



SPEISEN

GETRÄNKE



Kennen Sie die argentinischen Steaks?

Diese sollten Sie probieren, denn argentinische Steaks gelten auf der ganzen Welt als die "Besten". Auf dem Holzkohlegrill kommt der würzige Geschmack von dem mageren, saftigen Fleisch richtig zur Geltung. Ein Geschmack, den man nicht beschreiben kann. Aber nun - guten Appetit. Denn ein Steak sagt mehr als tausend Worte.

ENTRADAS - Vorspeisen

- | | | |
|------|---|--------|
| 1. | MAIZ
gegrillter Maiskolben mit zerlassener Butter | 3,90 € |
| 2. | CHILI CON CARNE
aus magerem Rindfleisch | 5,10 € |
| 210. | CARPACCIO VOM RIND
auf Rucola Salat, mit Olivenöl, Zitrone und gehobeltem Parmesan
Creme Balsamico und Pinienkerne | 9,90 € |

SOPAS - Suppen

- | | | |
|------|--|--------|
| 3. | SOPA GUISTADO
Argentinische Gulaschsuppe | 5,20 € |
| 4. | TOMATEN CRÈME SUPPE
mit Zucchini und Croutons | 5,00 € |
| 166. | RINDERKRAFTBRÜHE
mit Fleisch und Gemüseeinlage | 5,10 € |
| 196. | SOPA DE MAIZ
Mexikanische Maiscremesuppe
mit Maiskörnern und einem Schuss Tequila | 5,20 € |

ENSALADAS - Salate

- | | | |
|------|---|---------|
| 5. | KRAUTSALAT | 4,20 € |
| 6. | GRÜNER SALAT MIT ITALIAN DRESSING | 5,20 € |
| 7. | GURKENSALAT | 5,20 € |
| 8. | TOMATENSALAT | 5,20 € |
| 9. | GEMISCHTER SALAT MIT AMERICAN DRESSING | 5,20 € |
| 10. | MAISSALAT MIT AMERICAN DRESSING | 5,20 € |
| 11. | SALATPLATTE „EL GAUCHO“
GROSSER GEMISCHTER SALAT MIT AMERICAN DRESSING | 9,40 € |
| 197. | ENSALADA DE PIÑA
eine Auswahl von frischen Blattsalaten mit American Dressing,
dazu gegrillte Putenbruststreifen, Ananas, Croutons, Walnüssen und Brot | 13,30 € |
| 198. | ENSALADA DE MAR
verschiedene Salate der Saison mit Krabben,
dazu American Dressing, Croutons und Knoblauchbrot | 13,30 € |

PARRILLADA DE CARNE - Fleisch vom Holzkohlegrill

- | | | |
|------|--|---------|
| 12. | BIFE DE CHORIZO „EL GAUCHO“
Rumpsteak 200g | 17,90 € |
| 13. | BIFE DE CHORIZO „EL GAUCHO“
Rumpsteak 300g | 25,20 € |
| 14. | BABY BEEF
Rumpsteak 400g | 34,30 € |
| 15. | BIFE A LA PIMIENTA
Pfeffersteak 200g | 19,10 € |
| 16. | BIFE A LA PIMIENTA
Pfeffersteak 300g | 27,20 € |
| 17. | BIFE A LA PIMIENTA
Pfeffersteak 400g | 35,50 € |
| 18. | BIFE DE LOMO
Filetsteak 180g | 21,20 € |
| 19. | BIFE DE LOMO
Filetsteak 250g | 28,90 € |
| 20. | LOMO AL SPIEDO
Filetspieß 250g | 19,90 € |
| 21. | LOMO AL SPIEDO A LA PIMIENTA
Filetspieß mit grünem Madagaskarpfeffer 250g | 22,20 € |
| 22. | LOMO AL SPIEDO „MEXICO“
Filetspieß „Mexico“ 250g | 22,10 € |
| 23. | MIXTA CARNE AL SPIEDO
Gemischtes Fleisch am Spieß 250g | 17,50 € |
| 24. | MIXTA CARNE AL SPIEDO A LA PIMIENTA
Gemischtes Fleisch am Spieß 250g mit grünem Madagaskarpfeffer | 18,90 € |
| 25. | MIXTA CARNE AL SPIEDO „MEXICO“
Gemischtes Fleisch am Spieß „Mexico“ | 19,10 € |
| 26. | BIFE DE CUADRILL „CORDOBA“
Hüftsteak 250g | 19,10 € |
| 27. | BIFE DE CUADRILL „MEXICO“
Hüftsteak „Mexico“ 250g | 21,70 € |
| 28. | GRAND BEEF „DON CARLOS“
Entrecôte 450g | 32,10 € |
| 29. | BIFE DE LOMO „LA CABANA“ 500g
Filet für 2 Personen am Tisch flambiert | 65,90 € |
| 199. | MIXTA CARNE „EL GAUCHO“ ca. 350g
Grillteller mit Rind-, Lamm-, Puten- und Schweinefleisch
dazu Speckstreifen und Maiskolben | 26,10 € |
| | T-BONE STEAK ca. 750g | 36,50 € |

Zu allen Steakgerichten reichen wir Kräuterbutter und Steakhouse-Brot.
Weitere Beilagen oder Salate servieren wir gern nach Ihren Wünschen.

Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern, wird Ihr Steak medium / rosa gegrillt.

Die Gramangaben dieser Karte beziehen sich auf die Rohgewichte.

