

# El Correo

(Κατούνη 6, Λαδάδικα, Θεσσαλονίκη)

## Μενού

### Ορεκτικά/ Starters/ Entradas

€

Sopa de Mariscos (Σούπα θαλασσινών με μπισκ γαρίδας. Sea food soup with shrimp bisque.)	7,00
Empanadas Mendoza/ Saltenas/ De choclo (2 per portion) (Παραδοσιακό ζυμάρι Αργεντινής γεμιστό με μοσχαρίσιο κιμά, ελιές, φρέσκο και ξερό κρεμμύδι/ γεμιστό με κοτόπουλο, πατάτα, αρακά και τσίλυ/ γεμιστό με καλαμπόκι και κρέμα τυριών. Traditional Argentinean dough stuffed with minced beef, olives, fresh and dried onions/ stuffed with minced chicken, potatoes, peas and chilly flakes/ stuffed with corn and cream cheese.)	5,00
Chorizo Argentina (Λουκάνικα σχάρας και chorizo με ψητά κρεμμύδια και σάλτσα από βαλσάμικο και ελαιόλαδο. Grilled sausages and Chorizo, roasted onions and balsamic vinegar sauce.)	7,00
Provolone (Τυρί Προβολόνε στο μαντέμι με τομάτες, ρίγανη και ελαιόλαδο. Cast Iron grilled provolone cheese with tomatoes, oregano and olive oil.)	8,00
Burnt carrot & beetroot (Καρότο και παντζάρι στο μαντέμι με μαϊντανό, σπανάκι, θυμάρι, κασικίσιο τυρί και τσιπς σκόρδου. Burnt carrot and beetroot with goat cheese, parsley, baby spinach leaves, thyme and crispy garlic chips.)	8,00
Carraaccio (Καρπάτσιο από φιλέτο Black Angus, μικρή ρόκα, παρμεζάνα, χειροποίητο κριτσίνι, με ή χωρίς λάδι λευκής τρούφας. Black Angus tenderloin carraaccio, baby rocket leaves, parmesan, homemade grissini, with or without white truffle oil.)	16,00
Langostinos (Γαρίδες στη σχάρα με σάλτσα μάνγκο και κόλιανδρο σεβριτισμένες με σπιτική μαρμελάδα τσίλυ. Grilled Tiger Prawns with mango and colliander salsa, served with homemade chilly jam.)	12,00
Salmon Ahumado (Ρολάκια καπνιστού σολομού γεμιστά με δύο τρόπους, κρέμα αβοκάντο και κρέμα παντζάρι, σε καρπάτσιο από μαριναρισμένο αγγούρι με ντρέσινγκ από άνιθο και μουστάρδα. Smoked salmon roulades stuffed in two ways, avocado cream and beet root cream, over marinated cucumber carraaccio with dill and mustard dressing.)	10,00
Ceviche (Φιλέτο λαυράκι με τομάτα και κρεμμύδι μαριναρισμένα με σε tiger's milk*, σεβριτισμένο με αβοκάντο και κόλιανδρο. Sea bass ceviche with avocado, coriander, tomato, red onion, marinated in tiger's milk*.)	12,00

\* *Tiger's milk*: Παραδοσιακή μαρινάδα Περού με λάιμ, τσίλυ, κρεμμύδι, ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι και ζωμό ψαριού! Traditional Peruvian marinade with lime, chilly, sliced onion, olive oil, salt, pepper and fish stock!

### Σαλάτες/ Salads/ Ensaladas

€

Bruschetta El Correo (Ποικιλία φρέσκων σαλατικών με χαμόν σεράνο, πιπεριές, φρέσκο κρεμμύδι, φουντικοκαρδιές και ντρέσινγκ λευκού βαλσάμικου με λάδι τρούφας. Fresh mixed leaves salad with jamon serano, bell peppers, fresh onions, plum hearts and white balsamic-truffle dressing.)	10,00
Bruschetta Tanghetto (Φρέσκο σπανάκι με ρόκα, μανιτάρια, τοματίνια confit και τριμμένο τυρί Provolone, ντρέσινγκ με αρωματικά και βαλσάμικο. Fresh spinach with rocket, mushrooms, cherry tomatoes confit and provolone cheese, herb-balsamic dressing.)	9,50

Esparragos (Πράσινα σπαράγγια σχάρας με χαμόν, φύλλα μικρής ρόκας, ψητό κατσικίσιο τυρί, βινεγκρέτ από μέλι και μουστάρδα. Grilled Creole asparagus with jamon serano, baby rocket leaves, roasted goat cheese and honey-mustard vinaigrette.)	9,00
Caprese 1 per/2 per (Σαλάτα Καπρέζε με τομάτα, φρέσκια βουβαλίσια μοτσαρέλα και μικρή ρόκα μαριναρισμένη με πέστο βασιλικού. "Caprese" salad with tomato, fresh buffalo mozzarella and baby rocket with basil pesto)	5,00/9,00
Vitello Tonnano 1 per/2 per (Ποικιλία φρέσκων σαλατικών με φρέσκα τοματίνια, κάπαρη, λεπτές φέτες μοσχαρίσιου φιλέτου και Vitello tonne ντρέσινγκ. Fresh mixed salad with cherry tomatoes, capers, fresh beef roasted slices and Vitello tonne dressing.)	6,00/11,00
Estacional 1 per/2 per (Μαριναρισμένο κολοκυθάκι, αχλάδι, φράουλα, χαμόν σεράνο, παρμεζάνα, ρόκα, μέντα και κόλιανδρο σε ντρέσινγκ λευκού βαλσάμικου. Marinated courgette, pear, strawberry, jamon serano, parmesan, baby rocket leaves, mint and coriander in white balsamic dressing.)	5,00/9,00
Camarones Y Aguacate 1 per/2 per (Ανάμεικτη σαλάτα mesclum μαριναρισμένη με βινεγκρέτ λεμονιού και άνηθου, γαρίδες σωτέ, αβοκάντο, φινόκιο και πικάντικη σως κοκτέιλ. Fresh mixed leaves salad marinated with lemon-dill vinaigrette, pan fried shrimps, avocado, fennel and spiced cocktail sauce.)	6,00/11,00
Vegetables Mixtos a la Parilla 1 per/2 per (Κολοκυθάκι, μελιτζάνα,μανιτάρι Portobello, κόκκινη πιπεριά, σπαράγγι, γλυκοπατάτα στη σχάρα με σάλτσα Creole. Grilled courgette, eggplant, Portobello mushroom, red bell pepper, asparagus, sweet potato with Creole sauce.)	4,50/8,00

## Στη σχάρα/ From the Grill/ A la Parilla

€

El Correo steak 400gr ('Entrecote' με ψητές πατάτες και ψητά λαχανικά. Entrecote with roasted potatoes and grilled vegetables.)	24,00
Bife Ancho 200gr/300gr (Μοσχαρίσιο 'Rib-eye' με τάρτα πατάτας αρωματισμένη με μανιτάρι πορτσίνι, φασολάκια τυλιγμένα με καπνιστή πανσέτα και μικρά τοματίνια σχάρας. Angus Rib eye with potato tart flavoured with porcini mushroom, green beans wrapped with smoked pancetta and roasted cherry tomatoes.)	18,00/22,00
Bife Lomo 200gr/300gr (Μοσχαρίσιο φιλέτο σχάρας με πουρέ πατάτας αρωματισμένο με λάδι λευκής τρούφας και ρατατούι λαχανικών. Grilled beef fillet with potato puree flavoured with white truffle oil and vegetables ratatouilles.)	22,00/29,00
Picana 250gr (Μοσχαρίσια Picana σχάρας με πολέντα και παντζάρι κονφί. Grilled Rump cover steak with polenta and beet root confit.)	18,00
El Correo Parrilada 1400gr ('Entrecote', Rib eye, Φιλέτο, Picana, Κοτόπουλο, λουκάνικα Chorizo & Chistorra. All our premium Argentinean cuts plus Chicken, Chorizo & Chistorra sausages.)	90,00
Pollo Brochette 250gr (Φιλέτο κοτόπουλο, μαριναρισμένο με αργεντίνικα μπαχαρικά και φρέσκα λαχανικά σερβιρισμένο με βέργα. Chicken fillet marinated with Argentinean spices and fresh veggies served in a skewer.)	12,00
Brochette Surf & Turf/ Γη & Θάλασσα (Picana και γαρίδες στη σχάρα, περασμένα σε βέργα και σερβιρισμένα με ριζότο λεμονιού. Grilled Picana and shrimps in a skewer, served with lemon risotto.)	24,00

## Σπεσιαλιτέ/ Specialties/ Especialidades

€

Credito Prensado (Πρεσαριστό γουρουνόπουλο στη σάλτσα του σε γλάσο από oyster sauce και σουσάμι με πουρέ πατάτας και καραμελωμένα ροδάκινα. Pressed Piglet with its juice, glazed in oyster's sauce and sesame seeds with potato puree and caramelised peach.)	12,00
Cordero Malbec (Σιγομαγειρεμένη αρνίσια ωμοπλάτη με δενδρολίβανο και λεμόνι σε σάλτσα από κρασί Malbec. Slow cooked lamb shoulder with rosemary and lemon in Malbec wine sauce.)	14,00
Costilla de Ternera (Μοσχαρίσια παϊδάκια γάλακτος μαριναρισμένα με σάλτσα μπάρμπεκιου και σερβιρισμένα με ψητές πατάτες αρωματισμένες με φρέσκο θυμάρι. Spare ribs marinated with B.B.Q sauce and served with roasted potatoes flavoured in fresh thyme.)	16,00
Milanesa (Χοιρινό κόντρα φιλέτο παναρισμένο σε αυγό και φρυγανιά σερβιρισμένο με πουρέ πατάτας καιμανιτάρια. Pork Loin chops coated in egg and bread crumbs, served with potato puree and mushrooms.)	12,00
Salmon (Φιλέτο φρέσκου σολομού μαριναρισμένο με λάιμ και βανίλια, σερβίρεται με ριζότο από πράσινα σπαράγγια. Fresh Salmon fillet marinated with lime and vanilla, served with green asparagus risotto.)	14,00

## Black Angus Burgers

€

BBQ (Με τυρί cheddar, μπέικον, καραμελωμένα κρεμμύδια και σπιτική σάλτσα BBQ. With cheddar, bacon, caramelised onions and homemade BBQ sauce.)	11,00
Chimichurri (Με τυρί προβολόνη, τομάτα κονφί, κρεμμύδι ψημένο στο μαντέμι, σάλτσα chimichurri. With provolone cheese, tomato confit, burnt onion and chimichurri sauce.)	11,00
Blue (Με blue cheese, τομάτα κονφί, σπανάκι, κρεμμύδι ψημένο στο μαντέμι. With blue cheese, tomato confit, baby spinach leaves, burnt onion.)	12,00
Portobello (Με τυρί προβολόνη, μανιτάρι Πορτομπέλο μαριναρισμένο σε Worcestershire sauce, τομάτα, μουστάρδα Dijon και φύλλα μικρής ρόκας. With provolone cheese, Portobello mushroom marinated in Worcestershire sauce, tomato, Dijon mustard and baby rocket leaves.)	12,00
El Correo (Με τυρί cheddar, chorizo, iceberg, τομάτα κονφί, κρεμμύδι ψημένο σππ μαντέμι και τηγανητό αυγό. With cheddar, chorizo, iceberg, tomato confit, burnt onion and fried egg.)	12,50

## Πίτσα/ Pizza

€

Margarita (Σάλτσα ντομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα, τοματίνια και ρίγανη. Tomato sauce, fresh mozzarella, cherry tomatoes and oregano.)	9,50
Tango (Με χαμόν σεράνο, μοτσαρέλα, κατσικίσιο τυρί, πιπεριές, μανιτάρια, ρόκα και πούδρα από πορτσίνι. Jamon Serrano, mozzarella, goat cheese, bell peppers, mushrooms, baby rocket and porcini powder.)	12,50
Vegeterian (Μοτσαρέλα με χαμηλά λιπαρά, πιπεριές, μανιτάρια, φινόκιο, σπαράγγι, καρδιές φοίνικα. Low fat mozzarella, bell peppers, mushrooms, fennel, asparagus, palmitos.)	11,00
Carraiccio (Με λεπτές φέτες από μοσχαρίσιο φιλέτο Angus, μοτσαρέλα, κάπαρη και λάδι λευκής τρούφας. With thin slices from Angus beef fillet, mozzarella, capers and white truffle oil.)	15,00

## Πάστα/ Pasta

€

Ravioli (Χειροποίητα ραβιόλια γεμιστά με ανθότυρο, μοτσαρέλα και μυρωδικά σε σάλτσα παρμεζάνας και χαμόν. Handmade ravioli stuffed with ricotta, mozzarella and herbs in a parmesan and Jamon sauce.)	9,50
Salmon Ravioli (Χειροποίητα ραβιόλια γεμιστά με μους σολομού, τομάτα καρέ και βασιλικό. Handmade ravioli stuffed with salmon mousse, diced tomatoes and basil.)	12,00
Lasagna (Λαζάνια με λαχανικά σωτέ, σάλτσα ντομάτας και βασιλικό. Lasagne with sauteed vegetables, tomato sauce and basil.)	8,00
Bolognese (Lumaconi με κιμά κομμένο στο χέρι, καρότο, σέλερυ και σάλτσα από κρασί Bonarda. Lumaconi with hand cut minced beef, carrot, celery and Bonarda wine sauce.)	9,50
Napoli Bloody Mary (Η κλασσική Ναπολιτέν συνταγή με λινγκουίνι και Bloody Mary sauce. The classic Napolitano recipe with Linguini and Bloody Mary sauce.)	10,00

## Ριζότο/ Risotto

Chicken (Ριζότο με άγρια μανιτάρια, φιλέτο κοτόπουλο και θυμάρι. Risotto with wild mushrooms, chicken fillet and fresh thyme.)	9,50
Vegetables (Ριζότο λαχανικών με σπαράγγι, φρέσκο κρεμμυδάκι, καρότο, κολοκυθάκι, αρακά, καλαμπόκι και σπανάκι. Vegetables risotto with asparagus, spring onion, carrot, courgette, peas, corn and spinach leaves.)	11,00
Sea Food (Ριζότο θαλασσινών με καλαμάρι, γαρίδα και χτένι. Συνοδεύστε με λάδι λευκής τρούφας ή λάιμ. Sea food risotto with squid, shrimp and scallop. Accompany with white truffle oil or lime.)	14,00
Paella 1 per/2 per (Παραδοσιακό Ισπανικό φαγητό μαγειρεμένο με αυθεντικό τρόπο. Traditional Spanish food cooked authentically.)	15,00/24,00

## Επιδόρπια/ Desserts/ Postres

€

Flan Con Dulce de Leche Y Crema (Σπιτική κρέμα καραμελέ συνοδευόμενη από το πιο παραδοσιακό γλυκό της Αργεντινής, το dulce de leche*! Homemade caramel custard complemented by the most traditional sweet of the Argentine dulce de leche*!)	6,00
Churros (Παραδοσιακοί λεπτοί λουκουμάδες Αργεντινής σερβιρισμένοι με ζεστή σοκολάτα. Argentinean fried-dough pastry served with warm chocolate.)	5,00
Tarta de Chocolate Y Dulce de Leche (Τάρτα με σοκολάτα και dulce de leche, σερβίρεται με παγωτό βανίλια. Chocolate tart with dulce de leche, served with vanilla ice cream.)	8,00
Souffle Chocolate (Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια και σάλτσα σοκολάτας. Chocolate souffle with vanilla ice cream and chocolate sauce.)	7,00
Milhojas (Μιλφείγ με dulce de leche. Millefeuille with dulce de leche.)	7,00

### Σημείωση σχετικά με το μενού:

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ.  
 Το μενού έχει δοθεί στο e-table.gr από το εστιατόριο στις 23/11/2014.  
 Για οποιαδήποτε αλλαγή στο μενού από αυτή  
 την ημερομηνία και μετά δεν ευθύνεται το e-table.gr.

[www.e-table.gr](http://www.e-table.gr)