



MALEVO

IDENTIDAD ARGENTINA

Invitarte a **Malevo** no es una invitación a un restaurante más, es invitarte a nuestra casa en Medellín, nuestro nuevo hogar lejos de Argentina. Cada plato y cada canción que suena es un homenaje a la cocina de la abuela, a las recetas de la familia, a la parrilla y su folclore, a la fonda porteña, a la cultura de norte a sur de nuestro país y a los sabores de nuestra historia. Eso es lo que queremos transmitir y compartir con ustedes, esa mezcla de nostalgia y alegría que se cocina en nuestros fuegos cada vez que abrimos la puerta de nuestra casa.

*Inviting you to **Malevo** is not just an invitation to another restaurant, it's an invitation to our home in Medellín, our new abode away from Argentina. Every dish and every song that plays is a tribute to grandmother's cooking, family recipes, the grill and its folklore, the traditional neighborhood eatery, the culture that spans from north to south of our country, and the flavors of our history. That's what we want to convey and share with you, that blend of nostalgia and joy that simmers in our kitchen every time we open the doors of our home.*

Bienvenidos
Welcome

REGIONES GASTRONÓMICAS

Argentina se divide en 4 regiones gastronómicas distintas. El noreste destaca por conservar las antiguas tradiciones incaicas e hispano-criollas, debido a la menor influencia migratoria. Su cocina se caracteriza por comidas simples y utiliza ingredientes como el algarrobo, el maíz, la papa, el ají y la llama. Además, tiene influencia guaraní, cuyos indígenas se basaban en la mandioca, el zapallo, frutas como el mamoncillo o papaya, queso criollo y peces de los ríos Paraná y Uruguay. Los aborígenes de la región conocían las propiedades medicinales de las plantas de la selva.

La zona central es famosa por sus perdices, ñandúes y vizcachas, y se convirtió en la región de los suculentos asados tras la conquista. Los españoles introdujeron ganado, trigo, puchero, empanadas y dulces. Luego llegaron ingleses, alemanes e italianos, quienes aportaron pastas, pizzas y salsas.

La meseta patagónica, con influencia araucana, destaca por el pehuén y el guanaco. Tras la conquista española, se incorporaron el caballo y la oveja. Esta región se extiende a lo largo de la costa atlántica, donde se encuentran los frutos de mar. También tuvo inmigración, como los alemanes de Bariloche, que produjeron mermeladas de frutillas autóctonas, frambuesas y calafates, y organizaron cotos de caza de ciervos y jabalíes. Los galeses en Chubut dejaron su huella con las tortas negras, y los jesuitas cultivaron manzanas en el valle del río Negro. Las truchas y salmones de los ríos, junto con animales de caza mayor, se preparan con recetas europeas.

Argentina is divided into 4 regions with different gastronomic customs. The northeastern region has preserved ancient traditions, both Inca and Hispanic-Criollo, more than any other region, due to receiving fewer immigrants. This region stands out for its use of ingredients such as carob, corn, potato, chili pepper, and llama, characterized by simple cuisine. Additionally, the northeastern region has Guaraní influence, with indigenous people relying on cassava, squash, fruits like mamoncillo or papaya, their criollo cheese, and the abundance of fish from the Paraná and Uruguay rivers. The native inhabitants of this region were knowledgeable about the medicinal properties of all the jungle plants.

The central region of Argentina is known for being the land of partridges, rheas, and viscachas. After the conquest, it became the land of succulent barbecues. The Spaniards introduced cattle, wheat, stew, empanadas, and sweets. Later, the English, Germans, and eventually the Italians arrived, bringing their pasta, pizza, and sauces.

The Patagonian plateau region has Araucanian influence and is known for the monkey-puzzle tree (pehuén) and guanaco. After the Spanish conquest, horses and sheep were introduced. This region stretches along the extensive Atlantic coast, where seafood is found. It also experienced immigration, such as the Germans in Bariloche who produced jams from native strawberries, raspberries, and calafate berries, and established hunting preserves for deer and wild boar. The Welsh in Chubut also left their mark with their black cakes, and the Jesuits cultivated apples in the Rio Negro valley. Trout and salmon from the rivers, along with large game animals, are prepared using European recipes.





Entradas Starters

SABORES DE EMPANADAS Flavors of empanadas

Empanadas:

- Res
- Pollo
- Humita
- Chorizo
- Jamón y Queso
- Morcilla
- Fugazzeta
- Caprese
- Beef
- Chicken
- Humita
- Sausage
- Ham and Cheese
- Blood sausage
- Fugazzeta
- Caprese

\$9.000 C/U

EMPANADAS DE CORDERO Lamb Empanadas

\$10.000

PROVOLETA

Queso provolone asado a la parrilla
Grilled provolone cheese

\$32.000

SALCHICHA PARRILLERA Grilled sausage

CALIENTE, CROCANTE Y CON UN TOQUE PICANTE
HOT, CRISPY AND WITH A SPICY TOUCH

\$32.000

CHINCHULINES Chitterlings

CON TODO EL SABOR DE LA PARRILLA
WITH ALL THE FLAVOR OF THE GRILL

\$30.000

MOLLEJAS DE RES Beef sweetbreads

CON TODO EL SABOR DE LA PARRILLA
WITH ALL THE FLAVOR OF THE GRILL

\$35.000

ENSALADA DE MAR Seafood salad

Cubitos de salmón marinado con limón y vegetales.

Marinated salmon cubes with lemon and vegetables.

\$31.000

LENGUA A LA VINAGRETA Beef tongue in vinaigrette

Lengua de res en conserva
Pickled Tongue

\$30.000

CHORIZO Y MORCILLA Sausage and black sausage

Con morrón y aceitunas
With sweet bell pepper and olives

\$33.000

ALBÓNDIGAS A LA PARRILLA Grilled meatballs

Rellena de queso y salsas de la casa
Stuffed with cheese and house sauce

\$30.000

Menú Infantil Children's menu

ÑOQUIS (MEDIA PORCIÓN) Gnocchi (Half portion)

\$27.000

LOMO (150 GR) Tenderloin (150 gr)

Con papas fritas
With french fries

\$35.000

MILANESA (150 GR) Milanese (150 gr)

Con papas fritas
With french fries

\$33.000

PECHUGA (150 GR) Chicken breast

Con papas fritas
With french fries

\$32.000



Vegetariano Vegetarian

EMPANADAS

Fugazzeta (cebolla y queso)
Caprese (tomate, albahaca, queso)
Humita (Guiso de Maíz)
Fugazzeta (onion and cheese)
Caprese (tomato, basil, cheese)
Humita (Corn Stew)

\$9.000

BURRATA

Tomates asados y rúcula
Roasted tomatoes and arugula

\$32.000

Opción de adición de pollo o jamón Serrano
Option to add chicken or Serrano ham

\$15.000

PORTOBELLO CAPRESE

Tomate, albahaca y queso.
Tomato, basil and cheese

\$31.000

ENSALADA PALERMO Palermo Salad

Peras al vino blanco con queso azul, hojas verdes y nueces.
Pears in white wine with blue cheese, green leaves and walnuts

\$31.000

PROVOLETA

Queso provolone asado a la parrilla
Grilled provolone cheese

\$32.000



Pasta

Hecha en casa / HomeMade

ÑOQUIS Gnocchi

Elaborado con puré de papa, harina y huevo.
Made with mashed potatoes, flour and egg.

\$38.000

SORRENTINOS DE ESPINACA Spinach sorrentinos

Rellenos de espinaca y queso
Stuffed with spinach and cheese

\$42.000

SORRENTINOS CAPRESE Caprese sorrentinos

Rellenos de tomate, queso y albahaca
Stuffed with tomato, cheese and basil

\$42.000

SORRENTINOS DE SALMÓN Salmon sorrentinos

Masa con tinta de calamar, relleno de salmón.

Dough with squid ink, stuffed with salmon

\$44.000

SORRENTINOS DE CORDERO Lamb sorrentinos

Relleno de cordero
Stuffed lamb

\$44.000

FETUCCINI \$38.000

SALSAS Sauces

Napolitana
Quesos
Rosa
Boloñesa

Neapolitan Cheeses
Rosa
Bolognese





Carnes a la parrilla

Grilled steaks

BIFE DE CHORIZO 300 GR
Strip Loin 300 gr
\$60.000

VACÍO 300 GR
Flank Steak 300 gr
\$58.000

OJO DE BIFE 300 GR
Rib Eye 300 gr
\$60.000

LOMO 300 GR
Tenderloin 300 gr
\$62.000

PARRILLADA 500 Gr
Barbecue 500 gr
Cortes de res, cerdo, pollo, chinchulines chorizo y morcilla.
Cuts of beef, pork, chicken, chitterlings, chorizo and blood sausage.
\$85.000

PARRILLADA 1 kg
Barbecue 1 kg
Cortes de res, cerdo, pollo con chorizo, chinchulines y morcilla tipo argentina.
Cuts of beef, pork, chicken with chorizo, chitterlings and Argentinean blood sausage
\$185.000

Ambas parrilladas incluyen dos platos con guarnición

Both barbecues include two courses with side dishes

Todos los cortes van acompañados con ensalada, papas fritas o papas al horno.

All cuts are served with salad, french fries, mashed potatoes or baked potatoes.

ADICIÓN PURÉ: \$5.000
SMASH POTATO ADDITION: \$5.000



PECHUGA 300 GR
Chicken breast 300 gm
\$49.000

SALMÓN 300 GR
Salmón 300 gr
Con todo el sabor de la parrilla
With all the flavor of the grill
\$60.000

BONDIOLA DE CERDO 300 GR
Pork shoulder 300 gr
\$55.000

COSTILLAS DE CORDERO 550 GR
Lamb ribs 550 gr
\$72.000

Carnes importadas

TAPA DE CUADRIL (USA) 300 GR
Sirloin cap
\$98.000 (x Kg \$327.000)

TIRA DE ASADO (USA) 500 GR
Short ribs
\$98.000

ENTRAÑA (USA) 300 GR
Skirt steak
\$145.000 (x Kg \$480.000)

CORTE DE LA SEMANA (ARG) 300 GR
Cut of the week
\$96.000 (x Kg \$320.000)

OJO DE BIFE CON HUESO (USA)
Tomahawk
\$250.000 (x Kg PRECIO POR PESO)

PLATO DE GUARNICIÓN
Garnish plate
Con ensalada y papas
With salad and potatoes
\$12.000

Fetuccini
\$15.000



Platos tradicionales

Traditional dishes

MATAMBRE A LA PIZZA 500 GR
Pizza style fly shake steak
Carne de res con queso, jamón cocido, morrón y aceitunas
Beef with cheese, cooked ham, bell pepper and olives.
\$51.000

MILANESA NAPOLITANA 500 GR
Napolitan Milanese
Carne de res con salsa napolitana, queso y tomate
Beef with Neapolitan sauce, cheese and tomato
\$53.000

MILANESA RES O POLLO 300 GR
Beef of chicken Milanese
Carne de res o pollo apanada con ensalada y papas
Breaded chicken or beef with salad or potatoes
\$50.000

POLENTA CON OSOBUCO
Polenta with ossobuco
Harina de maíz cocinada con salsa de tomate y osobuco de res.
Corn flour cooked with tomato sauce and beef ossobuco.
\$48.000

PASTEL DE CHOCLO ANDINO
Andean sweet corn pie
Carne de res molida con huevo cebolla, aceituna y humita (crema de choclo).
Ground beef with egg, onion, olive and humita (corn cream)
\$48.000

PASTEL DE PAPA
Shepherds pie
Estofado de res con puré de papa con mozzarella gratinada.
Beef stew with a layer of mashed potato with mozzarella au gratin.
\$50.000

CHORIZO A LA POMAROLA
Pomarola sausage
Dúo de chorizos cocinados en salsa de tomate, vino tinto con hierbas, servidos con puré.
Duo of chorizos sausage cooked in tomato sauce and red wine served with mash potatoes.
\$46.000

Comida de Calle

Street food

Con papas fritas
With french fries

CHORIPAN
Choripan
\$28.000

SANGUCHES
Sandwiches

Lomito *Tenderloin*
Bondiola *Pork Shoulder*
Milanesa *Milanesa*

Con lechuga, tomate, queso y huevo frito
With lettuce, tomato, cheese and fried egg
\$38.000

HAMBURGUESAS
Burgers
CLÁSICA: Lechuga, tomate, jamón y queso
Classic: Lettuce, tomato ham and cheese \$30.000

MALEVA: Provoleta, mollejas de res y salsa criolla
Maleva: Provoleta, beef gizzards and creole sauce \$34.000





Postres

Desserts

TENTACIÓN DE CHOCOLATE

Chocolate temptation

Chocolate blando semiamargo con helado de maracuyá o frutos rojos
Semi bitter chocolate moist dessert with passion fruit or red fruits ice cream
\$20.000

FLAN

Cream caramel

Flan criollo con dulce de leche y crema helada
Flan criollo with dulce de leche and ice cream
\$22.000

ECHANDO RAÍCES

Putting down roots

Bizcochuelo con crema de maracuyá y café
Sponge cake with passion fruit and coffee cream
\$22.000

TORTA HELADA

Iced cake

Bizcochuelo con crema de frutos rojos y chocolate
Sponge cake with red fruits and chocolate cream
\$22.000

DON PEDRO

Helado de crema americana, con nueces y whisky.
Ice cream, nuts with whisky.
\$24.000

ALFAJORES (6 UNIDADES)

Alfajores (6 pieces)

Pequeño sandwich de galleta de mantequilla con dulce de leche
Small sandwich of shortbread cookie with dulce de leche
\$18.000

PANQUEQUE

Pancake

Con dulce de leche y helado
With dulce de leche and ice cream
\$18.000

ALFAJOR DE CHOCOLATE

Chocolate alfajor

Bañado en chocolate y relleno de dulce de leche, acompañado con helado de maracuyá o frutos rojos.
Covered in chocolate and filled with dulce de leche, served with passion fruit or red fruit ice cream.
\$18.000

BUDÍN DE PAN

Bread buddin

Típico postre casero: a raíz del elevado consumo de pan en todos los hogares, este delicioso postro es común en las casas argentinas.
Typical homemade dessert: due to the high consumption of bread in all households, this delicious dessert is common in Argentine homes.
\$20.000

FRANUÍ

Frambuesas congeladas de la Patagonia, bañadas en chocolate blanco y negro.
Frozen Patagonian raspberries, dipped in white chocolate and milk chocolate.
\$29.000



Bebidas

Beverages

Sin Alcohol

Soft Drinks

LIMONADAS

Lemonades

- Frutilla *Strawberry*
- Sandía *Watermelon*
- Zanahoria *Carrot*
- Natural *Natural*
- Hierbabuena *Mint*
- Jengibre *Jinger*
- Albahaca *Basil*

\$10.000

SODAS

SODA CON FRUTOS ROJOS
Red fruits soda
\$10.000

SODA CON NARANJA
Orange soda
\$10.000

SODA CON ROMERO Y LIMÓN
Rosemary and lemon soda
\$10.000

SODA CON MELÓN Y ALBAHACA
Melon and basil soda
\$10.000

SODA CON LIMÓN, JENGIBRE Y MIEL
Lemon, ginger and honey soda
\$10.000

SODA HATSU
\$9.000

Jugos

Juices

FLORIANA

Floriana

Zanahoria, frutilla y jugo de limón.
Carrot, strawberry and lemon juice
\$10.000

CATO

Cato

Sprite, albahaca y jugo de limón.
Sprite, basil and lemon juice.
\$10.000

MELÓN
Melon
\$10.000

NARANJADA DE FRUTILLA
Strawberry and orange juice
\$10.000

FRUTILLA Y SANDÍA
Strawberry and watermelon
\$10.000

Té fríos

Ice Tea

MATE COCIDO

Infusión fría de hierba mate
Cold infusion of yerba mate
\$9.000

TÉ DE COCA

Coca tea

Té de coca frío
Cold coca tea
\$9.000

TÉ HATSU

\$9.000



Pida un
batido
de

Pinerol

quedará Vd. satisfecho

en el mundo entero



La hora del
aperitivo
es

AMARGO OBRERO
AL GUSTO COLOMBIANO

FERNET-BRANCA



No falte
en
ningún
Hogar.



CAMPARI

Aún dicen, como en 1864

*"A mi me gusta más...
Hesperidina!"*



Hesperidina



en casa no hay discrepancia

Gancia
AMERICANO
GANCIA

todos... AMERICANO Gancia

Las celebraciones en el ámbito familiar cobran un
matiz más cálido y "sobrio" cuando se hacen
en compañía de AMERICANO GANCIA.
Agradece a sus amigos con AMERICANO
GANCIA: todos quedarán satisfechos!

AMERICANO
Gancia

NUESTRA COCTELERÍA

La coctelería Argentina se destacaba antiguamente por los aperitivos que trajeron en sus baúles los inmigrantes italianos y adquirieron identidad propia en nuestras Pampas.

La hora del vermouth era el ritual del trago acompañado de algún ingrediente y se celebraba religiosamente a media tarde en los bares, restaurantes y en los hogares populares.

A continuación los invitamos a probar recetas típicas, más una serie de tragos clásicos donde le damos uso y valor a la riquísima variedad de frutas de esta hermosa tierra colombiana.

Argentinian cocktails were known as aperitifs that were brought in trunks of Italian immigrants and obtained their own identity in our Pampa region.

"Vermouth O'clock" was the drink ritual accompanied by a select ingredient and was celebrated religiously midafternoon in bars, restaurants and homes.

In the following pages we invite you to try traditional recipes adding a series of classic drinks where we use and give added value to the delicious variety of fruits of this beautiful Colombian land.



Coctelería

Cocktails

Aperitivos al estilo Argentino

Argentinian Style
Aperitifs

MALEVO

Fernet, cinzano y soda.

\$28.000

MALEVA

Campari, soda, limón, albahaca y almíbar

Campari, soda, lemon, basil and syrup

\$28.000

SAN TELMO

Cinzano Rosso, soda y rodajas cítricas

Cinzano Rosso, Soda and Citric Fruit slices

\$28.000

LA BOCA

Cinzano Rosso y gaseosa pomelo

Cinzano Rosso and grapefruit soda

\$28.000

RECOLETA

Vino con soda

Wine and soda

\$24.000

LAS CAÑITAS

Campari, agua tónica y jugo de naranja

Campari, tonic water and orange juice

\$28.000

GANCIA BATIDO

Whipped Gancia

\$28.000

FERNET CON COCA

Fernet Branca con Coca-Cola

Fernet Branca with Coca-Cola

\$28.000

Clásica

Classic cocktails

MOJITO

Ron, soda, hierbabuena, limón y azúcar

Rum, soda, peppermint or basil, lemon and syrup

\$26.000

CAIPIROSKA

Vodka, limón y almíbar

Vodka, lemon or the other fruits and syrup

\$26.000

DAIKIRI

Ron, fresa y almíbar

Rum, strawberry or other fruits and syrup

\$26.000

MARGARITA

Tequila, limón y almíbar

Tequila, lemon or other fruits and syrup

\$26.000

NEGRONI

Campari, Cinzano y ginebra

\$26.000

Sangría Maleva

TINTO - ROSÉ - BLANCO

Red - Rosé - White wines

Ron, licor de naranja y frutas de estación

Rum, orange liqueur and seasonal fruits

JARRA

Pitcher

\$110.000

MEDIA JARRA

Half pitcher

\$65.000



Bebidas con Alcohol

Drinks and spirits

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO

BOTELLA
Bottle

\$90.000

MEDIA
Half bottle

\$60.000

TRAGO
Shot

\$16.000

RON CALDAS 8 AÑOS

MEDIA
Half bottle

\$120.000

TRAGO
Shot

\$18.000

RON PARCE 12 AÑOS

TRAGO
Shot

\$24.000

WHISKY

CHIVAS

MEDIA
Half bottle

\$150.000

TRAGO
Shot

\$24.000

JOHNNIE WALKER BLACK

MEDIA
Half bottle

\$150.000

TRAGO
Shot

\$24.000

VODKA ABSOLUT

TRAGO
Shot

\$22.000

TEQUILA DON JULIO AÑEJO RESERVADO

TRAGO
Shot

\$30.000

GINEBRA TANQUERAY

TRAGO
Shot

\$22.000

Cervezas

Beers

Michelada (con limón y sal en el borde)
With lemon and salt on the rim

ADD \$2.000

20 MISSION

\$14.000

STELLA ARTOIS

\$14.000

CORONA

\$14.000

PASTUSA

\$14.000

CLUB COLOMBIA

\$9.000

ÁGUILA LIGHT

\$9.000

Refrescos

Other soft drinks

GASEOSAS
Sodas
\$9.000

AGUA MALEVA SIN GAS
Still water
\$7.000

AGUA MALEVA CON GAS
Sparkling water
\$7.000

MICHELADA
Con limón y sal en el borde
With lemon and salt on the rim
\$2.000 *Adición de ingredientes*

Cafetería

From our coffee bar

ESPRESSO
Espresso
\$6.000

AMERICANO
Black coffee
\$6.000

DOBLE
Double espresso
\$7.000

CORTADO
Espresso with a hint of milk
\$7.000

LÁGRIMA
Tear milk with a hint of coffee
\$7.000

CAPUCCINO
Capuccino
\$9.000

TÉ DE HIERBAS
Herbaltea
\$11.000

MATE COCIDO
Mate tea
\$11.000

TÉ DE COCA
Coca tea
\$11.000

MATE 500 ML
Mate 500 ml
\$18.000

TERERÉ
Cold mate tea
\$18.000


Buen provecho


ENJOY

Nuestra web



 /restaurantemalevo

 /restaurantemalevo

 +573053404785



HIMNO NACIONAL ARGENTINO

Oíd, mortales, el grito sagrado:
¡Libertad, libertad, libertad!
Oíd el ruido de rotas cadenas
ved en trono a la noble igualdad.

Ya su trono dignísimo abrieron
las Provincias Unidas del Sur
Y los libres del mundo responden
Al gran pueblo argentino ¡salud!
Al gran pueblo argentino ¡salud!

Y los libres del mundo responden:
¡Al gran Pueblo argentino, salud!
Y los libres del mundo responden:
¡Al gran Pueblo argentino, salud!

Sean eternos los laureles
que supimos conseguir
que supimos conseguir
Coronados de gloria vivamos

¡O juremos con gloria morir!
¡O juremos con gloria morir!
¡O juremos con gloria morir!

*Hear, mortals, the sacred cry:
Freedom, freedom, freedom!
Hear the sound of broken chains,
See noble equality enthroned.*

*Already its most dignified throne has been opened
by the United Provinces of the South.
And the free people of the world respond
To the great Argentine nation, hail!
To the great Argentine nation, hail!*

*And the free people of the world respond:
To the great Argentine nation, hail!
And the free people of the world respond:
To the great Argentine nation, hail!*

*May the laurels be eternal
that we have managed to achieve
that we have managed to achieve:
Crowned with glory, let us live*

*Or swear to die with glory!
Or swear to die with glory!
Or swear to die with glory!*

"La satisfacción nos invade al compartir los sabores, aromas y costumbres de nuestra tierra.



Argentina
TIERRA MALEVA
Argentina, Maleva Land

Islas Malvinas
Malvinas Argentinas