

CHUKKER

an Argentine asado experience

À LA CARTE MENU

Appetizers

Selection of Argentinean empanadas, accompanied by traditional sauce, rib-eye stew, mushrooms and cheese, glazed vegetables and marinated lamb
G - D - BV | 280gr | \$600

Crispy sweetbreads with truffled mashed potatoes, beef juice and green beans from the farm
D | 200gr | \$690

Selection of Argentine-style chorizo, blood sausage and pork flank steak cooked over a wood fire
P | 240gr | \$650

Smoked provoleta cheese with rind, served with sautéed mushrooms in garlic and parsley, accompanied by our homemade bread
G - D | 250gr | \$580

Main Courses

Angus Rib Eye 350gr
\$1,250

Angus Short Ribs
On The Bone 350gr
\$980

Whole Organic Chicken 450gr
\$750

Angus New York 300gr
\$850

Wild Chilean Salmon 250gr
\$770

Sides

Roasted vegetables
160gr | \$260

Green bean salad with
balsamic vinegar dressing
160gr | \$290

Grilled green asparagus
140gr | \$310

Children's Selection

Choripan sandwich with beef sausage,
melted cheese and french fries
G - D | 200gr | \$220

Gnocchi with tomato sauce and parmesan cheese
G - D | 180gr | \$270

Organic chicken with natural mashed potato
D | 200gr | \$350

Grilled Chilean salmon with sautéed spinach
180gr | \$450

Desserts

Traditional Argentine alfajores
G | 149gr | \$180

Cast iron pineapple tart
G | 140gr | \$200

Traditional Argentine flan
G - D | 110gr | \$240

G - GLUTEN | GF - GLUTEN FREE | D - DAIRY | P - PORK | BV - BASE VEGETABLES
PRICES LISTED IN PESOS WITH 16% VAT INCLUDED. SERVICE CHARGE NOT INCLUDED. OPTIONAL
SERVICE CHARGE SUBJECT TO MODIFICATIONS. CARD PAYMENTS ONLY

CHUKKER

an Argentine made experience

MENÚ A LA CARTA

Entradas

Selección de empanadas argentinas, acompañadas con salsas tradicionales, estofado de rib-eye, champiñones y queso, verduras glaseadas y cordero en adobo
G - L - BV | 280gr | \$650

Selección de embutidos a las brasas estilo argentino
Mollejas, chorizo, morcilla y matambrito, servido con lechuguitas frescas y pimientos al carbón
C | 240gr | \$650

Mollejas crujientes con puré de papa trufada, jugo de ternera y ejotes del huerto
L | 200gr | \$690

Provoleta ahumada en costra, servida con champiñones salteados en ajo y perejil, acompañada de nuestro pan casero
G - L | 250gr | \$580

Platos Principales

Angus Rib Eye 350gr
\$1,250

Short Ribs en su Hueso 350gr
\$980

Pollo Orgánico Entero 350gr
\$750

Angus New York 300gr
\$850

Salmón Chileno Silvestre 250gr
\$770

Acompañantes

Verduras al carbón
160gr | \$260

Ensalada de ejotes con aderezo de vinagre balsámico
160gr | \$290

Espárragos al carbón
140gr | \$310

Menú Para Niños

Choripán, chorizo de res, queso fundido y papas fritas
G - L | 200gr | \$220

Gnocchi con salsa de tomate y parmesano
G - L | 180gr | \$270

Pollito orgánico al carbón con puré de papa natural
L | 200gr | \$350

Salmon Chileno al carbón con espinacas salteadas
180gr | \$450

Postres

Alfajores tradicionales Argentinos
G | 149gr | \$180

Pastel de piña volteado
G | 140gr | \$200

Flan tradicional Argentino
G - L | 110gr | \$240

G - GLUTEN | SG - SIN GLUTEN | L - LÁCTEOS | C - CERDO | BV - BASADO EN VEGETALES
PRECIOS EN PESOS MEXICANOS, CON IMPUESTOS INCLUIDOS (16% IVA), PROPINA NO INCLUIDA. CARGO POR SERVICIO OPCIONAL SUJETO A MODIFICACIONES, PROPINA EXTRA NO INCLUIDA. PAGOS SOLO CON TARJETA.