



PARA COMPARTIR

**SALPICON DE FILET
DE TERNERA**

*Filet de bœuf mi-cuit en salade,
sauce ravigote aux herbes*
28

CARPACCIO FRESCO

*Carpaccio de tomates anciennes,
pêches fraîches, amandes, citron*
21

**SORRENTINO
DE RICOTA**

*Raviolis de blettes, épinards,
ricotta, mortadelle,
sauce tomate au basilic*
25

TARTA DE CEBOLLA 19

Tarte fine aux oignons, beurre fumé

LOS JAMONES DE ANAHI**JAMON DE BIFE ANCHO** 25

50g de jambon d'entrecôte légèrement fumé

JAMÓN DE BUEY DE KOBE 39

40g de jambon de bœuf de Kobe

PULPO A LA GALLEGAA

*Poulpe cuit, paprika doux,
pommes de terre*
26

**CEVICHE ROSADO A LA
TRUFA Y FRAMBUESA**

*Tiradito de daurade, leche de
tigre à la framboise,
crème de truffe*
27

EMPANADAS HUMITA 22

2 empanadas de maïs, mozzarella fior di latte, cumin

EMPANADAS DE FILETE 24

*2 empanadas de filet de bœuf, oignons,
cébettes, œufs, olives de Kalamata*

CRUDO DE HAMACHI

*Sérieole, mayonnaise de poivrons
jaunes, oignons rouges, sésame*
29

PLATOS FUERTES

— PESCADO —**PAPILLOTE**

*Papillote de poisson blanc selon
arrimage, agrumes de Menton*
32

GAMBAS AL AJILLO

*Gambas poêlées, ail,
Pimenton, persil*
39

CARNE

*Nos viandes sont servies avec une purée de pommes
de terre & une salade verte au vinaigre Malbec & chipotle.*

— ESPECIALIZADOS —**BIFE A LA CRIOLLA** 29

Bœuf mijoté, poivrons rouges, courgettes, romarin

PINTADA 32

Fillet de pintade fermière mariné aux épices Aji Molido

— CARNE A LA BRASA —**PICANHA**

Picanha de bœuf 200g.....35

FILETE MIÑÓN

Fillet mignon 200g39

TAPA DE BIFE ANCHO

Fondant d'entrecôte Black Angus 200g45

Fondant d'entrecôte Wagyu 200g66

BIFE ANCHO

Cœur d'entrecôte Black Angus 300g63

Cœur d'entrecôte Wagyu 300g99

CHULETÓN DE BUEY

Côte de boeuf de Black Angus américain, 1.2 kg....160

— KOBE BEEF JAPONES —**FILETE**

Filet de bœuf de Kobe Japonais 200g180

— ACOMPAÑAMIENTO —**PURÉ DE PAPAS**

Supplément purée nature 7

Supplément purée truffe d'été 11

ÑOQUIS DE PAPA

*Gnocchi de pommes de terre
poêlés en persillade 12*

JALAPEÑOS ASADO

Piments verts rôtis 8

CHAMPIÑONES**A LA PROVENZAL**

*Portobello sautés, persil,
citron vert 14*

**ESCALIBADA
DE BERENJENA**

*Aubergines & poivrons grillés,
thym, anchois 10*

PATATAS BRAVAS

Pommes de terre frites 9

— SALSA A ELEGIR —**CHIMICHURRI DE LUIS**

*Sauce verte sud-américaine
aux herbes*

SALSA DE CEBOLLA

*Sauce oignons cuits, Ponzu,
huile d'olive*

RIOLLA DE VERANO

*Huile d'olive, poivrons rouge et
vert, gingembre, jalapenos,
tomates, coriandre.*

Anahi

“À travers la carte du restaurant Anahi, j'ai eu pour souhait de proposer des recettes qui transcendent le lieu et son ancrage dans la culture argentine, tout en célébrant son histoire. C'est une opportunité pour moi, de créer une carte inspirée de ma famille, de mes origines et de mes souvenirs d'enfance”.

