

CHUKKER

an Argentine made experience

Classic Cocktails

\$525

MARGARITA

Classic or Flavored (Lemon, Tamarind or Passion Fruit) with Tequila, Orange Liqueur, Lemon Juice and Syrup

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco and Sparkling Water

COSMOPOLITAN

Vodka, Orange Liqueur, Cranberry and Lemon Juice

NEGRONI

Gin, Campari and Vermouth Rosso

JAMAICA MEZCALITA

Mezcal, Orange Liqueur, Hibiscus, Lemon Juice and Syrup

MOJITO

Rum, Peppermint, Brown Sugar and Sparkling Water

MINT JULEP

Whisky, Chocolate Bitters, Sugar and Peppermint

Whole Cut Over Fire

Whole Rack of Ribs (minimum 15 people)

Grilled

Rib Eye
New York Steak
Rosemeat Pork

Sausages

Pork Sausage
Blood Sausage
Gizzard

Side Dishes (options)

Traditional Creole (Lettuce, Tomato, and Onion) Apple Cider Vinegar and Corn Oil)

Marinated Bell Peppers

Pickled Eggplant from the Garden

Grilled Vegetables (Potato, Carrot, Sweet Potato) with Butter, Thyme, Roasted Garlic and Smoked Paprika

Sauces (options)

Criolla (Onion, Red and Green Bell Pepper, Tomato, Green) with Apple Cider Vinegar

Chimichurri

Provenzal (Parsley, Garlic, Lemon and Hard-boiled Egg) with Vinegar and Salt

Squeezed Grilled (Blackened) Lemon

Fried Empanadas

Knife Meat with Olives and Greens (Mendocina)

CHUKKER

an Argentine asado experience

Cocteleria Clasica

\$525

MARGARITA

Regular o de Sabores (Limón, Tamarindo o Maracuyá)
con Tequila, Controy, Jugo de Limón y Jarabe Natural

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco y Agua Mineral

COSMOPOLITAN

Vodka, Controy, Jugo de Arándano y Jugo Limón

NEGRONI

Ginebra, Campari y Vermut Rosso

JAMAICA MEZCALITA

Mezcal, Controy, Jamaica, Jugo de Limón
y Jarabe Natural

MOJITO

Ron, Hierbabuena, Azúcar Mascabado y Agua Mineral

MINT JULEP

Whisky, Bitter de Chocolate, Azúcar
Refinada y Hierbabuena

A la Cruz o al Asador

Costillar Entero (mínimo 15 comensales)

A la Parrilla

Ojo de Bife

Bife de Chorizo

Matambre de Cerdo

Achuras y Embutidos

Chorizo de Cerdo

Morcilla

Molleja

Acompañantes (opciones)

Criolla Tradicional (Lechuga, Tomate y Cebolla) Vinagre de Manzana y Aceite de Maíz

Morrones Marinados

Escabeche de Berenjenas de la Huerta

Vegetales al Rescoldo (Papa, Zanahoria, Batata) con Manteca, Tomillo, Ajo Asado y Pimentón Ahumado

Salsas (opciones)

Criolla (Cebolla, Morrón Rojo y Verde, Tomate, Verdeo) con Vinagre de Manzana

Chimichurri

Provenzal (Perejil, Ajo, Limón y Huevo Duro) con Vinagre y Sal

Limón a la Chapa Asado (Quemado) Exprimid

Empanadas Fritas

Carne a Cuchillo con Aceitunas y Verdeo (Mendocina)