



Milión

MENU EM PORTUGUÊS

TAPAS Y RACIONES

CARPACCIO DE LOMBO

Fatias finas de lombo ao molho de limão e azeite de trufas, rúcula e cogumelos salteados, gomos de laranja e flocos de parmesão



CARPACCIO DE BETERRABA

Fatias finas de beterraba ao molho de gengibre, tofu, rodela de toranja e crocante de couve



CEVICHE DE PEIXE BRANCO

Pesca do dia em leite de tigre com cebola roxa, coentro, jalapeño, milho torrado, grãos de milho e batata doce glaceada



PAELLA ANDINA

Papinhas, favas e cogumelos salteados em huancaína e molho de coentro

PAELLA DE FRUTOS DO MAR

Mistura de frutos do mar salteados ao molho Di mare com tostones e coentro

MOELAS

Moelas e papinhas grelhadas com chimichurri de coentro e maionese federal (maionese com chimichurri clássico).



PROVOLETA

Provoleta Grelhada em Coentro e pesto de manjeriça macarrão de arroz crocante



PAKORAS DE COUVE

Bolinho frito, feito com farinha de grão-de-bico, coberto com pickles aioli e cebola.

FRANGO CROCANTE

Tiras de frango cozidas com cereais, om molho de maionese de aipo e maionese picante

PASSION SHRIMP

Camarões crocantes ao molho de maracujá com amêndoas, jalapeño e folhas de taco à base de massa filo

PAPINHAS A LA HUANCAINA

Papinhas cozidas duas vezes em molho de huancaína, azeitonas pretas e micro folhas de azeda

EMPANADA DO NORTE

Empanada de carne cozida ao estilo norte argentino com salsa llajua (tomate, suco de limão).

TAPAS Y RACIONES

PAPINHAS A LA HUANCAINA

Papinhas cozidas duas vezes em molho de huancaína, azeitonas pretas e micro folhas de azeda

EMPANADA DO NORTE

Empanada de carne cozida ao estilo norte argentino com salsa llajua (tomate, suco de limão).

TEQUEÑO DO COGUMELO

Tequeño em massa recheada com cogumelos e legumes acompanhado de crioulo peruano

VIEIRAS GRATINHADAS

Vieiras salteadas em manteiga, limão e molho inglês, com parmesão gratinado e batata crocante

PARA COMPARTILHAR

Mix de meias porções para compartilhar.

TÁBUA DE QUEIJOS

Fontina, Azul, Brie, Reggiano, Provoleta Batida, Boconccino, Queijo Pepato. Nozes e tomate cereja. Pão

GRAN PICADA MILIÓN

Pakoras de couve, Frango crocante, moelas, Papines a la huancaína, Caçarolas Hummus de beterraba, tequeños de cogumelos e tofu salteado. Pão

CACHETAZO DE CAPO

Moelas, Provoleta, Empanada do Norte (2), Filé de Chouriço Desfiado, Choripan (1), paella de batata frita

PRINCIPALES

de 12 A 15:30hs y de 19hs al cierre.

BIFE DE CHOURIÇO

Bife de chouriço grelhado com purê de cenoura e gengibre, com chimichurri e Molho crioulo.

\$

TIRA DE ASSADO MALBEC

Assado longo com Malbec com purê de ervilha

RISOTO DE VITELA

Base de risoto, montada com queijo e manteiga, acompanhada por carne assada por 6 horas.

PATO CÍTRICO

Confit de pato ao molho agridoce (maracujá, vinagre e limão) com arroz do norte e molho (maionese, pimentão e maionese de aipo).

COSTELA DE CORDEIRO

Borrego perfeitamente cozinhado em molho de coentros e vinho branco com legumes assados

DI MARE

Pappardelle de tinta de lula ao molho de frutos do mar. (lulas, mexilhões e camarões)

RISOTTO DE QUINOA

Risoto de quinoa vermelha e branca, com tofu salteado e cobertura de couve frita.

SALMÃO GRELHADO

Salmão grelhado ao molho de mostarda, acompanhado de purê de missô com couve aneto

MILANESAS DE GIRGOLAS

Cogumelo crocante com quinoa salteada, ervilhas e pimentões.

MENU EXECUTIVO

SÓ HORARIO DE ALMOÇO, DE SEGUNDA A SEXTA ATE 15:30HS.
FERIADOS NÃO.

SUGESTÃO DO DÍA

UM PASSO

SUGESTÃO DO DÍA + REFRIGERANTE /
TAÇA DE VINHO / CERVEJA COM E SIM
ALCOHOL

DOIS PASSOS

ENTRADA + SUGESTÃO DO DÍA +
REFRIGERANTE / TAÇA DE VINHO /
CERVEJA COM E SIM ALCOHOL

TRÊS PASSOS

ENTRADA + SUGESTÃO DO DÍA +
SOBREMESA + REFRIGERANTE / TAÇA DE
VINHO / CERVEJA COM E SIM ALCOHOL

MENU INFANTIL

COM BEBIDA (AGUA OU REFRIGERANTE)

MACARONI COM QUEIJO

Macarrão com molho de queijo cheddar.

CRISPY FRIED CHICKEN

Frango com cereais cocantes e batata.

SANDWICHES & HAMBURGUESAS

Vem com batata frita

CHORIPAN

Linguiça suína asada com crioula, acompanhado de maionese de chimichurri, alface e batatas crocantes.

HAMBÚRGUER DA CASA

Medalhão de carne com cebola caramelizada, cheddar, alface e tomate.

HAMBURGUER DE GRÃO DE BICO

Com pão focaccia, abacate, alface, tomate e batata frita

SANDUICHE DE PASTRON

Folhas de pastrami com rúcula, pepino em conserva e vinagrete de mostarda no pão multigrãos

SANDUICHE DE PRESUNTO E QUEIJO


Acompanhado de batata frita

SALADAS

VEGGIE

Mix de verduras com fios de cenoura, rabanete, tomate cereja, papinhas e tofu salteado com vinagrete de espinafre 

EMILIO III

Base de quinoa vermelha e branca com mix de verduras, fios de beterraba, rodela de salmão defumado e burrata com vinagrete de mostarda 

MERCADO

Tiras de frango grelhado à base de mix de verduras, batatinhas, hummus de beterraba, noz-pecã, flocos de parmesão e rodela de batata crocantes com molho de aipo.

SOBREMESA

VULCÃO DE DOCE DE LEITE

Vulcão derretido com coração de doce de leite e saquê (álcool de arroz), com molho doce de leite, frutas vermelhas, sorvete crocante de baunilha e banana

DUPLA DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate com nozes crocantes.

CREME DE LEMON GRASS BRULEE

Crema de capim-limão, com uma capa final de caramelo y flameado.

SORVETE DE MANGA

Base de coulis de framboesa, quenelle de sorvete de manga à base de água e crumble de frutos secos.



CHEESE CAKE DE MARACUJÁ

Com molho de baunilha e frutas vermelhas e sorvete de chocolate amargo

SUSPIRO

Delicadeza branca com infusão de capim-limão e cobertura com merengue de vinho tinto



SORVETES

Doce e leite - Chocolate - Baunilha.

ALFAJORES

**LIMÃO E CHOCOLATE / CAFÉ E CHOCOLATE /
DOCE DE LEITE COM MALBEC / AMENDOIM E CARAMELO /
NOZ E BAILEYS / GOIABA**

Por unidade: \$ / Caixa de 6: \$ / Caixa de 12: \$

CAFFEE

BLEND MILIÓN

COLOMBIA - BRASIL - GUATEMALA

Café equilibrado, acidez moderada e corpo cremoso. Suas notas mais marcantes são asnozes, tangerinas, ameixas e damascos maduros, com uma presença sutil de canela. O fundo chocolate complementa seu longo final de açúcar mascavo

ESPRESSO

ESPRESSO CORTADO

RISTRETTO

AMERICANO

AMERICANO CON LECHE

ESPRESSO DOBLE

LATTE

CAPUCCINO

SUBMARINO

TÉ

TEALOSOPHY

by Inés Berton

ENGLISH BREAKFAST

Mistura de culturas premium da Índia, Ceilão e China

SWEET TIBET

Baunilha de Madagascar, cacau da Venezuela, laranjas tostadas e pétalas de rosa.

Base do Ceilão, uma colheita do distrito de Balangola do Sri Lanka

CHINA CITRIC ROSE

Base Keemun China com pétalas de rosa e um toque cítrico. Ideal para fãs do Conde

ORIENTAL SPIRIT' (CHAI)

Base Assam com rodela de laranja, anis estrelado, canela, cardamomo, gengibre e pimenta rosa.

GREEN CALM

Folhas de chá verde, flores de camomila para chamar de calma, verbena de limão, laranjas e rosas mosquete



PÂTISSERIE

CROISSANT

CROISSANT CON PRESUNTO E QUEIJO

BOLO DE LIMÃO SICILIANO

BOLO DE MAÇÃ

PUDIM DE CHOCO VEGANO Y BANANA

PUDIM IOGURTE FRUTAS ROJAS E CHOCO BRANCO

BROWNIE

QUADRADO DE FRAMBOESA E AVEIA

QUADRADO DE MANÇA

CHIPA

SCON DE PARMESÃO

DOCE SCON

BISCOITOS DE FRUTOS SECOS E CHOCO BRANCO

BISCOITOS DE TOFFE DE LARANJA E CAMELO

BROOKIES

ROLL DE CANELA

CESTA DE TORRADAS

BOLOS

Por porção.

VELVET

CHOCOLATE MARQUISE

BOLO DE CENOURA

CHOCOTORTA

DEVIL

TEANNER

Todos os dias das 16 às 19

PARA COMPARTILHAR ENTRE DOIS

- WAFFLE (1) Com frutas e mël orgânica
 - ROLL DE CANELA (1)
- SCON DE PARMESÃO (1) Com Presunto Cru e Queijo Brie
 - PUDIM DE LIMÃO Um quadrado
 - ALFAJOR ESPECIALIDADE MILION
- BOLO (1): Velvet. Devil, bolo cenoura. Chocolate Marquise. Chocotorta
- BEBIDA (2) Uma bebida por pessoa (café, chá, café com leite) ou cerveja
 - JARRO NATURAL (1 litro) Escolha um jarro para compartilhar;
Laranja – Limonada – Toranja

BRUNCH

*Todos os dias das 10 às 15
para compartilhar entre dois*

- **BEBIDAS**

Uma infusão por pessoa. Café / Chá / Copo de Vinho / Água / Refrigerante

- **JARRO NATURAL**

Um frasco de 1 litro para partilhar : Limonada/ Toranja/ Laranjada

- **OVOS MEXIDOS (1) Presunto e queijo.**

- **AVOCADO TOAST (1) Fatia de pão tostado com avocado, tomate e ovo mexido**

- **CROSSANT(1) Quente com presunto e queijo**

- **IOGURTE COM GRANOLA (1) Iogurte caseiro com frutas secas torradas e frutas fresco sazonal**

- **PATISSERIE (1) Escolha uma fatia de bolo:**

Velvet. Devil. Bolo de cenoura. Marquise de chocolate . Chocotorta

- **ALFAJOR (1) Limão e chocolate, Café e chocolate, Doce de leite com Malbec, Amendoim e caramelo, Noz e Bayleis, Goiaba.**

- **PRATO Um por pessoa para escolher entre:**

- **SANDUÍCHE GIRGOLA À MILANESA**

Com pão focaccia, abacate, alface, tomate e batata frita

- **RISOTO DE VITELA**

Carne assada por 6 horas montada em risoto com queijo e manteiga

COCKTAIL BRUNCH

ADICIONE AO SEU BRUNCH

K I R O Y A L Vinho espumante e licor de cassis. // **M I M O S A** Espumante e suco de laranja.

BLOODY MARY Sernova, sumo de tomate, salsa Worcestershire, sumo de limão, pimenta, salsa tabasco e sal. // **APEROL SPRITZ** Espumante, Aperol, refrigerante. // **VIRGEM MARIA**

Jugo de tomate, salsa Worcestershire, jugo de limão, pimenta, salsa tabasco e sal.

C Y N A R J U L E P Cynar, hortelã, suco de limão, toranja e xarope

G A R I B A L D I Campari, jugo laranja



DESAYUNOS Y MERIENDAS

OVOS MEXIDOS

Presunto e queijo, espinafre, champignon e tomate

PUDIM DE CHIAS

Leite vegetal com sementes de chia, decorado com frutas.

IOGURTE COM GRANOLA E FRUTAS VERMELHAS:

Iogurte caseiro, com frutas secas tostadas e calda.

TORRADA DE ABACATE

Torrada com abacate, tomate e ovo mexido.

WAFFLE

Panqueca com calda de frutas vermelhas, doce de leite, mel, Nutella, presunto cozido e queijo creme.

COMBOS

com Café, Latte, Chá Preto ou suco de laranja.

JARDÍN

Torradas com cream cheese e geléia e frutas da estação.

OH MI WAFFLE!

Panqueca com calda de frutas vermelhas, doce de leite, mel, Nutella, presunto cozido e queijo creme.

CESTA

Variedade de pães torrados com geléia e requeijão.

TORRADA DE ABACATE

Torrada de abacate, tomate e ovo mexido.

ADDITIONALS

Queijo Brie / Bacon /
Ovo Poché / Presunto e queijo



BEBIDAS

SIN ALCOHOL

Agua com gas/ sem gas

Refrigerante Pepsi

Stella Artois sem alcool

NATURAL JUICE JUGS 500 ml / 1 liter

Limonada tradicional

Limão, hortelã e gengibre

Suco de toranja

Suco de laranja

CERVEJAS

STELLA ARTOIS (Porrón –Bottle- or ½ pint)

PATAGONIA (Porrón or ½ pint)

CORONA (Porrón)





Milión

Paraná 1048 . Recoleta
@milion_argentina
www.milion.com.ar
Whatsapp 11 3765 9616