

PAN Y ALI OLI

Pan de masa madre con alioli de la casa.



4'50

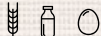
PAN DE LA CASA CON ALI OLI

Focaccia del chef con alioli de la casa.



6'50

PAN FOCACCIA



3'50

PAN SIN GLUTEN

CARPACCIO DE SOLOMILLO

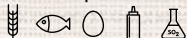
Solomillo de ternera, almendras, queso parmesano, rúcula, mostaza, crema balsámica, vinagreta de tomate seco.



22'00

STEAK TARTAR TERMINADO EN MESA

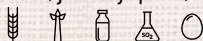
Ternera, pan tostado, pepinillo, alcaparras, huevos de codorniz.



26'50

TRIO DE EMPANADAS ARGENTINAS

Pollo, jamón y queso, carne "vacío a la estaca".



15'90

PROVOLONE A LA PARRILLA

Acompañado con pan de la casa.



16'50

CHORIZO CRIOLLO o MORCILLA CON CHIMICHURRI (2 unidades)

MOLLEJAS DE TERNERA 250 g

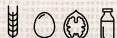
A la parrilla a elegir con caviar o clásico.



18'50

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

7 unidades de croquetas cremosas de la casa.



14'50

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN

Patatas fritas con 2 huevos fritos, jamón ibérico y pimientos de Padrón.



15'50

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO

Acompañada con picos gourmet.



26'50

GAMBAS AL AJILLO

Gambas con ajo, cayena, brandy, aceite de oliva.



18'50

CALAMAR NACIONAL A LA ANDALUZA

Calamares rebozados en harina de garbanzos.



17'50

PATATAS BRAVAS

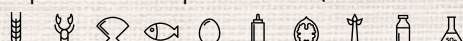
Patatas cortadas a mano con salsa picante de la casa.



9'50

TAPA MIXTA

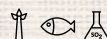
Tapas variadas con pan de la casa. (Se sirve hasta las 18 h)



28'00

CEVICHE DE PESCADO

Corvina con leche de tigre al rocoto.



22'50

ZAMBURIÑAS A LA PARRILLA

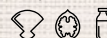
Zamburiñas con espuma de salsa bearnesa, algas wakame, tobikko.



24'50

PATA DE PULPO A LA PARRILLA

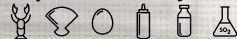
Pulpo a la brasa en base de puré de patatas con ajada.



29'50

MARISCADA DE LA CASA PARA 2 PAX

Cóctel de gambas, calamares y sepia a la plancha, mejillones a la vinagreta, navajas.



64'00



★ PIZZAS

EL SABOR AUTÉNTICO DE ARGENTINA

MARGARITA

Salsa tomate, mozzarella, orégano, albahaca y tomate cherry.



11'50

PROSCIUTTO

Salsa de tomate, mozzarella, orégano y jamón york.



13'50

PEPPERONI

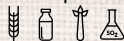
Salsa de tomate, mozzarella, orégano y pepperoni.



14'50

BARBACOA

Salsa de tomate, mozzarella, orégano, bacon, carne picada, cebolla roja y salsa barbacoa.



18'00

TATAKI

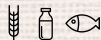
Salsa de tomate, mozzarella, orégano, entrecot a la brasa trinchado y rúcula.



18'80

ATÚN

Salsa tomate, mozzarella, orégano, atún y cebolla.



15'80

DOC ERNESTO

Salsa tomate, mozzarella, pollo marinado a la parrilla, bacon.



18'80



BURRATA

Salsa de tomate, mozzarella, orégano, burrata, pesto rosso y rúcula.



16'60

CUATRO QUESOS

Salsa de tomate, mozzarella, orégano, brie, gorgonzola y parmesano.



15'80

VEGETARIANA

Salsa tomate, mozzarella y verduras de temporada.



15'80



★ ENSALADAS

CAN TANGO

Tomate de temporada, aguacate y ventresca de atún con aceite de oliva.



18'50

BURRATA SALAD

Burrata sobre tartar de tomate, rúcula y aceite de pesto.



16'50

VERDE

Mix de lechugas frescas de temporada, pepino, aceitunas verdes con vinagreta de mostaza casera.



11'50

GRIEGA

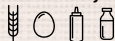
Queso feta, pepino, cebolla, tomate fresco, pimientos, aceitunas kalamata y salsa yogur.



16'00

CÉSAR CON POLLO CRUJIENTE

Pollo, lechuga romana, picatostes, queso parmesano, bacon crujiente y salsa César.



15'50

OJO DE BIFE ARGENTINO 350 g	38'50
ENTRECOT DE ANGUS 400 g	31'00
COLITA DE CUADRIL WAGYU 300 g	45'00
SECRETO IBÉRICO 250 g	25'50
CHULETAS DE CORDERO	26'50
Con patatas fritas, pimientos de Padrón y tomates cherry.	
PIERNA DE CORDERO	36'00
Cocción a baja temperatura terminada al horno con puré de patatas.	
 	

SOLOMILLO DE TERNERA 300 g	33'50
PICAÑA DE BLACK ANGUS	27'50
BROCHETA SURF AND TURF	28'00
Solomillo de ternera con gambas.	
	

½ POLLO DESHUESADO	22'50
Pollo marinado con mostaza, cáscaras de lima, cáscaras de limón, ajo y aceite.	
  	

MATAHAMBRE A LA PIZZA 300 g	22'80
Matahambre cocinado a baja temperatura, jamón york, salsa tomate, queso mozzarella, orégano y pimientos asados.	
 	

MILANESA NAPOLITANA	22'00
Filetes de ternera rebozados, tomate frito de la casa, jamón york, queso mozzarella, tiras de pimiento rojo, orégano con patatas fritas.	
   	

MILANESA DE TERNERA	18'00
Filetes de ternera rebozados con patatas fritas y huevos fritos.	
   	

RIBS DE CERDO	25'50
Costillas de cerdo con salsa barbacoa.	
  	

BROCHETA DE POLLO ESTILO INDIO	28'00
Pechuga de pollo marinado con curry, mostaza, cáscaras de cítricos, ajo, hierbas y yogur.	
  	

★ CARNES PREMIUM CAN TANGO

CAN TANGO	62'50
Entraña, cadera, pollo, chorizo criollo, morcilla y asado de tira.	

TABLA DEGUSTACIÓN WAGYU	
Tiras de asado, colita de cuadril, espaldilla, vacío, cadera, entraña premium.	

Para 4 personas (1 kg)	140'00
Para 2 - 3 personas (600 g)	90'00

COSTILLA GAUCHA (2 pers.)	61'50
Costilla de black angus cocinada a baja temperatura.	

CHULETÓN AL CORTE /Kilo	S.P.M.
-------------------------	--------



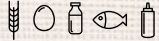
★ HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA

SMASHED DE ANGUS

22'00

Pan brioché, carne picada de angus, tomate, bacon, cebolla encurtida, lechuga, queso cheddar, salsa mayonesa kimchi con patatas fritas caseras.

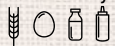


HAMBURGUESA

DE POLLO CRUJIENTE

18'00

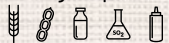
Pan brioché, pechuga de pollo con panko, tomate, cebolla encurtida, mezclum de lechugas, queso emmental, salsa miel y mostaza.



HAMBURGUESA VEGETARIANA

18'50

Pan brioché, hamburguesa vegetal, guacamole, mezclum de lechugas, queso emmental, cebolla encurtida.



★ PESCADOS

BROCHETAS DEL MAR

28'00

Pulpo, gambas peladas, calamares con verduras.



LUBINA A LA PARRILLA

30'00

Salsa lourdes acompañada con patatas panaderas.



SALMÓN A LA PLANCHA

23'50

Acompañado con verduras.
(puede contener trazas de gluten).



BACALAO CON TUMBET

28'00

Bacalao confitado con salsa de tomate y verduras: patatas, pimientos, calabacín, berenjena.



★ GUARNICIONES Y SALSAS

PATATAS FRITAS

3'50

(puede contener trazas de gluten)

VERDURAS SALTEADAS

3'50

Verduras frescas de la temporada.

PURÉ DE PATATAS

3'50



ARROZ BASMATI

3'50

PATATAS ASADAS CON SALSA ALI OLI

3'50



SALSA PIMIENTA

3'50



SALSA CHAMPIÑONES

3'50



SALSA BEARNESA

3'50



SALSA CHIMICHURRI

3'50



★ PASTAS

EL SABOR AUTÉNTICO DE ARGENTINA

RAVIOLI CAN TANGO

Carne braseada con salsa cremosa de setas silvestres.



RAVIOLI VEGETARIANO

Con tomate y albahaca, relleno de verduras y con la masa de remolacha.



TAGLIATELLE BOLOÑESA

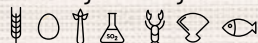
Tagliatelle con boloñesa de la casa.
(puede contener frutos de cáscara).



18'00

TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE

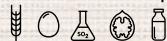
Pasta tagliatelle negro con tomate frito casero y mariscos.



17'00

LASAÑA TRADICIONAL

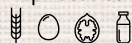
Lasaña de carne picada con bechamel y queso mozzarella.



17'50

LASAÑA DE VERDURAS

Espinacas con piñones con bechamel y queso.



20'50

17'50

17'50

★ PAELLAS

Precio por persona · Mínimo: 2 personas

CAN TANGO

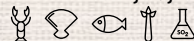
Carne de ternera, chorizo criollo, champiñones y entrecot trinchado.



24'50

CIEGA

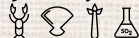
Calamares, sepia, pescado, carne de mejillones, carne de almejas, judías verdes, alcachofas.



21'50

MARISCO

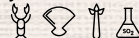
Calamares, sepia, mejillones, cigalas, almejas, gambas, judías verdes, alcachofas.



24'00

MAR Y MONTAÑA

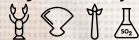
Pollo, costillas de cerdo, sepia, calamar, mejillones y gambas, judías verdes, alcachofas.



21'50

NEGRA

Tinta de calamar, calamares, sepia, mejillones, cigalas, almejas, gambas, judías verdes, alcachofas.



21'90

VEGETARIANA

Con verduras de temporada.



18'90



HAMBURGUESA NIÑO SMASHED

9'50

Pan brioche, carne y queso.



NUGGETS CON PATATAS FRITAS

9'50



SPAGHETTI BOLOÑESA

9'50



PATATAS CON DOS HUEVOS FRITOS

9'50

(Puede contener trazas de gluten)



PESCADO REBOZADO

10'50



PIZZA MARGARITA

9'50



★ POSTRES

TARTA DE QUESO

8'50

Tarta de queso cremoso y coulis de frutos rojos.



CHOCO TANGO

9'00

Soufflé de chocolate con helado de pistacho y sal en escamas.



CRÈME BRÛLÉE DE CAFÉ

7'50



FLAN CON DULCE DE LECHE

7'50



TIRAMISÚ TRADICIONAL

7'50



BROWNIE CON NUECES

7'50

Con helado de vainilla.



GLUTEN CRUSTÁCEOS MOLUSCOS PESCADO HUEVO ALTRAMUCES MOSTAZA CACAHUETES FRUTOS DE CASCARA SOJA SÉSAMO APIO LÁCTEOS SULFITOS

REGLAMENTO (EU) nº 1169/2011 - ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL. MUCHAS GRACIAS.

PRECIOS EN EUROS - SÓLO SE HARÁ UNA FACTURA POR MESA – I.V.A. INCLUIDO –