



Sugerencias del Chef

Los platos que mejor
cuentan nuestra brasa

Empanada Criolla

Auténtica empanada argentina horneada

Rellena de carne sazonada con cebolla, pimienta y comino, con el toque tradicional de huevo. Masa tierna y dorada al horno, como se hace en casa.

3,70 € por
unidad

Viejo Barrio · Asador Argentino · Benimaclet


VIEJO
barrio

A close-up photograph of several pieces of grilled mollejas (tripe) served on a black slate plate. The meat is charred and glistening. In the background, there are fresh ingredients: a lemon wedge, green and red peppers, and a small bowl of red sauce. The text is overlaid on a semi-transparent dark rectangle.

Mollejas a la brasa

Clásico imprescindible de la parrilla argentina
Mollejas de ternera hechas a la brasa, doradas por fuera y tiernas por dentro. El fuego realza su sabor y el toque final de limón y sal equilibra cada bocado. Un plato para quienes disfrutan la parrilla en su esencia.

19,00 €

Viejo Barrio • Asador Argentino • Benimaclet



VIEJO
barrio

A close-up photograph of several pieces of grilled mollejas (tripe) served on a black slate plate. The meat is charred and glistening. In the background, there are fresh ingredients: a lemon wedge, green and red peppers, and a small bowl of red sauce. The text is overlaid on a semi-transparent dark grey box.

Mollejas a la brasa

Media ración

Clásico imprescindible de la parrilla argentina
Mollejas de ternera hechas a la brasa, doradas por fuera y tiernas por dentro. El fuego realza su sabor y el toque final de limón y sal equilibra cada bocado. Un plato para quienes disfrutan la parrilla en su esencia.

12,00 € media
ración

Viejo Barrio • Asador Argentino • Benimaclet



VIEJO
barrio

Provolone Funghi Porcini

Queso fundido al horno con carácter

Empanada argentina horneada y rellena de carne sazonada con cebolla, pimienta y comino, con el toque tradicional de huevo. Masa tierna y dorada al horno, como se hace en casa.

14,90 €

Viejo Barrio • Asador Argentino • Benimaclet



Pimientos del Padrón

Para compartir, con el punto justo de brasa
Pimientos del padrón hechos a la brasa y
servidos sobre finas tiras de jamón serrano
reserva. Sencillos, sabrosos y perfectos para
abrir boca antes de la parrilla.

15,00 €

Viejo Barrio • Asador Argentino • Benimaclet



VIEJO
barrio



Chorizo Criollo

Clásico argentino de parrilla

Chorizo criollo argentino a la brasa, servido con chimichurri de la casa. Jugoso, intenso y perfecto para empezar como se debe.

4,50 € por
unidad

Viejo Barrio · Asador Argentino · Benimaclet



VIEJO
barrio

Ensalada del Barrio

Fresca, equilibrada y un punto dulce-salado

Mix de hojas con queso de cabra, mango, jamón de pato y tomates cherry, terminada con vinagreta de Dijon. Ligera, sabrosa y perfecta para empezar antes de la brasa.

14,50 €

Ensalada del Turco

Verde, potente y con aliño cítrico

Canónigos y rúcula con queso parmesano, frutos secos, tomates cherry, virutas de jamón serrano y huevo cocido, con aliño de limón. Mucho sabor, sin complicaciones.

14,50 €



Bife Argentino

Corte argentino a la brasa · 350 g

Corte con infiltración natural de grasa que aporta jugosidad y sabor profundo. A la brasa, al punto que tú elijas. Acompañado de patatas fritas con salsa provenzal.

29,90 €

Viejo Barrio · Asador Argentino · Benimaclet


VIEJO
barrio



Tira de Asado

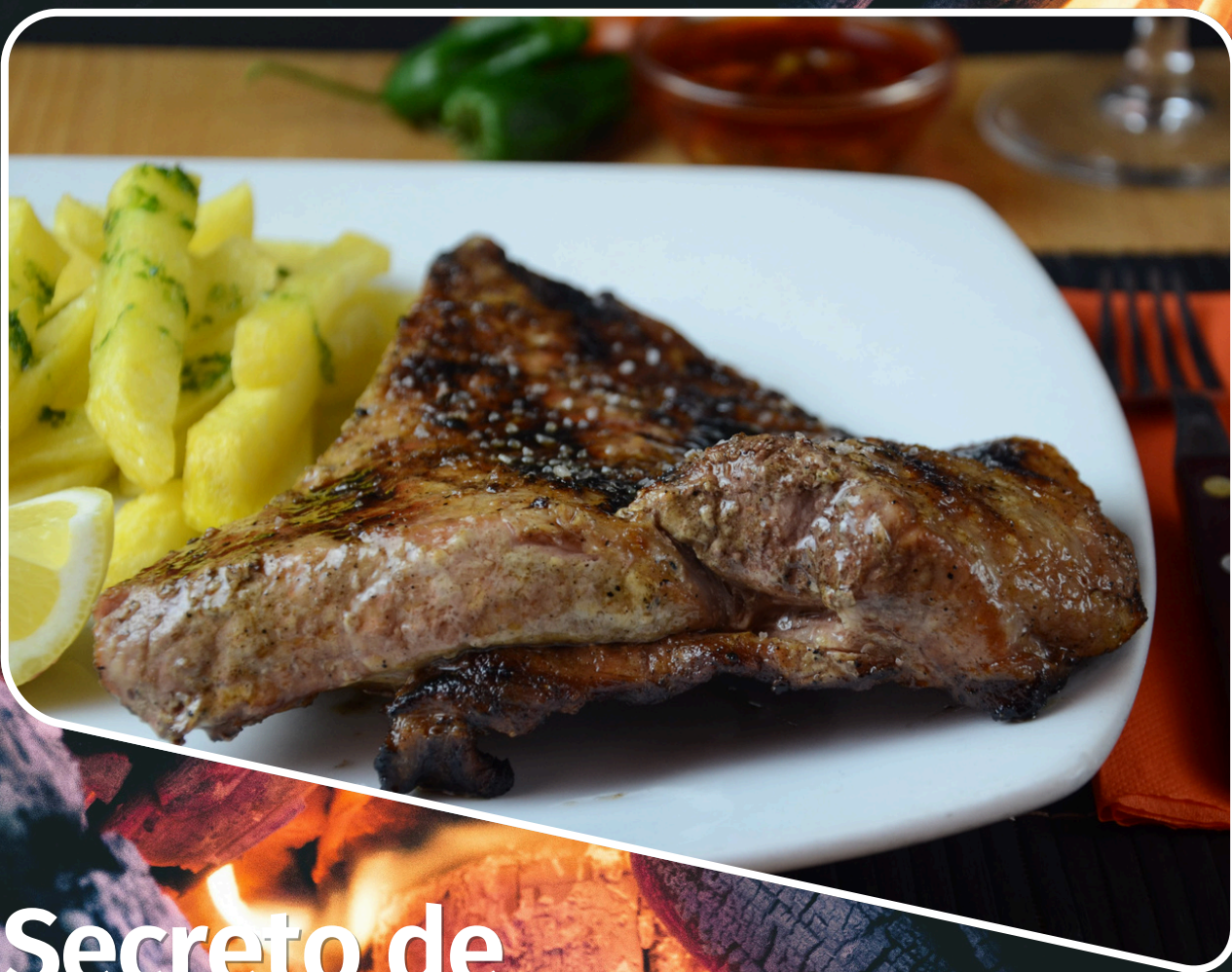
Costilla de ternera a la brasa

Tira de asado hecha a la brasa, con ese punto jugoso y profundo que solo da la costilla. Para quienes disfrutan la carne con carácter y sin prisas.

21,00 €

Viejo Barrio • Asador Argentino • Benimaclet


VIEJO
barrio



Secreto de Cerdo al limón

Fuego lento, sal y limón. Nada más
Secreto de cerdo cocinado a fuego lento, hasta que queda tierno y lleno de sabor, terminado con sal y un toque de limón que lo levanta todo. Un plato sencillo, pero muy serio.

19,50 €

Viejo Barrio • Asador Argentino • Benimaclet


VIEJO
barrio



Contramuslo de Pollo a la Brasa

Jugoso, dorado y al punto

Contramuslo de pollo deshuesado hecho a la brasa, con ese sabor limpio y directo que solo da el fuego. Tierno por dentro, dorado por fuera.

17,50 €

Viejo Barrio • Asador Argentino • Benimaclet


VIEJO
barrio



Parrillada Viejo Barrio

mínimo 2
personas

Parrillada de carne a la brasa

Una selección de nuestros cortes estrella: chorizo criollo, molleja, escondido tierno y jugoso, bife argentino y secreto de cerdo. Todo a la brasa, con patatas fritas y salsa provenzal.

29,90 € por
persona

Viejo Barrio · Asador Argentino · Benimaclet


VIEJO
barrio



Parrillada Sur

mínimo 2
personas

Parrillada de carne a la brasa

Chorizo criollo, morcilla, molleja, tira de asado (costilla de ternera), muslo de pollo deshuesado y escondido tierno y jugoso. Acompañada de patatas fritas con salsa provenzal.

25,00 € por
persona

Viejo Barrio · Asador Argentino · Benimaclet


VIEJO
barrio



Copa del Barrio

Postre de la casa, para cerrar por todo lo alto

Nuestra copa más “de la casa”: merengue, dulce de leche, piña natural, virutas de chocolate negro y helado. Dulce, fresca y con ese punto que hace que siempre apetezca una cucharada más.

7,50 €

Viejo Barrio • Asador Argentino • Benimaclet



VIEJO
barrio

Crepe de dulce de leche

Un final dulce, sencillo y que apetece siempre
Crepe relleno de dulce de leche, servido con helado de vainilla. Cremoso, caliente y frío a la vez... y perfecto para rematar una cena de brasa.

6,50 €

A promotional image for a brownie dessert. The background shows a wooden surface with fresh strawberries and mint leaves. In the foreground, a white plate holds a square brownie topped with chocolate sauce and chopped nuts, served next to a scoop of vanilla ice cream. A silver spoon rests on an orange napkin to the right. A semi-transparent grey box contains the title and description.

Brownie de Chocolate

Chocolate de verdad, con helado de vainilla

Brownie de chocolate, intenso y jugoso, servido con helado de vainilla. Un clásico que siempre funciona, sobre todo después de una buena parrilla.

7,00 €

Viejo Barrio • Asador Argentino • Benimaclet



VIEJO
barrio