

Entrantes

La Tos-Cana

En pan crujiente, con pesto, piñones, tomate deshidratado, tomate cherry ahumado, aguacate y rúcula

13

Tartar de Aguacate

Aguacate fresco con tomate aliñado en nuestra vinagreta casera, coronado con un suave toque de emulsión de soja

12

* Tartar de Salmón

Salmón fresco con aguacate y mango, mezclado en una vinagreta tropical, acompañado de una delicada mayonesa de soja y crujiente de tempura

16

Tartar de Atún

Atún con aguacate y tomate, aliñado con vinagreta de sriracha y mostaza, finalizado con nuestra mayonesa de soja y cebolleta

19

Cocktail de Langostinos

Crema de aguacate, salsa rosa y langostinos cocidos

12

Patatas Bravas

Patatas baby con nuestra salsa casera y cebollino

9,5

* Mollejas Argentinas

Con pimientos caramelizados, mayonesa con chimichurri y nuestra lluvia de almendras tostadas y limón a la parrilla

18

BIENVENIDOS

Cocinar es una de las demostraciones de afecto más sinceras. Por eso es importante rodearse de los productos y los recursos humanos más nobles para conseguirlo.

A los pies del Mar Mediterráneo, ponemos toda nuestra pasión y entrega para hacerlos sentir como en casa.

Gracias por compartir junto a nosotros **vuestros momentos,**

Familia La Frontera



¡ABIERTOS TODO EL AÑO!

¿Tenés un evento?

Consultá nuestros menús

ENSALADAS

La Frontera

Brotes variados, tomate cherry, aguacate, mango y cebolla morada

13

Burratina

Burratina italiana, rúcula, tomate semi-dry, vinagre balsámico, piñones y aliñada con nuestro pesto

13

La Ucraniana

Base de ensaladilla con nuestra mayonesa de Pil-Pil, terminada con escamas de pimentón ahumado

12

* La Fresquita

Helado de apio y lima, endivia morada, aguacate, manzana verde en ósmosis, piñones y frambuesa

15

* La Cabrona

Queso de cabra, helado de tomate en rama, brotes variados, tomate cherry, nueces, pasas y vinagreta de almendras

14

ALGO DE NUESTRO *Mar*

* Espeto de Sardinas

6

Almejas o Coquinas

15

Mejillones Cocidos

CONSULTAR

Pil Pil

12

Jibia Especial

Al wok con crema de mariscos, cebolla, gambas y mejillones

18

* Rosada

250gr cocinados a baja temperatura, con crema de almejas, gambas, ajo y perejil

18

NUESTRAS *Paellas*

Precios por persona. Mínimo para dos personas

* De Mariscos

Con cigalas, mejillones y langostinos

18

Mixta

Con langostinos y carne de cerdo

15

De Arroz Negro

Con chanquetes y nuestro alioli casero

16

De Ternera

Marcada a la parrilla, jugosa y fileteada, con verduras y romero ahumado

16

NUESTRAS *Frituras*

	1/2 RACIÓN	1 RACIÓN
Adobo	7,5	12
Boquerones fritos	7,5	12
Boquerones al limón	8	13
Calamares	8	14
Chanquetes	7	11
Rosada frita	7,5	13
Puntillitas	8,5	14,5

LAS ESTRELLAS De La Casa

Ravioli <i>Queso de ricotta, burrata y espinacas</i>	18
Tagliatelle <i>Con almejas, vino blanco, ajo y perejil</i>	17
Pata de Pulpo <i>250 gr con puré de Boniato y mayonesa de Kimchi</i>	28
Calamar Nacional <i>Espetado y con guarnición del chef</i>	4,5/100gr
Salmón <i>250 gr de salmón semi-salvaje con puré de guisantes, cocinado a baja temperatura</i>	23
Atún rojo de Almadraba <i>Macerado en soja, Mirin y aceite de sésamo, con puré de pimientos rojos y aguacate asado</i>	29

PARA LOS *Peques*

Nuggets de pollo	10
Macarrones con tomate	9

ALGO DE NUESTRA *Tierra*

Hamburguesa La Frontera <i>200gr Babilla de angus, en pan brioche, queso, mermelada de bacon ahumada, rúcula y nuestra mayonesa de steak house</i>	16
Entraña <i>300gr Ternera argentina criado a grano con guarnición del chef</i>	26
Vacío de Ternera <i>300gr de Ternera argentina, a la brasa con guarnición del chef</i>	28
Bife de Chorizo <i>300gr de Angus premium Argentina, a la brasa acompañado de verduras deluxe</i>	31

POSTRES

Tiramisú	7,5
Piña Caramelizada <i>Con helado de vainilla y crocante</i>	7
Tarta de queso <i>Con crema de dulce leche y sirope de chocolate</i>	8
Panna Cotta La Frontera <i>Con mousse de trufa de chocolate</i>	7,5
Bizcocho de Zanahoria y Nueces <i>Con almibar de anís estrellado y helado de mascarpone</i>	9
Bizcocho de Chocolate <i>Con ganash de dulce de leche y chocolate, decorado con cítrico de naranja bañado en chocolate</i>	9

Pan con mantequilla Por unidad **1€**



= NUESTRAS ESPECIALIDADES



HACÉ TU RESERVA

+34 605 31 03 51