



## 1 LA PARRILLA ARGENTINA

### 1.1 HISTORIA

Cuando llegué a Bilbao en el año 1978, al año de conocer la zona, entre tres amigos argentinos, Tito, Luis, y Yo, Raúl, pusimos un pequeño local al que llamamos La Pampa, en el barrio mítico de las Cortes, por aquel entonces sitio obligado de visita. Allí estuvimos durante ocho años dando de comer a los exigentes consumidores vascos nuestras especialidades, entre ellas chuletón gallego ya que era imposible importar por aquel entonces carne argentina fresca refrigerada. Sólo se podía trabajar con carne argentina congelada..

Mis dos amigos se instalaron en la calle Trauko con un asador de pollos y parrilla y yo me desvincule de la hosteleria durante doce años. En el 2002 regresando de la campaña de verano, ya un poco cansado de la venta directa, y siempre soñando en poner un restaurante argentino encontré el actual local de La Parrilla Argentina en Bilbao. En el primer momento que lo vi, sentí que era el adecuado.

El 20 de noviembre de 2002 se inaugura al público, y a partir de aquí intentamos traer un poco las costumbres argentinas a Bilbao con nuestros bailes, música, y cultura, así como nuestra Gastronomía clásica.

Recomiendo, como gerente de este local, todos los cortes de la carne argentina que sabemos tratar como en origen, lo que se denomina lomo alto, lomo bajo, solomillo, peceto, y el cuadril. En pescado nuestra especialidad es el lomo de bacalao a la brasa con piperrada, aunque nunca falta una buena lubina, dorada, o rape langostado. También se puede degustar un plato bueno de tallarines, raviolis, y canelones elaborados con recetas tradicionales argentinas. En cuanto a los postres típicos de mi tierra confeccionados de forma artesanal en mi propio restaurante podréis saborear el panqueque hecho de diferentes formas, alfajores de maizena y chocolate, pastelitos de dulce, y sin olvidarnos del tiramisú totalmente casero.

Como soy de la región de Mendoza, el haber nacido entre viñas en esta tierra de grandes caldos, donde se encuentran mas de novecientas bodegas y bodeguitas, y siendo conocedor de los grandes vinos argentinos, he seleccionado las mejores y mas conocidas marcas, entre las que podemos encontrar Navarro Correa, Rutini, Lagarde, toda la gama de la Familia López, etc, etc, los cuales se pueden degustar o adquirir en La Parrilla Argentina, ya que disponemos de productos argentinos de importación a la venta.

Nos solemos reunir un grupo de argentinos, vemos nuestro futbol y festejamos también los días patrio, y a su vez he hecho grandes amistades de todas las nacionalidades. Y esa es mi gran satisfacción después de tantos años en esta tierra.

Otra de mis satisfacciones es mi hija la pequeña, que disfruta y aprende todas las tradiciones Argentinas, al igual que las vascas desde que pusimos el restaurante, ella es vasca !!!.

Esperando que vengáis a visitarnos tanto los nostálgicos argentinos que se encuentran en el País Vasco, así como todos los vasco-argentinos, vascos y no vascos, y todo el que pase por la Villa, espero que os encontréis como en vuestra casa en este rincón de Argentina en esta gran ciudad en constante evolución que es Bilbao.

### 1.2 LA PARRILLA

Toda persona que busca el auténtico sabor de La Pampa sabe que se encuentra en el centro de Bilbao, en LA PARRILLA ARGENTINA, y sobre todo cuando este año 2006 hemos abierto nuestro comercio de productos argentinos de importación EL TXOKO ARGENTINO situado al lado mismo del restaurante. Disfruta en nuestros comedores con una

capacidad de 150 personas de la carne mas sabrosa y fina y con label de calidad y denominación de origen . Nuestras otras especialidades son: bacalao, dorada, y lubina a la brasa. Todo ello regado con los mejores vinos de la tierra, atrévete y prueba los caldos de los mas prestigiosos vinos de la tierra, especialmente los de la región de Mendoza, donde existen mas de 900 bodegas sólo en esta zona. Echa un vistazo a nuestros escogidos y elaborados menús especiales. Nuestro bar/cafetería te puede servir como preámbulo de un evento gastronómico y cultural inolvidable. Viernes y Sábado por la noche regálate además un espectáculo de baile tradicional. De Lunes a Viernes disponemos de uno de los menús del día más completo de Bilbao que incluye un corte de carne tradicional argentino. Desearás volver...., somos detallistas, ..... SOMOS IMPORTADORES.....SOMOS ARGENTINOS ;iiii

### 1.3 EL TXOKO

Después de tanta gente pasar por La Parrilla e interesarse por nuestros productos argentinos, hemos decidido tener un pequeño rincón dentro de nuestro restaurante, al que hemos llamado El Txoko, para ofrecerles productos típicos argentinos gastronómicos y artesanales de importación.

Podréis adquirir todo lo que se encuentra y otros productos o complementos en la carta de La Parrilla Argentina, y así de esa forma poder sentir lo típico y auténtico de Argentina en vuestra propia casa o en cualquier lugar.

### 1.4 ARGENTINA

Añoramos Argentina, ese país lejano que llevamos muy dentro en nuestro corazón. Hemos sabido fusionar y disfrutar de lo vasco junto a la esencia fueguina, imbuir la experiencia con nuestro toque personal y así hacerlo propio, para goce de ustedes y alegría de todos los que hemos sabido elegir y convivir en Euskadi y en este rincón único verdaderamente argentino llamado y reconocido de forma inequívoca como La Parrilla Argentina, la única, la auténtica, Argentina ese país .....

## 2 GASTRONOMIA

### 2.1 DESAYUNOS

(hasta las 11:00h)

Café + Pincho o Bollería (1,80€)

Café, Zumo de Naranja, Pincho o Bollería (2,50€)

### 2.2 MENUS

#### 2.2.1 MENU DEL DIA

##### 2.2.1.1 EJEMPLO N° 1

##### Primer Plato

Ensaladilla Rusa

Crema de Espárragos

Sopa de Pescado

Menestra de Verduras con Sofrito de Ajos y Bacon

##### Segundo Plato

Delicia de Novillo a la Brasa con Salsa Criolla

Filetes Rusos con Salsa Española

Fogonero en Salsa Verde

##### Postre, Pan, Vino o Agua incluidos

12,50€ (iva incluido)

#### 2.2.1.2 EJEMPLO N° 2

##### Primer Plato

Arroz Tres Delicias con Gulas del Norte y Gambitas y Tortitas de Queso

Calabacín Relleno de Carne Gratinado con Queso Mozzarella

Pastel de Patata y Bacon Gratinado al Ali-Oli

Melón con Jamón

##### Segundo Plato

Costilla de Cerdo en Salsa de Especies

Vacío de Novillo a la Brasa

Bonito a la Marinera

##### Postre, Pan, Vino o Agua incluidos

12,50€ (iva incluido)

#### 2.2.1.3 EJEMPLO N° 3

##### Plato Único que consta de:

Cocido Madrileño Completo

Sopa

Garbanzo con Berza

Carne Chorizo y su Relleno

##### Postre, Pan, Vino o Agua incluidos

12,50€ (iva incluido)

#### 2.2.2 MENU DE JUEVES Y VIERNES NOCHE O MENU CRIOLLO

##### Primer Plato

Empanada Criolla

Antipasto o Ensalada Olatz

##### Segundo Plato a Elegir

Entrecot Novillo Argentino con Patatas Fritas

Parrillada

Bakalao a la Brasa con Piperrada

##### Postre a Elegir

Panqueques con Dulce de Leche

Helado

##### Pan, Vino Crianza, y Agua incluidos

25,00€ (iva incluido)

#### 2.2.3 MENU SABADO AL MEDIODIA

##### Como Entrante a Elegir

Ensalada Olatz (Piquillo, Cebolla Confitada, Cogollo, Bonito, y Antxoas)

Revuelto de la Casa

Surtido de Ibéricos

##### Segundos Platos a Elegir

Bakalao con Piperrada

Entrecot con Patatas Fitas

Parrilla de Carne al Estilo Argentino

##### Para Finalizar

Tarta de la Casa

Flan

Helado

**Pan, Vino, o Agua incluidos**

**19,90€** (iva incluido)

**2.2.4 MENUS DE GRUPO**

Los precios indicados son por persona, para un mínimo de cuatro personas. Es necesario confirmar con cinco días de antelación. Para grupos mayores de seis personas se debe abonar una señal del 10% con la confirmación de la reserva. Todos los precios incluyen IVA:

**2.2.4.1 N° 1**

**Entrantes**

Surtido de Ibéricos (Lomo, Chorizo, Salchichón)

Provoleta o Ensalada Ane (con Salmón Marinado)

Empanadas Criollas de Pollo o Humita

**Segundo Plato**

Parrillada Especial de la Casa (Chorizo, Morcilla, Asado de Tira Vacío, Riñones y Delicias de Novillo)

Bife de Chorizo (Entrecot de Novillo)

Rape Langostado con Salsa Tártara y Base de Salsa Americana

Bacalao a la Brasa con Piperrada

**Postres**

Panqueques con Dulce de Leche

Don Pedro (Helado de Nata con Whisky y Nueces)

**Bebidas**

Vino Rioja Crianza

Café

**PVP: 33€**

**2.2.4.2 N° 2**

**Entrantes**

Paleta y lomo Ibérico

Provoleta Especial de la Casa

Ensalada Olatz

**Segundo Plato a Elegir**

Chuletón (2 personas)

Baibi Bis [Corazón de Chuletón de Novillo (2 personas)]

Degustación de bacalao a los Tres Gustos

Dorada al Horno con Jugo de Agua de Bilbao

**Postres**

Sorbete de Limón al Cava

Panqueques con Dulce de Leche

**Bebidas**

Vino Rioja Crianza

Café

**PVP: 39€**

**2.2.4.3 ESPECIAL**

**Entrantes**

Ensalada Templada

Langostinos a la Plancha

Revuelto de Hongos

**Segundo Plato a Elegir**

Chuletón (2 personas)

Baibi Bis [Corazón de Chuletón de Novillo (2 personas)]

Rape en Salsa Americana

Lomos de Merluza en Salsa Verde

**Postres**

Sorbete de Limon al Cava

Don Pedro (Helado de Nata con Whisky y Nueces)

**Bebidas**

Vino Rioja Crianza

Café

**PVP: 45€**

**2.3 CARTA**

**2.3.1 ENTREMESES FRIOS**

<b>Antipasto</b> (entremeses variados: tomate relleno, vitel toné, matambre enrollado, lengua vinagreta, berenjena) .....	<b>10,50</b>
<b>Tomate Relleno</b> (de arroz blanco con atún, pimiento, tomate, maíz, y mayonesa ) .....	<b>06,00</b>
<b>Vitel Toné</b> (fiambre de redondo de ternera cocido, salsa de mayonesa con atún, mostaza y anchoas) .....	<b>08,00</b>
<b>Matambre Enrollado</b> (fiambre de ternera rellena) .....	<b>08,00</b>
<b>Lengua Vinagreta</b> (fiambre de lengua ternera con nuestra salsa vinagreta ) .....	<b>08,00</b>
<b>Berenjena en Escabeche</b> (lonchas de berenjena escarchadas con nuestro escabeche ) .....	<b>05,50</b>
<b>Palmitos con Salsa Golf</b> (corazón de palmera con salsa rosa).	<b>08,00</b>
<b>Esparragos "Cojonudos"</b> .....	<b>10,00</b>
<b>Plato de Jamón Ibérico</b> .....	<b>15,00</b>
<b>Surtido Ibérico</b> (jamón, lomo, chorizo y salchichón) .....	<b>15,00</b>
<b>Plato de Lomo Ibérico</b> .....	<b>12,00</b>
<b>Mixto de Ibéricos</b> (chorizo, lomo y salchichón) .....	<b>10,00</b>
<b>Tartak de Bacalao con Salsa Tártara</b> .....	<b>08,50</b>

**2.3.2 ENTREMESES CALIENTES**

<b>Torreas de Espinacas</b> (buñuelos de espinacas con cebolla de verdeo y harina) .....	<b>05,50</b>
<b>Papas Asadas</b> (salsa gaucha) .....	<b>03,00</b>
<b>Provoleta al Orégano</b> (queso a la parrila con orégano y aceite de oliva) .....	<b>07,50</b>
<b>Brocheta de Setas</b> (setas, panceta ahumada, y ciruelas) .....	<b>06,00</b>
<b>Choclo</b> (mazorca maíz cocida, mantequilla, sal y pimienta) ..	<b>04,00</b>
<b>Empanada Criolla</b> (de carne)(dos unidades) .....	<b>05,50</b>
<b>Empanada de Humita</b> (crema de maíz ) (dos unidades) .....	<b>05,50</b>
<b>Empanada de Pollo</b> (2 unidades) .....	<b>05,50</b>

### 2.3.3 ENSALADAS

Tomate y Queso Mozzarella .....	06,50
Ensalada Mixta (lechuga, tomate, Cebolla) .....	05,50
Ensalada Ane (salmón marinado, pasta tricolor , queso fresco y tomate ) .....	07,50
Ensalada Olatz (piquillo, cebolla confitada, cogollo , bonito y anchoas) .....	07,50
Ensalada Erika (especial de la casa) .....	07,50
Ensalada Iker (tropical con vinagreta agridulce) .....	07,50

### 2.3.4 PASTA FRESCA

Tallarines al Huevo con Salsa Bolognesa .....	07,50
Ravioles (para dos personas) .....	14,00
Canelones de Verdura .....	08,00

### 2.3.5 ESPECIALIDADES DE LA CASA

Baibi Bis (corazón de chuletón de novillo) (dos personas)..	42,00
T-Bone Steak (dos personas) .....	42,00
Medallon de Solomillo .....	45,00
Chuleton Especial de Buey Gallego con D.O. ....	s/p
Pollo Relleno Casero (a la parrilla) (dos personas) .....	23,00
Parfoit de Canard con Crema de Castañas y Uvas al Oporto ..	17,50

### 2.3.6 ESPECIALIDADES EN CARNE IBERICA FRESCA

SecretO (carne de chancho negro) .....	18,00
Presa (parte de la paleta chancho negro) .....	18,00

### 2.3.7 CARNES EXOTICAS

Bife de Canguro .....	13,00
Bife de Avestruz .....	13,00

### 2.3.8 LO CLASICO A LA BRASA

Bife de Chorizo (entrecot de novillo) .....	17,00
Bife de Solomillo .....	19,00
Brocheta de Cordero .....	10,50
Parrillada de Carne (chorizo, morcilla, asado de tira, vacío, delicia de novillo, mollejas y riñón) (dos personas) .....	30,00
Media Parrillada de Carne (una persona) .....	18,00
Brocheta de Solomillo .....	16,00
Asado de Tira .....	09,50
Vacio de Novillo .....	10,50
Delicia de Novillo .....	11,00
Mollejas .....	12,00
Riñones .....	06,50
Chorizo Criollo (dos unidades) .....	05,50
Morcilla (cebolla) (dos unidades) .....	05,50
Chuletillas de Cordero Lechal .....	13,50

<b>Parrillada de la Huerta</b> (puerro, berenjena, setas, calabaza, maíz, pimienta roja y zanahoria) .....	09,00
<b>Bacalao a la Brasa con Piperrada</b> .....	17,50
<b>Dorada con Chalotas al Brandi</b> .....	17,50
<b>Lubina Bellavista con Base de Club Ranero</b> .....	19,50
<b>Rape Langostado sobre Americana con Salsa Tártara</b> .....	19,50
<b>2.3.9 CARNES DE LA COCINA</b>	
<b>Milanesa de Novillo</b> (con patatas) .....	11,00
<b>Milanesa de Novillo a la Napolitana</b> (jamón y queso) .....	13,50
<b>Carpaccio de Solomillo</b> .....	14,00
<b>Carpaccio de Canguro</b> .....	11,50
<b>2.3.10 POSTRES</b>	
<b>Sorbete de Limon al Cava</b> .....	05,00
<b>Queso de Oveja</b> .....	06,50
<b>Irlandés</b> .....	06,00
<b>Valenciano</b> .....	05,50
<b>Escocés</b> .....	05,50
<b>Tarta de la Casa</b> .....	04,50
<b>Puding</b> .....	04,00
<b>Helados Variados</b> .....	04,00
<b>Tarta de Queso</b> .....	04,00
<b>Flan Casero</b> (nata y dulce de leche) .....	04,00
<b>Cuajada</b> .....	04,00
<b>Zumo de Naranja</b> (natural) .....	04,50
<b>2.3.11 POSTRES TIPICOS ARGENTINOS</b>	
<b>Surtido de Postres</b> (dos personas) .....	08,50
<b>Don Pedro</b> (helado de nata, whisky y nueces) .....	05,50
<b>Tiramisú</b> .....	05,00
<b>Alfajor</b> (mendocino) .....	05,00
<b>Alfajor</b> (cordobés) .....	05,00
<b>Queso y Dulce</b> (argentino) .....	04,50
<b>Panqueques</b> (dulce de leche) .....	04,50
<b>2.3.12 VINOS NACIONALES</b>	
<b>2.3.12.1 TINTO RESERVAS</b>	
<b>Viña Ardanza</b> (reserva 99) .....	26,50
<b>Imperial</b> (reserva 98) .....	25,00
<b>Contino</b> (reserva 00 ) .....	24,00
<b>Viña Arana</b> (reserva 96 ) .....	23,00
<b>Viña Real</b> (reserva 99) .....	22,00
<b>Marques de Vitoria</b> (reserva 00) .....	21,00
<b>Viña Albina</b> (reserva 99) .....	20,00

<b>2.3.12.2</b>	<b>CRIANZAS</b>	
	Viña Alberdi .....	17,50
	Viña Alcorta (crianza) .....	14,50
	Marqués de Cáceres .....	15,50
	Crianza Cabernet Enate .....	14,00
	Cvne Crianza .....	14,00
	Crianza Añares .....	13,00
	Crianza de la Casa (cabezalگو) .....	10,00
	Cosechero de la Casa (cabezalگو) .....	08,00
<b>2.3.12.3</b>	<b>RIBERA DEL DUERO (D.O)</b>	
	Pesquera Reserva .....	31,00
	Pesquera Crianza .....	21,00
	Cabrejas .....	18,00
	Figuero .....	18,00
<b>2.3.12.4</b>	<b>MEDIAS</b>	
	Viña Ardanza .....	14,00
	Viña Arana .....	12,00
	Marqués de Cáceres (crianza) .....	08,00
	Marqués de Cáceres (rosado) .....	06,50
	Cresta Rosa .....	06,00
<b>2.3.12.5</b>	<b>ROSADO S</b>	
	Marqués de Cáceres .....	13,00
	Mateus Rosé .....	13,00
	Cresta Rosa .....	11,00
	Peñascal .....	11,00
	Enate .....	10,00
	Lambrusco .....	10,00
	Rosado de la Casa (rioja) .....	08,00
	Señorío Monte Alto (navarro) .....	07,50
<b>2.3.12.6</b>	<b>BLANCO S</b>	
	Aura (rueda verdejo) .....	16,00
	Enate Chardonnay 234 .....	14,00
	Rueda .....	08,00
<b>2.3.13</b>	<b>VINOS ARGENTINOS</b>	
<b>2.3.13.1</b>	<b>TINTOS ARGENTINO S</b>	
	Medalla (Bodegas Trapiche ) .....	33,00
	Montchenot 93 (Bodegas López) .....	26,00
	Casona López 96 (Bodegas López) .....	24,00
	Cabernet Oak Cask (Bodegas Trapiche) .....	20,00
	Rincón Famoso 98 (Bodegas López) .....	18,00

Tanguero .....	13,00
Caballero de la Cepa (Cabernet Sauvignon MZA) .....	16,00
Río Plata (malbec) .....	16,00
Vasco Viejo .....	12,00
Vasco Viejo (media) .....	07,00
Rincón Famoso (media) .....	09,50
Centenario (cabernet) .....	20,00
Rutini (malbec) .....	40,00
Rutini (merlot ) .....	36,00
Rutini (cabernet).....	30,00
Trumpete (cabernet).....	20,00
Trumpete (malbec) .....	20,00
Trumpete (merlot ) .....	20,00
Trumpete (syrah) .....	20,00
<b>2.3.13.2      BLANCOS ARGENTINOS</b>	
Torrontes (blanco de salta) .....	15,00
Sta. Julián (chardonnay) .....	15,00
<b>2.3.14      COPAS</b>	
Brandie o Whisky Reserva o Similar .....	15,00
Bourbon o Whisky de Malta o Similar .....	05,60
Whisky Importación .....	05,00
Whisky Nacional, Ginebra Bolls .....	04,50
Anís, Brandie, Pacharán y Otros .....	03,60
<b>2.3.15      CHUPITOS</b>	
Bourbon, Whisky +12 .....	03,50
Legi .....	03,00
Bourbon, Whisky .....	03,00
Resto .....	02,50
<b>2.3.16      COMBINADOS</b>	
Añejos .....	07,00
Importación .....	05,50
Nacionales .....	04,50
<b>2.3.17      CAVA S Y CHAMPAGNE</b>	
Moet Chandon Bauimperi .....	48,00
Juvé Camps .....	20,00
Brut Nature .....	12,00
Benjamin .....	05,00
Copa Champagne .....	03,00
<b>2.3.18      APERITIVOS</b>	
Vermouth .....	02,50
Marianito .....	01,50

Campari .....	02,50
Bitter Kas .....	02,50
Bitter Cinzano .....	02,50
<b>2.3.19 CERVEZAS</b>	
Heineken .....	02,30
Quilmes (Argentina) .....	02,70
Caña .....	01,80
Caña Doble .....	03,50
Sin Alcohol .....	02,00
<b>2.3.20 CAFES E INFUSIONES</b>	
Solo .....	01,40
Cortado .....	01,50
Con Leche y Descafeinado .....	01,60
Infusiones .....	01,50
Infusión Hierba Mate .....	01,50
Carajillo .....	02,60
Cola-Cao .....	01,80
<b>2.3.21 AGUAS</b>	
Font Vella (grande) .....	02,00
Font Vella (pequeña) .....	01,60
Agua con Gas .....	01,50
Gaseosa .....	01,60
<b>2.3.22 VARIOS</b>	
Refrescos .....	02,50
Sidra .....	06,00

### 3 ATENCION AL CLIENTE

#### 3.1 DATOS

##### LA PARRILLA ARGENTINA

+34 944417381 (tf)  
+34 944274005 (tf/fax)  
Avenida Juan Antonio Zunzunegui n° 7  
48013 Bilbao-Bizkaia  
[bilbao@laparrillaargentina.net](mailto:bilbao@laparrillaargentina.net)  
[www.laparrillaargentina.net](http://www.laparrillaargentina.net)

#### 3.2 HORARIO

Cerramos Domingos por la tarde.  
No se cierra por vacaciones.

##### Barra

Lunes a Sábado de 08:00h a 00:00h  
Domingos de 10:00h a 17:00h

##### Comedor

Horario de comidas:  
Lunes a Domingos de 13:00h a 16:00h

Horario de cenas:  
Lunes a Sábados de 21:00h a 00:00h