

Esto es lo que cuesta comer un asado en una parrilla de Buenos Aires

26/03/2026



El Ferroviario es una de las parrillas más populares de la Ciudad de Buenos Aires. Ubicada en la localidad porteña de Liniers, a solo metros del estadio de Vélez Sarsfield, ofrece porciones muy abundantes y se destaca por tener precios mucho más accesibles que restaurantes de calidad premium, como por ejemplo **Don Julio**.

En Google Reviews tiene una puntuación casi perfecta: 4,6 estrella de cinco posibles, con más de 39.500 opiniones. Entre tantos comentarios, aparece el de un cliente que visitó el local a mediados de marzo de 2026 y **mostró el ticket con el valor total de la cuenta**, así como también precio detallado de cada plato.

Comió achuras, carne y postre en el Ferroviario: cuánto gastó

Si bien la gran mayoría de opiniones de El Ferroviario son favorables, este cliente que fue a almorzar el 20 de marzo dejó una reseña negativa: a la comida le brindó dos estrellas, mientras que al servicio lo calificó con cuatro y al ambiente le puso tres.



El Ferroviario se especializa en parrilla. Foto: Instagram @elferrovariook

Según explicó en su comentario, **“la carne parecía recalentada”**, mientras que **“las achuras no eran buenas”**. Por otro lado, señaló que **“los precios son proporcionales a la cantidad que sirven”**, en referencia a la abundancia de las porciones, pero se quejó de que **“la calidad es muy bajada”**.

“La respuesta del mozo fue que el costillar entrerriano, que cuesta \$111.800, no incluye carne ‘premium’. Por eso **la carne que nos tocó estaba tan llena de grasa y dura**”, explicó en su publicación.

Si bien no compartió imágenes de los platos, mostró una foto

del ticket final:

- **Cinco servicios de mesa:** \$18.500 (\$3.700 cada uno)
- **Dos Sprite de 1,75 litros:** \$23.400 (\$11.700 cada una)
- **Coca Cola de 600 mililitros:** \$4.100
- **Soda de 1,5 litros:** \$5.600
- **Tabla de achuras:** \$88.100
- **Costillar Entrerriano:** \$111.800
- **Dos porciones de arroz con leche:** \$8.600 (\$4.300 cada uno)
- **Un flan con dulce de leche y crema:** \$6.200
- **Frutillas con crema:** \$7.600
- **Mousse de chocolate:** \$6.700

El total de la cuenta fue de \$280.600, lo que representa \$56.120 por persona, si se considera que fueron cinco servicios de mesa.

No solo carne: las milanesas gigantes de El Ferroviario, de las más grandes de Buenos Aires

Aunque El Ferroviario se especializa en cortes a la parrilla, también es reconocido por sus **milanesas gigantes**, que se encuentran entre las más grandes de Buenos Aires.

EL FERROVIARIO

Control

Salon PrincipPedi 48

Fecha: 20/03/2026 Hora: 14:43

MCO Charly

Repartidor:

Cent.	Descripcion	SubTot.	Total
5.00	Servicio de Mesa	3700	18500.0
1.00	Sprite Light 1,75 L	11700	11700.0
1.00	Sprite 1.75	11700	11700.0
1.00	Coca cola 600ml	4100	4100.00
1.00	Soda 1500cc	5600	5600.00
1.00	Tabla de Achuras	88100	88100.0
1.00	Costillar Entrerrian*****		111800
2.00	Pr Arroz c/ Leche	4300	8600.00
1.00	Pr Flan	6200	6200.00
1.00	Pr Frutillas C/crema	7600	7600.00
1.00	Pr Mousse Chocolate	6700	6700.00

Subtotal: 280600.00

Descuento:

Total: 280600.00

Paga con: 0.00

Horario de Entrega:

Cliente:

Telefono:

Direccion:

El ticket que mostró este cliente de El Ferroviario después de haber comido allí. Foto. Google.

No solo tiene gran variedad de versiones de milanesa, con todo

tipo de ingredientes, sino que también ofrece diferentes tamaños: **porción chica (dos personas), porción mediana (3/5 personas) y porción entera (6/8 personas).**



Así son las milanesas gigantes del Ferroviario. Foto: instagram @elferrovariook

Estas son algunas de las **milanesas más populares de El Ferroviario**, todas con guarnición a elección:

- **Milanesa Napolitana:** jamón, mozzarella y salsa de tomate
- **Milanesa "El Ferroviario":** salsa blanca, verduras salteadas, mozzarella, rodajas de tomate, queso parmesano y papas españolas
- **Milanesa Maryland:** jamón, morrón, arvejas, salsa de choclo y banana frita
- **Milanesa Riojana:** huevo frito, arvejas, panceta y morrón
- **Milanesa Parmitiere:** salsa blanca, jamón, salsa demi-glacé
- **Milanesa a la fugazzeta:** cebolla, mozzarella y orégano
- **Milanesa a la pizza:** mozzarella, rodajas de tomate, papas fritas, aceitunas y huevo
- **Milanesa Alaska:** cubierta con humita y con guarnición grissete

- **Milanesa ranchera:** jamón, mozzarella, queso cheddar, panceta, tres huevos fritos y papas a la provenzal
- **Milanesa al champiñón:** salsa blanca, salsa demi-glace, champiñones, queso parmesano y papas españolas

Todas estas milanesas tienen el mismo valor: \$35.000 la porción chica, \$70.900 la versión mediana y \$101.100 la más grande, con la que comen entre seis y ocho personas.

Fuente: TN