fabrication. 0,50 lt. € 9,00.-
 - Hausgemachte Sangria aus rotem, gesüßtem Wein mit Früchten. Glass - Verre € 7,00.-
- **COKE - FANTA - SPRITE - TONIC WATER :**

 - Draft Coke or Tonic Water 0,30 lt. € 4,00.-
 - 0,50 lt. € 6,00.-
 - Coke - Coke Zero - Sprite - Fanta Bott. 33 cl. € 4,50.-
- **MINERAL WATER :** 0,75 lt. € 3,50.-

 - Still, Sparkling or Slightly sparkling Water.
-  • **COFFEE :**


 - ESPRESSO € 1,50.-
 - AMERICANO € 2,00.-
 - CAFFE LATTE € 3,00.-
 - CAPPUCCINO € 3,00.-
-  • **CAFE' BAIREs :** € 5,00.-

 - Espresso Coffee with Gin Bols, Chantilly Cream and Cinnamon.
 - Kaffee Espresso mit Gin Bols, Chantilly Creme und Zimt.
 - Café Espresso avec Gin Bols, Chantilly et Cannelle.

1-1 



RISTORANTE ARGENTINO

—  —

Drinks to whet your appetite Boissons pour commencer

- **ARGENTINO :** € 8,00.-
Fernet Branca + Cola + Ice
- **AMERICANO :** € 10,00.-
Red Vermouth + Campari Bitter + Soda Water and Ice
- **NEGRONI :** € 11,00.-
Red Vermouth + Campari Bitter + Gin and Ice
- **BELLINI :** € 10,00.-
Prosecco + White Peach juice
- **MIDORI SOUR :** € 10,00.-
Midori Melon Liqueur + Vodka + Sweet and Sour + Soda and Ice
- **LONG ISLAND :** € 10,00.-
Rum + Tequila + Vodka + Gin + Cola + Lemon and Ice
- **SPICED GIN & TONIC :** € 10,00.-
Gin + Tonic Water + Star Anise + Red Peppercorn and Ice
- **SPRITZ :** € 10,00.-
Aperol + Prosecco + Soda and Ice
- **PROSECCO :** € 8,00.-
Sparkling White Wine 0,20 Lt
- **SANGRIA :** € 7,00.-
Homemade sweet Red wine Sangria with fruits



Argentine Wines

Glass or Bottle

***Wide selection available, please ask for our Wine List.
Große Auswahl, bitte fragen sie nach der weinkarte.
Vaste choix, veuillez demander la carte des vins.***



DIGITAL MENU

CORSO DEL RINASCIMENTO, 1
WHATSAPP +39 351 863 9968
TEL.: 06 686 1293
INFO@BAIRES.IT
WWW.BAIRES.IT