

VORSPEISEN UND SALATE

TAPAS ARGENTINAS VARIADAS – AB 2 PERSONEN pro Person 18

Hausgemachte Empanada mit Spinatfüllung, Jamón Serrano, Krevetten-Spiessli, Queso Manchego-Würfel, frittierte Rindshuftstreifen und Gemüsecrudité serviert mit Chimichurri und Oliven

HUESO DE TUÉTANO Y PULPO 18
Rindsmarkbein aus dem Ofen belegt mit grilliertem Pulpo, verfeinert mit Zitrone, Petersilie und Rotweinzwiebeln

CAMARONES AL AJILLO 17
Gebratene Krevetten auf Zucchetti und Peperoni, dazu Knoblauch-Chili-Öl

VARIACIÓN MORCILLA Y PULPO 15
Argentinische Grillblutwurst und grillierter Pulpo mit marinierten Artischocken, dazu Kräuter-Olivenöl

JAMÓN SERRANO CON ACEITUNAS 14
Dünn geschnittener spanischer Rohschinken mit marinierten, grünen Oliven

ENSALADA ESTACIÓN 12
Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Pekannüssen, Kräutern und Sprossen an Balsamicodressing

SOPA DEL MAÏS 11
Argentinische Mais-Chilisuppe mit Sauerrahm

ARGENTINISCHE EMPANADAS

HAUSGEMACHTE GEBACKENE TEIGTASCHÉ
mit Kräuterdip serviert – Wählen Sie aus den Füllungen

Hackfleisch, grüne Oliven und Ei 8
Blattspinat 8
Gemüse und Provolone 8

HAUSGEMACHTES TATAR

TÁRTARA CLÁSICO
Rindstatar mit Kapern und Zwiebeln verfeinert 70g 23
mit unserer Haussauce, mit einem Kartoffel-Espuma 140g 36

TÁRTARA DE RES ARGENTINA
Rindstatar mit grilliertem Gemüse und Chorizo Chips, 70g 24
mit einer Malbec-Balsamico-Reduktion 140g 38

HEISSER STEIN

Gönnen Sie sich ein zartes Steak vom Hot Stone. Braten Sie es genau nach Ihrem Gusto, auf dem 400 Grad heissen Stein. Dazu servieren wir rote und grüne Chimichurri-Steaksaucen, unsere würzige Haussauce und frische Ananas.

BLACK ANGUS BEEF – AUS ARGENTINIEN

Filetsteak – das beste Stück
Bife de Lomo 150g 39
Bife de Lomo 200g 48
Bife de Lomo 300g 62
Bife de Lomo 400g 74

Entrecôte – besonderer Geschmack
Bife de Chorizo 200g 42
Bife de Chorizo 300g 53
Bife de Chorizo 400g 62

Huftsteak – nur leicht marmoriert
Bife de Quadrill 200g 38
Bife de Quadrill 300g 47
Bife de Quadrill 400g 56

Rib Eye – schön marmoriert
Bife de Ancho 350g 57

LUMA BEEF – AUS DER SCHWEIZ

Chain Steak – exklusiver Cut 200g 45
zwischen Entrecôte und Filet

Secret Cut – geheimer Cut 230g 49
aus dem Rückenbereich

Pferdefilet – aromatisch und zart 200g 38

Lammnierstück – zart und fettfrei ca. 200g 36

Schweizer Pouletbrust – zart und ohne Fettanteil ca. 200g 33

Black Tiger Krevetten – schalenlos ca. 220g 38

Riesenkrevetten als Ergänzung zum Heissen Stein pro Stk. 4

PARRILLADA ARGENTINA – AB ZWEI PERSONEN pro Person 55

Rindsentrecôte, Rindshuft, Grillblutwurst, Lammnierstück, Chorizo, Spare Ribs und Kalbsmilken in der heissen Gusseisenpfanne serviert.

Beilagen

Country Fries, Süsskartoffel Fries, Weissweinsrisotto, Butterreis, Cazuela de Choclo – Maisgratin, argentinisches Grillgemüse, gebratene Champignons, Blattspinat, Ensalada Estación – saisonaler Blattsalat 8

SPEZIALITÄTEN

BIFE DE CHORIZO CON HONGOS 52
Entrecôte (200g) vom Grill mit gebratenen Champignons, an kräftiger Malbecsauce mit Blattspinat und Weissweinsrisotto

CHURRASQUITOS MENDOZA 42
Gebratene Rindshuftstreifen an kräftiger Malbecsauce, Butterreis und argentinisches Grillgemüse

ASADO DE TIRA DE RES 45
Geschmorte Short Ribs an Malbec-Reduktion auf verschiedenen Gemüsen und grillierten Süsskartoffeln

STEAKHOUSE BURGER 36
Hausgemachter Rindfleischburger vom Grill mit Rotweinzwiebeln, Provolone, Tomate und Kräuterdip, dazu Country Fries

RISOTTO CON HONGOS 29
Risotto mit Champignons, Pimientos del Padrón und Artischocken

PASTA CON PROVOLONE 28
Tagliatelle mit Tomaten, Petersilie, Rahmsauce und Provolone

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Unser fachkundiges Service-Team berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien und genauen Inhaltsstoffen unserer Speisen.