



DELIVERY

CARTA 2021

Reservas - Delivery - Take Away

11 3765 9616

Eventos info@milion.com.ar

Tienda Virtual
www.milion.com.ar



[@milion_argentina](https://www.instagram.com/milion_argentina)



[@milionarg](https://www.facebook.com/milionarg)



mercado
pago

Milión

Milión EN TU CASA



CONGELADO AL VACÍO

Si tu plato tiene este logo, podés elegirlo envasado al vacío. Para calentarlo y empletarlo en tu casa. Manteniendo todas las propiedades y el sabor, para comerlo en el momento que vos quieras y disfrutarlo al máximo. Lo calentás en una olla con agua hirviendo, esperás unos minutos, y listo!



LISTO PARA COMER

Si tu plato tiene este logo, nosotros lo cocinamos y emplatamos, para que llegue a tu casa y lo disfrutes!



TAPAS - ENTRADAS

-MILIÓN DELIVERY-



POLLO CRISPY

Tiras crujientes de pollo especiados y rebozados con cereales y maicena acompañada con salsa Barbacoa.

-4 unidades-

\$ 320



RAVIOLES PATAGÓNICOS

Horneados, rellenos de cordero braseado al Malbec durante 5 horas. Acompañados con un chutney de tomate (agridulce).

-3 unidades-

\$ 400



LANGOSTINOS REBOZADOS

Colas de langostinos marinadas y rebozadas con panko. Acompañadas con salsa agridulce.

\$ 820



PAPAS RÚSTICAS

Papas cuñas crocantes, condimentadas con una variedad de hierbas y manteca de ajo. Acompañada de un alioli.

\$ 270



FAJITAS VEGGIE

Tortillas de harina rellenas con un salteado de vegetales, salsa de tomate y cilantro.

-2 unidades-

\$ 280



FAJITAS DE POLLO

Pollo especiado con vegetales salteados, base de tomates y cilantro.

-2 unidades-

Viene con dos tortillas para rellenar.

\$ 330



PRINCIPALES PREMIUM



RAVIOLES DE SALMÓN

Ravioles rellenos de salmón ahumado bañados en salsa de crema al eneldo.

\$ 950



RIBS DE CERDO CON BATATAS

Ribs de cerdo braseados por 5 horas bañadas con salsa barbacoa acompañadas con batatas en cubos.

Al vacío heladera: 8 minutos de cocción.

Al vacío Freezer: 15 minutos de cocción.

\$ 930



TAJINE DE CORDERO

Es un plato Magrebí del norte de África hecho a base de verduras y cordero con una variedad de especias, acompañada de trigo cebada.

Al vacío heladera : 10 minutos de cocción.

Al vacío freezer : 15 minutos de cocción.

\$ 780



PESCA RELLENA CON RISOTTO DE CEBADA

Pesca blanca rellena de espinaca y hongos llevados a doble cocción. Acompañada de un risotto de cebada perlada.

Al vacío heladera : 10 minutos de cocción.

Al vacío freezer : 14 minutos de cocción.

\$ 710



SPAGUETTIS DE MAR

Pasta seca italiana de sepia con frutos de mar, bañadas en una salsa de vegetales con hojas de espinaca y cherrys confitados.

\$ 950



RISSOTO DE TERNERA

Base de risotto montada con queso y manteca, acompañada con carne braseada por 6 horas.

Al vacío heladera : 7 minutos de cocción.

Al vacío freezer : 15 minutos de cocción.

\$ 720



PROMO PREMIUM.

- Comprando 6 platos Premium al vacío, te regalamos el septimo .
- Comprando 2 platos Premium al vacío, Te regalamos el 2 CERVEZA 330cc



PRINCIPALES PREMIUM



LOMO CON SALSA DE HONGOS

Filet de lomo a la plancha según el punto, bañada en salsa de hongos (demiglaze y champiñón) acompañado de un puré con cebollas caramelizadas.

\$ 1080



SALMÓN CON SOUFLÉ DE HUMITA

Filet de salmón a la plancha acompañado de un soufflé de maíz, pesto y vinagreta.

\$ 1300



RACK DE OJO DE BIFE

Para dos.

Rack de ojo de bife en dos cortes, acompañado de bastones de papa en doble cocción, salsa criolla y chimichurri.

\$ 1980



TORTELLINI DE CABUTIA AHUMADA

Pasta casera rellena de calabaza ahumada, queso y nuez salteada con una base de tomate, champignon, hojas de espinaca y alcaparras.

Al vacío heladera : 5 minutos de cocción.

Al vacío freezer : 10 minutos de cocción.

\$ 610



RAVIOLES AFRICANOS

Láminas de remolacha rellena de frutos secos y verduras acompañada de una salsa verde de espinaca y cilantro con hongos salteados

Al vacío heladera : 5 minutos de cocción.

Al vacío freezer : 12 minutos de cocción.

\$700



RAVIOLES DE BERENJENA

Ravioles rellenos de berenjena ahumada bañados con crema de eneldo y cherry.

\$ 820



SPAGUETTI DE VARIEDAD DE HONGOS

Pasta seca italiana con una salsa cremosa, texturas de hongos y ciboulette.

\$820

PROMO PREMIUM.

- Comprando 6 platos Premium al vacío, te regalamos el séptimo .
- Comprando 2 platos Premium al vacío, Te regalamos el 2 CERVEZA 330cc



PLATOS EJECUTIVOS

TODO EL DÍA.
CADA PLATO
\$500.-



OSOBUCO BRASEADO

Corte de carne braseada durante 5 horas, acompañada de puré de batata con salsa de ciruelas.

Al vacío heladera : 10 minutos de cocción.

Al vacío freezer : 12 minutos de cocción.



BIFE A LA CRIOLLA

Carne a la criolla cocido a baja cocción con morrones y cebolla.

Acompañado de puré de papas.

Al vacío heladera : 10 minutos de cocción.

Al vacío freezer : 14 minutos de cocción.



BONDIOLA BRASEADA

Bondiola braseada por 4 horas, acompañada de arroz especiado.

Al vacío heladera : 9 minutos de cocción.

Al vacío freezer : 12 minutos de cocción.



POLLO A LA MOSTAZA

Pata muslo a la plancha con salsa de mostaza acompañada con arroz especiado.

Al vacío heladera : 9 minutos de cocción.

Al vacío freezer : 14 minutos de cocción.



PESCA DEL DÍA CON CÍTRICOS

Pesca maceradas con lima y eneldo acompañada con vegetales de estación.

Al vacío heladera : 12 minutos de cocción.

Al vacío freezer : 15 minutos de cocción.



ÑOQUIS DE RICOTTA

Pasta a base de ricotta, harina premezcla y albahaca, acompañada con una base de tomate y setas de albahaca.

Al vacío heladera : 8 minutos de cocción.

Al vacío freezer : 12 minutos de cocción.



MEDALLÓN DE BERENJENA

Es a base de berenjenas asadas con doble proceso de cocción, hierbas y especias.

Acompañado de vegetales salteados.

Al vacío heladera : 3 minutos de cocción.

Al vacío freezer : 5 minutos de cocción.



RISOTTO DE VEGETALES

Risotto verde de vegetales con zucchini y espinaca.

Al vacío heladera : 8 minutos de cocción.

Al vacío freezer : 12 minutos de cocción.



PROMO EJECUTIVO

Comprando 4 platos ejecutivos,
Te llevas 4 botellas de Cerveza de 330cc



SANDWICHES



HAMBURGUESA DE TERNERA

Pan de Viena con hamburguesa de carne, cheddar fundido, rúcula y tomate y cebolla caramelizada y papas fritas.

\$ 650



SANDWICH DE JAMÓN CRUDO Y QUESO BRIE

Sandwich de pan ciabatta con queso brie gratinado y jamón crudo acompañado de mix de verdes y cherry.

\$ 650



SANDWICH DE SALMÓN

Sandwich de pan negro untado con queso de crema, salmón, rúcula y alcaparras. Acompañado de mix de verdes y pickles de vegetales.

\$940



SANDWICH DE QUESO Y TOMATE

Pan ciabatta con semillas y lluvia de queso tostado relleno de fetas de queso y rodajas de tomate fresco. Viene con papas fritas.

\$ 420



ENSALADAS

PROTEICA

LISTO PARA COMER!

Mix de verdes, cherrys, con quinoa, berenjena y cabutia asadas y vinagreta de aceto y oliva.

\$ 510



CAESAR

LISTO PARA COMER!

Mix de verdes con fetas de queso, croutons, bañadas en aderezo caesar. y rodajas de pollo.

\$ 500

CALABAZA

LISTO PARA COMER!

Mix de verdes con cubos de calabaza, tomate cherrys, queso brie y vinagreta de mostaza y miel.

\$ 450



DE ESTACIÓN

LISTO PARA COMER!

Mix de verdes, zanahoria rallada, cebolla en juliana, tomate con vinagreta de aceto y oliva. Se puede adicionar pollo, atún, salmón, langostinos.

\$ 440



ADICIONALES

Atún \$ 300

Pollo \$ 240

Salmón \$ 570

Langostinos \$ 410



POSTRES



HORNO



Podes optar por el volcán terminado o sin cocción para que lo termines vos!



VOLCÁN DE DULCE DE LECHE

Volcán hecho a base de dulce nacional repostero acompañado de bananas glaseadas



Opción para cocción en horno "Crudo" : 9 minutos a 220 grados

Opción para calentar en horno: 2 minutos

\$ 260



VOLCÁN DE CHOCOLATE NEGRO Y FRUTOS ROJOS

Pequeño bizcocho de chocolate negro con relleno de fundido de chocolate negro y salsa de frutos rojos.



Opción para cocción en horno "Crudo" : 8 minutos a 200 grados

Opción para calentar en Horno: 2 minutos

\$ 270



TARTA DE MANZANA

Manzanas asadas especiadas sobre masa y crema batida.



Opción para cocción en Horno : 5 minutos para calentar.

Opción para calentar en Horno: 3 minutos para calentar.

\$ 250

CHOCOTORTA

Torta con chocolinas, dulce de leche y queso crema.

\$290

TORTA BOMBA

Base de Brownie con nueces, copetón de dulce de leche y Brigadeiro

\$290

PASTELERIA

También para llevar en TIENDA MILIÓN

MEDIALUNA

\$ 80

MEDIALUNA CON JAMON Y QUESO

\$ 160

BUDÍN DE LIMON

\$ 170

BUDÍN ER

\$ 180

BUDÍN DE MANZANA

\$ 180

BUDIN CHOCORANGE

\$ 230

CUADRADO BROWNIE

\$ 160

CUADRADO DDL Y COCO

\$ 160

CHIPÁ

\$ 70

COOKIES DE CHOCOLATE

\$ 120

ROLL DE CANELA

\$ 150

ALFAJOR DE DULCE DE LECHE

\$ 160

SCON DE PARMESANO

\$ 150

BABKA

\$ 190

CANASTA DE TOSTADAS

(Queso y Mermelada)

\$ 190



BEBIDAS

SIN ALCOHOL

AGUA CON / SIN GAS

\$ 165

GASEOSA LINEA PEPSI

\$ 155

CERVEZAS

STELLA ARTOIS

Premium belga, aroma a lúpulo y fino amargor ABV % 5 IBU 20

\$ 250

PATAGONIA

Sabor intenso, elaborada con lúpulo patagónico y cuatro maltas que le dan un deleite especial. ABV % 4,3 IBU 14,5

\$ 270

CORONA

Auténtica cerveza Premium mexicana, color dorado, cuerpo liviano y muy refrescante. ABV % 4,5 IBU 9

\$ 275





ESPUMANANTES

EXTRA BRUT

MUMM EXTRA BRUT 750cc \$ 670

MUMM EXTRA BRUT 187cc \$ 270

BRUT ROSE-CASSIS

MUMM BRUT ROSE 750cc \$ 820

BRUT NATURE

MUMM BRUT NATURE 750cc \$ 895

SALENTEIN 375cc \$ 520

BLANCOS

PIATELLI RESERVA TORRONTES \$ 1030

ALAMOS CHARDONNAY \$ 1000

PORTILLO SAUVIGNON BLANC \$ 540

COQUENA ROSÉ \$ 800

TINTOS

ALAMOS MALBEC \$ 1000

FABRE MALBEC \$ 950

FABRE MERLOT \$ 950

FABRE MONTMAYOU SYRAH \$ 1090

DV CATENA MALBEC- MALBEC \$ 2000

NICASIA MALBEC \$ 1200

NICASIA CABERNET FRANC \$ 1200

DON DAVID CABERNET SAUVIGNON \$ 1120

PIATELLI CABERNET \$ 1240

COQUENA DE YACOYUYA MAL-CAB -TANNAT \$ 1300





COCKTAILS

DELIVERY

COCKTAILS EN TU CASA

PETACAS

Rinde 2 copas

ACID LOUGE

Jagger, Almibar de jengibre y jugo de limón

\$ 850

ESPRESSO MILIÓN

Vodka Sernova, Borghetti. Cold Brew. Almíbar

\$ 850

AMERICANO

Rosso, campari

\$ 850

COSMOPOLITAN

Sernova, Triple Sec, Jugo de lima, Jugo de arándanos, almíbar

\$ 850

NEGRONI APÓSTOLES

Gin, Carpano rosso, Campari

\$ 1000

CAMPARI TONIC

Campari y tónica

\$ 1000





CELEBRACIONES

eventos

boxs para regalar
reuniones especiales

info@milion.com.ar

Que lindo volverte a ver.



Milión

LUNES A SABADOS DE 12 A 00hs
Paraná 1048 - Recoleta
RESERVAS
WhatsApp +54 9 11 3765-9616