

LE COQ

Cocina de Humo · Desde 2017

Para Picar & Entradas

Queso Fundido	\$120	Mollejas de Ternera	\$180
Mezcla de quesos maduros fundidos al momento, servido con tortillas de harina.		Crujientes por fuera y suaves por dentro, con un toque de limón y sal de grano.	
Empanadas (Orden de 3)	\$110	Choripan	\$95
Carne, Elote con Queso, o Espinacas. Acompañadas de chimichurri.		Clásico argentino. Chorizo artesanal en pan baguette con chimichurri y salsa criolla.	
Panela Asada	\$180	Portobello a la Parrilla	\$150
Tripas o Mollejas a las Brasas	\$220	Chorizo Argentino	\$75
Chistorra Artesanal	\$120	Tuétanos	\$210
Espárragos al Grill	\$180	Aguachile de Rib Eye	\$220
Tiradito de Salmón	\$180	Queso Burrata Jardinero	\$160
Jocoque de Rancho	\$120	Papas a la Francesa	\$85
Tataki de Atún	\$180		

LOS CORTES

Bife Importado (350 gr)	\$350	Rib Eye (400 gr)	\$310
Corte firme con buen marmoleado y buena porción de grasa, lo que le da un excelente balance entre sabor y textura.		El ojo de costilla no tiene hueso, debido a su adherencia al músculo posee un buen marmoleo lo que lo hace tierno y de gran sabor.	
Chorizo Argentino	\$85	Chistorra Artesanal	\$95
Embutido artesanal de cerdo con especias seleccionadas.		Tradicional chistorra de Navarra, ideal para compartir.	
Arrachera (300 gr)	\$250	Corazón de Cuadril (300 gr)	\$330
Del diafragma, corte de sabor y textura. Magro, prácticamente libre de grasa.		De la espaldilla alta de la res, con jugosidad y sabor únicos. La pieza más tersa.	
Tapa de Cuadril	Individual \$330	Paleta Asada (350 gr)	\$310
Corte jugoso y suave cubierta por una tersa tapa de grasa la cual le otorga una excelente concentración de jugos.		Con muy poco tejido graso magro, corte grueso jugoso y de gran sabor, se recomienda 3/4.	

Acompañamientos:

Ensalada, Puré de Papa, Betabel Asado con Alioli, Elote a la Mantequilla, Verduras Salteadas, Papas a la Francesa, Espárragos, Pimiento Relleno y Espinacas a la Crema.

Pepitos Uruguayos

Vacio	\$195	Rib Eye	\$195
Tapa de Cuadril	\$195	Choripán	\$195
Arrachera	\$195		

Especialidades

Hamburguesa Le Coq	\$220	Salmón al Cítrico (270 gr)	\$270
Y Hamburguesa Spicy.			
Atún al Grill	\$220		

Bebidas

Gin Jardinero		Clericot Lecoq	
Ginebra, tomillo, higos y un toque de menta.		Base limonada, menta, vino tinto joven, fruta, nuez. ¡Favorito!	
Blanco de Verano		Copa de Vino	\$130
Nuestra versión fresca del clásico Clericot con prosecco.			
Carajillo	\$130	Cerveza Artesanal	\$95
Agua de Piedra	\$110	Topo Chico	\$100

Postres

Flan de la Casa	\$110	Crème Brûlée	\$110
Plátano Macho Asado	\$110		