

ELAUGE

HERMANOS

• BUENOS AIRES •

ENTRADAS

ENTRÉES / APERITIVOS

CRUDO Y QUESO

Lonchas de Jamón Crudo y quesos de la casa. Pican 2

PROSCIUTTO AND CHEESE

Slices of prosciutto and house cheese. Appetizer for 2

PRESUNTO E QUEIJO

Fatias de presunto serrano e queijo da casa. Petisco para 2

\$20.000.-

.....

EMPANADAS DE LA CASA

Carne cortada a cuchillo / Chanco con Barbacoa

HOUSE EMPANADAS

Hand-cut beef / barbecue pork

EMPADAS DA CASA

Recheio tipo picadinho / Porco com molho barbecu

\$4000.-

.....

TORTILLA

Con o sin Chorizo

SPANISH OMELETTE

With or without sausage

TORTILHA ESPANHOLA

Com ou sem linguiça

\$12.000.-

.....

PROVOLETA

Queso provolone asado

Provolone cheese, grilled

Clássico queijo provolone grelhado

\$13.500.-

.....

BUÑUELOS DE ACELGA

CROQUETES

Chard made / Croquetes de Acelga

\$10.000.-



ELAUGE

HERMANOS

• BUENOS AIRES •

PUNTOS DE LA CARNE

HOW IT'S DONE / PONTOS DE COZIMENTO

VACA / CHANCHO / CORDERO

BEEF / PORK / LAMB :: RÊS / PORCO / CORDEIRO

18' JUGOSO

JUGO Y SABOR IDEAL

RARE: RED AND WARM CENTRE

(Juicy and ideal flavor)

SUCULENTO

(Suco e sabor ideais)

22' A PUNTO

COCIDO AL FILO / INTERMEDIO INTERESANTE

MEDIUM RARE: PERFECTLY BALANCED

(Slightly pink in the middle)

AO PONTO

(Cozido exacto)

25' COCIDO

82° DE TEMPERATURA, SABOR INTACTO

WELL DONE: FULL FLAVOR

(Fully cooked throughout)

BEM PASSADA

(Sabor intato)

A LA PARRILLA

GRILLED / NA GRELHA

CHORIZO DE CAMPO

Classic country sausage

\$6000.-

MORCILLA CRIOLLA

Argentine-style blood sausage / Morcela

\$6000.-

MOLLEJAS AL CORTE

Grilled sweetbreads / Moleja grelhada

\$26.000.-



ELAUGE

HERMANOS

• BUENOS AIRES •

LOS ASADOS

FROM THE GRILL / CHURRASCO ARGENTINO



ASADO DE COSTILLA

SHANK / COSTELA

★★ 750 GRS ★★

CARNE DE PRIMERA CALIDAD

OF TOP QUALITY BEEF / CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE

\$33.000.-

.....

CUADRIL

400 Grs.

SIRLOIN TIP STEAK / PICANHA

\$28.000.-

.....

VACIO

400 Grs.

FLANK STEAK / FRALDINHA

\$32.000.-

.....

ENTRAÑA

400 Grs.

HANGER STEAK / ENTRANHA

\$45.000.-

.....

OJO DE BIFE

400 Grs.

RIB EYE / CONTRAFILÉ

\$38.000.-

.....

LOMO

400 Grs.

TENDERLOIN / LOMBO

\$40.000.-

.....

BIFE CON HUESO

500 Grs.

STEAK BONE / COSTELA

\$30.000.-



ELAUGE

HERMANOS

• BUENOS AIRES •

LOS ASADOS

FROM THE GRILL / CHURRASCO ARGENTINO



BIFE DE CHORIZO

NEW YORK STEAK / CHURRASCO

★ ★ 500 GRS ★ ★

TRADICIONAL ARGENTINO

AN ARGENTINE TRADITION DESPITE THE NAME

CHURRASCO NAO TEM FIM

\$42.000.-

.....

CLASICO DE LA CASA ELAUGE HNOS.

OUR CLASSIC / CLASSICO DA CASA



BIFE DE CHORIZO “LA BESTIA”

★ ★ 500 GRS ★ ★

Servido con cebollas caramelizadas en curry y aceto balsámico.
Dos huevos Fritos a caballo que le suman.

GIANT STEAK “THE BEAST”

*New York steak with caramelized onions, balsamic vinegar and a hint of curry.
Served with 2 fried eggs.*

SUCULENTO CONTRAFILÉ “A FERA”

*Com guarnição de cebola caramelizada com vinagre balsâmico, uma pisca
de curry e 2 ovos fritos.*

\$48.000.-



LOS ASADOS

FROM THE GRILL / CHURRASCO ARGENTINO



BONDIOLA

350 Grs.

PORK SHOULDER / SOBREPALETA

\$25.000.-

.....

MATAMBRITO

350 Grs.

FLANK / MATAMBRITO DE PORCO

\$28.000.-

.....



PECHUGAS GRILLADAS

350 Grs.

CHICKEN BREAST / PEITO DE FRANGO

\$18.000.-

.....



SALMON

300 Grs.

SALMÃO

\$42.000.-



ELAUGE

HERMANOS

• BUENOS AIRES •

LOS ASADOS

FROM THE GRILL / CHURRASCO ARGENTINO



ESPECIALES

SPECIALS / ESPECIAIS

PICAÑA

**200grs. de la mejor parte del cuadril vacuno
(vuelta y vuelta)**

SIRLOIN

200 grams of premium rump cut (lightly grilled)

PICANHA

200 g. da melhor parte da coxa vacuna (grelhada)

\$18.000.-

.....

MILANESA EH.

**Ancha de Cuadril rebosada en panko
(gigante para compartir)**

CUTLET Elauge Hnos.

The real deal

Thick sliced rump steak breaded in panko (to share)

MILANESA Elauge Hnos.

Maminha panada em panko (gigante, para dividir)

\$40.000.-

MÁS OPCIONES

GUISO DE LENTEJAS

\$22.000.-

BROCHETE DE VEGETALES

\$9000.-



ELAUGE

HERMANOS

• BUENOS AIRES •

ENSALADAS

SALADS / SALADAS

MIX-TA

Lechuga francesa, tomates cherry y cebollas moradas

Butter lettuce, cherry tomatoes and red onions

Alface francesa, tomate-cereja e cebola roxa

\$9200.-

.....

TATITA

Zanahoria, remolacha y huevo

Carrots, beets and hard-boiled eggs

Cenoura, beterraba e ovo

\$10.000.-

.....

VAN PERSIE

Rúcula, parmesano y tomates cherry

Arugula, parmesan cheese and cherry tomatoes

Rúcula, parmesão e tomate-cereja

\$12.000.-

.....

MOTDELO

Mix de verdes + apio

Mixed greens and celery

Mistura de vegetais + aipo

\$9200.-

.....

COMPLETA

Sale con todo

A little bit of everything

Tem tudo mesmo

\$16.000.-

.....

PARA ACOMPAÑAR

SIDE DISHES / GUARNIÇÕES

FRITAS

French Fries / Batatas Fritas

\$10.800.-

.....

PURE DE PAPAS O ZAPALLO / ó MIXTO

Mashed potatoes or butternut squash / Purê de batata ou de abóbora

\$10.800.-

.....

ARROZ

Rise / Arroz

\$9500.-



ELAUGE
HERMANOS
• BUENOS AIRES •

POSTRES

DESSERTS / SOBREMESAS

VIGILANTE

Tradicional fresco y batata (vigilante)
Traditional combination of mild cheese and sliced sweet potato paste
Sobremesa tradicional de queijo e doce de batata doce

\$10.000.-

.....

FLAN CASERO

Con dulce de leche / crema o ambos
Eggs / Vanilla Creme Caramel
Com dulce de leche, creme ou ambos

\$6500.-

.....

HELADOS

Dulce de leche / Chocolate / Americana
Dulce de leche / Chocolate / Plain
Dulce de leche / Chocolate / Creme

\$5000.-

.....

PANQUEQUE

Con dulce de leche o de manzana al ron
With dulce de leche or apple rum flambé
Com dulce de leche ou de maçã ao rum

\$9000.-

.....

DON PEDRO

El elegido del abuelo
Grandpa's favorite (ice cream, whisky and walnuts)
O preferido do avô (sorvete, uísque e nozes)

\$14.000.-

.....



ELAUGE
HERMANOS
• BUENOS AIRES •

BEBIDAS

BEVERAGES / BEBIDAS

AGUAS / GASEOSAS

Water / Soft drinks
Agua / Refrigerante

\$4600.-

.....

CERVEZA TIRADA COPA O COPON

Stella Artois / Patagonia 24.7

Beer on tap (small glass or pint)
Cerveja na pressão (cálice grande ou pequeno)

\$6000.- / \$8000.-

.....

COPON DE VINO

Wine by the glass
Taça de vinho

\$6000.-

.....

COPA DE ESPUMANTE

\$5000.-

.....

PINGÜINO DE VINO DE LA CASA

\$16.000.-



\$4000.-

.....

VARIEDADES DE TÉ

\$3800.-

.....

DIGESTIVO

Grapa DV Catena / Jagermeister
Fernet Branca / Sambuca Luxardo / Caña

\$7000.-

.....

SERVICIO DE MESA

\$1600.-

Table service and tips are not included
Serviço de mesa e dicas não estão incluídas





VINOS TINTOS

MALBEC

PRISIONERO

Bodega Vicentin

\$9000

INDOMABLE

Blend de Malbec Bodega Vicentin

\$16.500

SAINT FELICIEN

Bodega Catena Zapata

\$17.600

ARROGANTE

Bodega Vicentin

\$20.900

MONTEAGRELO

Bodega Bressia

\$30.000

GRAN RESERVA

Escorihuela Gascón

\$26.600

MEDALLA

Trapiche

\$23.000

MIL DEMONIOS

Bodega Sin Reglas

\$26.700



VINOS TINTOS

MALBEC

PETIT FLEUR

Bodega Monteviejo

\$29.000

RUTINI

Bodega La Rural

\$40.000

FELINO

Bodega Viña Cobos

\$32.000

PEQUEÑAS PRODUCCIONES

Bodega Escorihuela Gascón

\$39.600

DV CATENA

Bodega Catena Zapata

\$38.500

COLOSSO

Bodega Vicentin

\$39.600

ANGÉLICA ZAPATA

Bodega Catena Zapata

\$50.000

JUDAS

Bodega Sottano

\$100.600



VINOS TINTOS

CORTES Y BLENDS

SAINT FELICIEN

Cabernet/Merlot

Bodega Catena Zapata

\$17.600

PISPI

Blend de Malbec

Bodega Mosquita Muerta

\$15.400

DV CATENA

Cabernet/Malbec

Bodega Catena Zapata

\$23.000

RUTINI

cabernet/ malbec

bodega rural

\$22.500

RUTINI

Cabernet/Merlot

Bodega La Rural

\$22.500

CLOS DE LO 7 BY MICHAEL ROLLAND

\$35.200

MALDITO

Blend de Malbec

Bodega Vicentin

\$60.500



VINOS TINTOS

CABERNET SAUVIGNON

ESCORIHUELA GASCÓN

Bodega Escorihuela Gascón

\$12.800

MONTEAGRELO

Bodega Bressia

\$30.000

SOTTANO RESERVA DE FAMILIA

Bodega Sottano

\$28.600

DV CATENA

Bodega Catena Zapata

\$38.500



VINOS BLANCOS

INDOMABLE

Blanc de Malbec

Bodega Vicentin

\$13.200

MEDALLA CHARDONNAY

Bodega Trapiche

\$23.000

SAINT FELICIEN CHARDONNAY

\$17.600

SOTTANO SAUVIGNON BLANC

\$15.500

VINOS ROSADOS

SOTTANO ROSE MALBEC

Bodega Sottano

\$12.500

MIL DEMONIOS ROSE

\$26.000



OTRAS CEPAS

CASA BOHER

Cabernet Franc

Bodega Casa Boher

\$20.100

ARROGANTE

Syra

Bodega Vicentin

\$23.100

SOTTANO RESERVA DE FAMILIA

Pinot Noir

Bodega Sottano

\$28.600



ESPUMANTES

CHANDON

Rose

Bodega Chandon

\$26.000

INDOMABLE

Pinot/Chardonnay

Bodega Vicentin

\$25.000

CRUZAT

Brut Nature

Bodega Cruzat

\$33.000

Barón B

Bodega Chandon

\$55.000



LOS PUNTOS IDEALES PARA NUESTROS CORTES

