



## **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

13,00€ (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

13,00€ (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

13,00€ (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, generalmente para un mínimo de cuatro personas, ver indicaciones a pie de precio. El menú elegido deberá servirse a todos los comensales de la mesa. Es necesario confirmar con cinco días de antelación. Para grupos mayores de seis personas se debe abonar una señal del 20% con la confirmación de la reserva, la cual se deberá de completar con carácter urgente. 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) (1ud para 2pax)

Empanadas Criollas de Pollo o Humita (1ud por persona))

**Segundo Plato**

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

ó

Bife de Chorizo (Entrecot de Novillo Argentino)

y

Ensalada Mixta

ó

Bacalao a la Bilbaína

**Postres**

Panqueques con Dulce de Leche (Creppes Argentinos)

Don Pedro (Helado de Nata con Whisky y Nueces)

**Bebidas**

Agua, Vino Crianza, Lambrusco

Café

**PVP: 33€** (mínimo dos personas)

(iva incluido)

**2.2.4.2 N° 2**

**Entrantes**

Paleta y Lomo Ibérico

Provoleta Especial de la Casa

Langostinos en Salsa Tártara

**Segundo Plato a Elegir**

Chuletón (2 personas)

ó

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

ó

Ensalada Mixta

ó

Sapito

**Postres**

Sorbete de Limón al Cava

Panqueques con Dulce de Leche (Creppes Argentinos)

**Bebidas**

Agua, Vino Rioja Crianza, Lambrusco

Café

**PVP: 39€** (mínimo dos personas)

(iva incluido)

#### 2.2.4.3 ESPECIAL

##### Entrantes

Ensalada Templada

Langostinos a la Plancha

Revuelto de Hongos

##### Segundo Plato a Elegir

Chuletón (2 personas)

ó

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

Rape en Salsa Americana

ó

Lomos de Merluza en Salsa Verde

##### Postres

Sorbete de Limon al Cava

Panqueques con Dulce de Leche (Creppes Argentinos)

##### Bebidas

Agua, Vino Rioja Crianza, Lambrusco

Café

**PVP: 45€** (mínimo dos personas)

(iva incluido)

### 2.3 CARTA

#### 2.3.1 ENTREMESES FRIOS

Antipasto (entremeses variados: tomate relleno de ensaladilla rusa, vitel toné, matambre enrollado, lengua vinagreta, berenjena) .....	20,00
Palmitos con Salsa Golf (corazón de palmera con salsa rosa).	10,00
Esparragos "Cojonudos" .....	10,00
Plato de Jamón Ibérico .....	20,00
Surtido Ibérico (jamón, lomo, chorizo y salchichón) .....	18,00
Ensaladilla Rusa .....	10,00
Langostinos Cocidos con Salsa Tártara.....	18,00

#### 2.3.2 ENTREMESES CALIENTES

Provoleta al Orégano (queso a la parrila con orégano y aceite de oliva) .....	09,00
Provoleta Especial Completa .....	11,00
Empanada Criolla (de carne) (dos unidades) .....	06,00
Empanada de Jamón y Queso (dos unidades) .....	06,00
Empanada de Pollo (2 unidades) .....	06,00
Empanada de Bonito (2 unidades) .....	06,00
Langostinos a la Plancha (12 unidades) .....	18,00
Pastel de Papa y Carne .....	15,00

#### 2.3.3 ENSALADAS

Ensalada Mixta (lechuga, tomate, cebolla) .....	07,00
Ensalada Ane (lechuga, cebolla, zanahaoria, maíz, huevo,	

langostinos cocidos, vinagreta de bacalao, y piña)	10,00
.....	
<b>Ensalada Olatz</b> (piquillo, cebolla confitada, cogollo , bonito y anchoas)	09,00
<b>Ensalada Erika</b> (especial de la casa)	09,00
<b>2.3.4 PASTA FRESCA</b>	
<b>Tallarines al Huevo con Salsa Bolognesa</b>	08,00
<b>Canelones de Verdura</b>	12,00
<b>Canelones de Carne</b>	12,00
<b>2.3.5 ESPECIALIDADES DE LA CASA</b>	
<b>Baibi Bis</b> (corazón de chuletón de novillo) (dos personas)..	50,00
<b>Medallon de Solomillo</b>	50,00
<b>Chuleton Especial de Buey Gallego con D.O.</b>	39€/kg
<b>Cochinillo por Encargo</b> (medio o entero al estilo argentino)	25€/kg
<b>2.3.6 ESPECIALIDADES EN CARNE IBERICA FRESCA</b>	
<b>Secreto</b> (carne de chancho negro)	20,00
<b>2.3.7 CARNES EXOTICAS</b>	
<b>Bife de Canguro</b>	13,00
<b>2.3.8 LO CLASICO A LA BRASA</b>	
<b>Bife de Chorizo</b> (entrecot de novillo argentino)	25,00
<b>Bife de Solomillo</b> (novillo argentino)	26,00
<b>Parrillada de Carne</b> (chorizo, morcilla, asado de tira, vacío, delicia de novillo, mollejas y riñón) (dos personas)	38,00
<b>Brocheta de Solomillo</b> (novillo argentino)	26,00
<b>Asado de Tira</b>	12,00
<b>Delicia de Novillo</b>	13,00
<b>Mollejas</b>	14,00
<b>Chorizo Criollo</b> (dos unidades)	06,00
<b>Morcilla</b> (cebolla) (dos unidades)	06,00
<b>Chuletillas de Cordero Lechal</b>	18,00
<b>Parrillada de la Huerta</b> (puerro, berenjena, setas, calabaza, maíz, pimienta roja y zanahoria)	13,00
<b>Bacalao a la Bilbaína con Pisto</b>	22,00
<b>Sapito a la Plancha sobre Crema de Verduritas Tiernas</b>	20,00
<b>2.3.9 CARNES DE LA COCINA</b>	
<b>Milanesa de Novillo</b> (con patatas)	12,00
<b>Milanesa de Novillo a la Napolitana</b> (jamón y queso)	15,00
<b>Milanesa de Pollo</b> (con patatas)	10,00
<b>Milanesa de Pollo a la Napolitana</b> (jamón y queso)	13,00
<b>Carpaccio de Solomillo</b>	22,00
<b>2.3.10 ACOMPAÑAMIENTOS PARA LA CARNE</b>	
<b>Patatas Fritas</b>	03,50

Papas Asadas (dos unidades) .....	03,50
Arroz .....	02,00
Pimientos del Piquillo .....	04,00
<b>2.3.11 POSTRES CASEROS</b>	
Sorbete de Limon al Cava .....	05,00
Irlandés .....	07,00
Valenciano .....	07,00
Escocés .....	07,00
Puding .....	05,00
Helados Variados .....	05,00
Tarta de Queso .....	05,00
Flan Casero (nata y dulce de leche) .....	05,00
Cuajada .....	04,00
Zumo de Naranja (natural) .....	05,00
<b>2.3.12 POSTRES TIPICOS ARGENTINOS</b>	
Surtido de Postres (dos personas) .....	09,00
Don Pedro (helado de nata, whisky y nueces) .....	07,00
Tiramisú .....	06,00
Alfajor (mendocino) .....	05,00
Alfajor (cordobés) .....	05,00
Queso y Dulce (argentino) .....	05,00
Panqueques (dulce de leche) .....	05,00
<b>2.3.13 VINOS NACIONALES</b>	
<b>2.3.13.1 TINTO RESERVAS</b>	
Viña Ardanza .....	33,00
Imperial .....	34,00
Muriel .....	18,00
Viña Arana .....	26,00
Viña Albina .....	23,00
Reserva de la Casa .....	16,00
<b>2.3.13.2 CRIANZAS</b>	
Viña Alberdi .....	20,00
Viña Alcorta .....	14,00
Marqués de Cáceres .....	16,00
Cvne Crianza .....	15,00
Crianza Añares .....	14,00
Crianza de la Casa (cabezalگو) .....	11,00
<b>2.3.13.3 MEDIAS</b>	
Viña Ardanza .....	16,00
Viña Arana .....	13,00
Viña Alberdi .....	10,00

Marqués de Cáceres (crianza) .....	09,00
Marqués de Cáceres (rosado) .....	07,00
Cvne .....	08,00
<b>2.3.13.4 RIBERA DEL DUERO</b>	
Pesquera Reserva .....	31,00
Pesquera Crianza .....	21,00
<b>2.3.13.5 ROSADO</b>	
Marqués de Cáceres .....	13,00
Mateus Rosé .....	13,00
Cresta Rosa .....	11,00
Enate .....	10,00
Lambrusco .....	10,00
Rosado de la Casa (rioja) .....	08,00
Navarro .....	08,00
<b>2.3.13.6 BLANCO</b>	
Verdejo .....	14,00
Rueda .....	10,00
Txakolí .....	10,00
Sidra .....	08,00
<b>2.3.14 VINOS ARGENTINOS</b>	
<b>2.3.14.1 TINTOS ARGENTINOS</b>	
Navarro Correa (Gran Reserva-Malbec) .....	36,00
Navarro Correa (LCP-Malbec y Cabernet Sauvignon) .....	24,00
Trumpeter .....	21,00
Trapiche Roble (Bodegas Trapiche) .....	22,00
Bodega Séptima Gran Reserva .....	24,00
Alvear .....	15,00
Vino Argentino de la Casa .....	12,00
<b>2.3.14.2 BLANCOS ARGENTINOS</b>	
Torrentes (Blanco de Salta) .....	20,00
New-Age (espumante) .....	15,00
<b>2.3.15 CERVEZAS</b>	
Heineken .....	03,00
Quilmes (Argentina) .....	03,00
Caña .....	02,20
Caña Doble .....	04,40
Sin Alcohol .....	02,50
<b>2.3.16 CAVAS Y CHAMPAGNE</b>	
Moet Chandon Bauimperi .....	46,00
Juvé Camps .....	24,00

Brut Nature .....	12,00
Benjamin .....	06,00
<b>2.3.17 AGUAS Y REFRESCOS</b>	
Font Vella (grande) .....	02,50
Font Vella (pequeña) .....	02,00
Agua con Gas .....	02,00
Gaseosa .....	02,00
Refrescos .....	02,50
<b>2.3.18 CAFES E INFUSIONES</b>	
Solo .....	01,70
Cortado .....	01,70
Con Leche y Descafeinado .....	01,80
Infusiones .....	01,70
Carajillo .....	03,50
Cola-Cao .....	02,50
<b>2.3.19 APERITIVOS</b>	
Vermouth .....	04,00
Marianito .....	02,00
Campari .....	04,00
Bitter Kas .....	03,50
Bitter Cinzano .....	03,50
<b>2.3.20 COPAS</b>	
1866 .....	12,00
Brandie o Whisky Reserva o Similar .....	10,00
Bourbon o Whisky de Malta o Similar .....	09,00
Whisky Importación .....	06,00
Whisky Nacional .....	05,00
Anís, Pacharán y Otros .....	04,50
<b>2.3.21 CHUPITOS</b>	
Bourbon, Whisky +12 .....	05,00
Legi .....	03,00
Bourbon, Whisky .....	04,00
Resto .....	03,00
<b>2.3.22 COMBINADOS</b>	
Añejos .....	08,00
Importación .....	06,00
Nacionales .....	05,00

### 3 CONTACTO

#### 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