
CHIC
FUEGOS & VINOS
La noche entera, a fuego.
PALERMO · BUENOS AIRES · ARGENTINA



PARA EMPEZAR

Lo primero que sale del fuego.

MOLLEJAS DE CORAZÓN A LA MIEL $30.300
Con reducción de miel y pétalos de cebolla caramelizada.

MOLLEJAS DE CORAZÓN A LA PARRILLA $26.700
Cocidas lentamente sobre brasas de quebracho.

PROVOLETA AGRIDULCE $23.700
Fundida, con pera asada, miel y frutos secos.

PROVOLETA $21.300
Con orégano fresco y aceite de oliva extra virgen.

CHORI CHIC $16.400
De puro cerdo, en focaccia artesanal, con criolla fresca, cebolla encurtida y chimichurri ahumado.

CHINCHULINES $14.600
Crocantes, con pesto de limón.

MORCI Y CHORI $10.900
La dupla de siempre, a la parrilla.

EMPANADA DE CARNE AL MALBEC $5.400
Frita, con relleno braseado lentamente.

EMPANADA DE CABUTIA $4.900
Con mozzarella y quinoa.



LA PARRILLA

Quebracho, tiempo y paciencia.

ASADO DE 5 COSTILLAS $50.900
La parrilla argentina en su máxima expresión.

ENTRAÑA $52.100
Intensa, jugosa y con carácter.

OJO DE BIFE $50.900
Tierno, jugoso y sabroso. El equilibrio justo.

VACÍO DEL FINO $47.200
Cocción lenta, para que llegue a la mesa en su punto justo de textura.

BIFE DE CHORIZO $42.400
El clásico argentino, en su mejor versión.

POLLO GRILLADO $30.300
Suprema de 300 g.

PARRILLADA DE VEGETALES $27.900
Cabutia, morrón, zucchini, berenjena, tomate y papa.

TODOS NUESTROS CORTES SON DE 400 G

CRIOLLA, CHIMICHURRI Y SALSAS, TODO HECHO EN CASA

CHIC · FUEGOS & VINOS



CHIC · FUEGOS & VINOS



GUARNICIONES

Para acompañar el fuego.

PAPAS FRITAS	$8.000
PURÉ DE PAPA	$11.600
BRÓCOLI GRATINADO Con crema, mozzarella y parmesano.	$11.600
MORRÓN CON HUEVO Con vegetales grillados.	$10.400
CABUTIA ASADA Con miel de caña y frutos secos.	$10.400
RÚCULA Y PARMESANO Con tomates cherry confitados.	$10.400
PALTA A LA PARRILLA Con criolla, pesto de albahaca y aceite de oliva.	$9.200
MIX DE VERDES Con tomate y cebolla morada encurtida.	$8.000





DE LA COCINA

Las especialidades de Chic.

TRUCHÓN PATAGÓNICO $33.900
De la Patagonia, con vegetales grillados de estación.

MILANESA DE BIFE DE CHORIZO $33.400
Con fettuccine gratinados.

MILANESA NAPOLITANA $32.700
De bife de chorizo o de pollo, con salsa de tomate y queso fundido.

MILANESA A CABALLO $32.700
De bife de chorizo o de pollo, con huevos fritos.

SORRENTINOS DE TERNERA $30.300
Braseada lentamente, con salsa fileto o de albahaca.

PASTEL DE PAPA $30.300
Con carne braseada al Malbec.

CABUTIA RELLENA $30.300
De vegetales asados, mozzarella y parmesano, gratinada al horno.

FETTUCCINE $30.300
Con salsa fileto o boloñesa.

ENSALADA DE PEPINO Y PALTA $25.500
Con hierbas frescas, frutos secos y vinagreta cítrica.



PARA EL FINAL

Para cerrar la cena. O para seguir la noche.

CHOCOTORTA $12.100
Galletitas de chocolate y dulce de leche, como la de siempre.

VOLCÁN DE CHOCOLATE $11.000
Con doble bocha de helado.

FLAN CASERO $9.400
Con crema y dulce de leche.

PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE $9.400
Caramelizados, con chocolate derretido.

VIGILANTE $7.700
Queso con dulce de membrillo o de batata, y nueces garrapiñadas.

El fuego no espera.
La noche tampoco.

CHIC