



CHAMUYO

PARRILLA ARGENTINA

MENÚ DE CARNES - PARRILLA A LEÑA



@chamuyo_uio

www.chamuyo.vip

TÉRMINOS DE COCCIÓN DE LA CARNE



Blue o Azul

Sellada por fuera y cruda por dentro.
Es suave, blanda.
Temperatura 35-45°C.



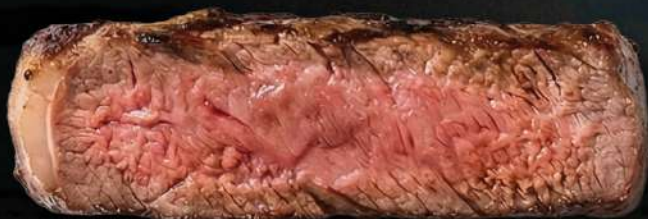
Rojo Inglés

Sellada por fuera y ligeramente
cocida por dentro.
Temperatura 50-55°C.



Término Medio

Un punto en el cual la carne
no pierde jugo ni suavidad.
Temperatura 60-65°C.



Tres Cuartos

En el centro se observa café claro
y los bordes cocidos.
Disminuye la jugosidad.
Temperatura 65-70°C.



Bien Cocido

El interior se observa de color café
y grisáceo. Se ha perdido gran parte
de jugosidad.
Temperatura 70-76°C.

Empanadas

Lomo de res cortado a cuchillo <i>Hand-cut beef empanada</i>	\$2.00
Bondiola de cerdo cortada a cuchillo <i>Hand-cut pork shoulder empanada</i>	\$2.00
Pollo a la crema de verdeo <i>Chicken empanada with scallion cream</i>	\$2.00
Crema de choclo, mozzarella y cebolla <i>Sweet corn cream, mozzarella and onion empanada</i>	\$2.00
Mozzarella y cebolla caramelizada <i>Mozzarella and caramelized onion empanada</i>	\$2.00
Jamón y mozzarella <i>Ham and mozzarella empanada</i>	\$2.00

Entradas

Lengua de Res al Escabeche <i>Pickled beef tongue</i>	\$4.50	Chorizo con Albahaca <i>Basil-infused chorizo</i>	\$5.90
Molleja a la Parrilla <i>Grilled beef sweetbreads</i>	\$5.00	Chorizo Parrillero Hiperpicante <i>Extra-spicy grilled chorizo</i>	\$5.90
Riñón de Res <i>Grilled beef kidney</i>	\$5.00	Morcilla <i>Traditional blood sausage</i>	\$5.50
Chinchulines Crocantes <i>Crispy grilled beef intestines</i>	\$5.00	Morcilla Vasca <i>Basque-style blood sausage</i>	\$6.50
Chorizo Puro Cerdo <i>Pure pork chorizo</i>	\$5.00	Tablita de embutidos <i>Artisan charcuterie board</i>	\$21.00
Chorizo con Queso y Pimiento <i>Chorizo with cheese and bell pepper</i>	\$5.90	Tablita de Achuras <i>Grilled offal tasting board</i>	\$13.00
		Pan Casero y Aderezos	\$2.50

Achuras A La Parrilla



Riñón de res



Chinchulines



Molleja de res

Chorizos a la Parrilla



Chorizo
criollo



Chorizo
parrillero



Chorizo
especial



Chorizo
premium

La experiencia Argentina

La parrilla en su máxima expresión



Cortes de Res Importados



Ojo de Bife (300 g)
Argentine ribeye steak

\$32.50

Bife de Chorizo (300 g)
Argentine sirloin steak

\$30.00

Picaña (300 g)
Argentine picanha

\$30.00

Degustación Argentina Full

Degustacion Argentina (900 g)
Full Argentine grill experience

\$85.00

Bife de Chorizo Argentino (300 g)
Argentine Sirloin Steak

Ojo de Bife Argentino (300 g)
Argentine Ribeye Steak

Picaña Argentina (300 g)
Argentine Picanha

Peso total: 900 g

Parrillada Argentina

Parrillada – 2 Personas



\$54.00

Argentine grill selection for two

Tira de Asado (225 g)

roast strip

Vacio (200 g)

Beef flank

1/4 de Pollo (250 g)

Chicken leg quarter

Chorizo (125 g)

Pork chorizo

Morcilla (125 g)

Blood sausage

Experiencia 4 Personas



\$99.99

Argentine grill experience for four

Tira de Asado (225 g)

roast strip

Vacio (200 g)

Beef flank

Colita de Cuadril (200 g)

Rump Tail

1/4 de Pollo (250 g)

Chicken leg quarter

Chorizo x2 (250 g)

Pork chorizo x2

Morcilla x2 (250 g)

Blood sausage x2

Molleja a la Parrilla (300 g)

Beef sweetbreads

Chinchulines Crocantes (500 g)

Grilled beef intestines

Riñón de Res (350 g)

Beef kidneys





ANGUS

Ternura y
jugosidad



BRANGUS

Sabor intenso
y carácter

“Dos carnes excepcionales. Dos experiencias distintas”.

“Dos carnes excepcionales. Dos experiencias distintas”.

Cortes de Res Nacionales



Lomo Fino (300 g) <i>National beef tenderloin</i>	\$22.00
---	----------------

Ojo de Bife (300 g) <i>National ribeye steak</i>	\$20.00
--	----------------

Bife de Chorizo (300 g) <i>National sirloin steak</i>	\$22.00
---	----------------

Picaña (300 g) <i>National picanha</i>	\$22.00
--	----------------

Rib Eye (300 g) <i>National rib eye steak</i>	\$20.50
---	----------------

Tomahawk (800 g) <i>National tomahawk steak</i>	\$28.00
---	----------------

Cortes de Cerdo a la Parrilla

Bondiola de Cerdo <i>Grilled pork shoulder</i>	\$17.90
--	----------------

Costilla Grill de Cerdo <i>Grilled pork ribs</i>	\$14.00
--	----------------

Lomo de Cerdo <i>Grilled pork loin</i>	\$15.90
--	----------------

Parrillada Nacional

Parrilada - 2 Personas



\$39.00

National grill selection for two

Rib eye (300 g)

Ribeye steak

1/4 de Pollo (250 g)

Chicken leg quarter

Bondiola de Cerdo (200 g)

Pork shoulder

Chorizo (125 g)

Pork chorizo

Morcilla (125 g)

Blood sausage

Parrilada - 4 Personas



\$66.00

National grill selection for four

Rib eye (300 g)

Ribeye steak

Bondiola de Cerdo (200 g)

Pork shoulder

1/4 de Pollo (250 g)

Chicken leg quarter

Chorizo x2 (250 g)

Pork chorizo x2

Morcilla x2 (250 g)

Blood sausage x2

Chinchulines (500 g)

Grilled beef intestines

Molleja (300 g)

Beef sweetbreads

Riñones (350 g)

Beef kidneys



Del Chef

(Dos acompañamientos a elección)

Mignon de Lomo al \$25.00
(Champignon o Pimienta) (300 g)

*Beef tenderloin with mushroom
sauce o Pepper.*

Filete de Pollo al \$17.50
(Champignon o Pimienta) (300 g)

Chicken Fillet with Mushroom or Pepper

Ribs de Cerdo BBQ (400 g) \$17.50

BBQ pork spare ribs

Guarniciones & Ensaladas

Papas Fritas \$3.90

French fries

Papas Fritas a la Provenzal \$3.90

French fries with Provençal herbs

Papas Gratinadas \$3.90

Gratin potatoes

Ensalada Mediterránea \$8.00

Mediterranean salad

Ensalada de la Casa \$5.00

(Tomate, Lechuga y Cebolla)

House salad

**Ensalada de Zanahoria
y Huevo** \$5.00

Carrot and egg salad

Ensalada César \$8.00

Caesar salad

Trío de Verduras Salteadas \$3.90

Sautéed vegetable trio

Puré de Papas \$3.90

Mashed potatoes

Acompañamientos a elección

*Puré de papas - Papas fritas - Papas Gratinadas - Ensalada De la Casa -
Trío de Verduras Salteadas.*

*Mashed potatoes - French fries - Au gratin potatoes - House Salad -
Sautéed Vegetable Trio..*

Menú para niños

Incluyen bebida soft y papas fritas

Milanesa de pollo

\$6.00

*Empanizado, crocante por fuera
y jugoso por dentro con papas frías*

*Breaded, crispy on the outside
and juicy on the inside with French fries*

Nuggets

\$6.00

Nuggets de pollo con papas fritas

Chicken nuggets with french fries



Postres

Flan casero con crema y dulce de leche \$6.50

Suave y tradicional, con el toque dulce y cremoso perfecto.

Homemade flan with cream and dulce de leche. Smooth, classic and perfectly sweet.

Tiramisú \$6.50

Postre italiano con capas de mascarpone, café y cacao. Equilibrado y elegante.

Italian dessert with layers of mascarpone, coffee and cocoa. Balanced and elegant.

Cafetería

Expreso \$2.00

Café intenso, corto y concentrado. Strong, short and concentrated coffee.

Ristretto \$2.00

Más corto que el expreso, aún más intenso.

Even shorter than espresso, extra intense.

Cappuccino \$2.50

Equilibrio perfecto entre café, leche y espuma.

Perfect balance of coffee, milk and foam.

Latte \$3.00

Más leche que café, textura cremosa.

More milk than coffee, creamy texture.

Expreso largo \$2.50

Versión más suave del expreso, con más agua.

Smoother espresso with extra water.

Macchiato \$3.50

Expreso con un toque de leche espumada.

Espresso with a dash of foamed milk.

Latte macchiato \$3.00

Leche caliente con un toque de café. Suave y aromático.

Steamed milk with a hint of coffee. Smooth and aromatic.

Expreso doble \$3.00

Doble carga de café, doble impacto.

Double shot, double impact. Double dose of coffee, double effect.

Americano \$2.00

Café filtrado, suave y ligero.

Filtered coffee, mild and light.

Aromática \$2.50

Infusión natural de frutas y hierbas. Sin cafeína.

Natural fruit and herb infusion. Caffeine-free.

Bebidas Soft

Gaseosas

\$2.50

Coca Cola, Sprite, Fanta, Inka Cola, Fuze Tea. Refrescantes y clásicas

Coca Cola, Sprite, Fanta, Inka Cola, Fuze Tea. Refreshing and classic.

Agua mineral (con gas/sin gas) \$2.50

Pura, ligera y esencial.

Pure, light and essential.

Jugos naturales

\$3.00

Mora, guanábana, piña, fresa, naranjilla. 100% fruta, frescos y tropicales.

Blackberry, soursop, pineapple, strawberry, goldenberry. 100% fruit, fresh and tropical.

Limonada

\$3.00

Tradicional, cítrica y refrescante.

Traditional, citrusy and refreshing.

Limonada Imperial

\$3.50

Versión más ligera y dulce, con toque especial.

Lighter and sweeter version, with a special touch.

Un Chamuyo Importante

Los precios ya vienen con el IVA incluido.

Se cobra el servicio, pero te lo devolvemos en onda y buena atención. Si sos de los que tienen bronca con algún ingrediente - porque te cae pesado, te da alergia o simplemente te cae mal, avisanos antes de clavarle el diente al plato.

Acá cocinamos con amor, pero no hacemos milagros... todavía! Nuestro equipo está para cuidarte, mimarte y dejarte pipón sin sorpresas. Así que si hay algo que no te cae bien, ¡pegá el grito nomás!

A Little Chamuyo You Should Know

All our prices already include VAT.

Service charge applies, but hey, we pay it back in charm and good vibes. If there's anything your stomach doesn't get along with - allergies, sensitivities, or just plain dislike - let us know before you dive into the plate.

We cook with love, not magic (yet). Our team's mission is to treat you right and keep you smiling (and full). So if something doesn't sit well with you, speak up - we got your back.

