

STEAKHOUSE ARGENTINA

VORSPEISEN

JAMON SERRANO spanischer Rohschinken mit Grissini und Oliven	14
CAMARONES AL AJILLO in Olivenöl und Butter gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch	15
EMPANADA CON SALSA GOLF gebackene Teigtasche - Wählen Sie aus den Füllungen Hackfleisch, Spinat oder Mozzarella-Gemüse	8
SALCHICHA PICANTE A LA PARRILLA rassige, gebratene Schweinswurst	10
ENTRADAS MIXTAS ab zwei Personen pro Person Serrano-Schinken, gebrochener Parmesan, Empanada mit Hackfleischfüllung, pikante Salchicha, Oliven, Onion Rings, Salsa Golf	17

SUPPEN UND SALATE

SOPA DEL DÍA wir bereiten täglich eine frische Suppe für Sie zu	9
ENSALADA DE ESTACION knackige Blattsalate an Balsamico-Dressing mit karamelisierten Baumnüssen - mit drei gebratenen Riesenkrevetten	11 19
ENSALADA MIXTA Blattsalat an Balsamicodressing, Cole Slaw, Mais, Gurken, Randen, Sprossen	13

DE LA PARRILLA / VOM GRILL

ENTRECÔTE - BESONDERER GESCHMACK

Bife de Chorizo	250g	42
Bife de Chorizo	350g	49
Bife de Chorizo „Mariposa“	500g	62

FILETSTEAK - DAS BESTE STÜCK

Bife de Lomo	150g	39
Bife de Lomo	200g	46
Bife de Lomo	300g	57
Bife de Lomo	400g	69

HUFTSTEAK - NUR LEICHT MARMORIERT

Bife de Quadrill	200g	32
Bife de Quadrill	300g	39
Bife de Quadrill	400g	46

alle Steaks mit einem Ensalada mixta oder Ensalada Estacion als Fitnesssteller serviert

plus 9

Ihr zartes Steak stammt von kräftigen Freilandrindern aus der argentinischen „Pampa“!

ADICIONES

ergänzen Sie Ihr Steak mit:	
Madagaskar-Pfefferrahmauce	3
kräftige Rotweinsauce	3
Pommery-Senfsauce	3
BBQ-Sauce	3
3 Riesenkrevetten an Kräutern	9

Mariposa - unser spezieller Schnitt, bei dem das grösste Entrecôte wie ein Schmetterling aufgeschnitten und grilliert wird. Für perfekte Garstufe und mehr Grillaroma.

BIFE DE ANCHO 350G 54
schön marmoriertes Rib Eye Steak, mit Papitas und Marktgemüse

MAR Y TIERRA 49
Rindsfilet (150g) und Riesenkrevetten mit gelbem Parfümreis und Blattspinat

ASADO DE TIRA DE CERDO 36
Schweins-Spareribs mit BBQ-Sauce und Country Fries

STEAKHOUSE BURGER 37
Medium gebratene Rindshuftstreifen im knusprig frischen Bun, mit BBQ-Sauce, Cole Slaw, Onion Rings und Country Fries

BEILAGEN

Country Fries	6
Papitas - kleine, frittierte, rassig gewürzte Kartoffelschnitze	6
Cazuela de Choclo - Maisgratin mit Käse überbacken	6
gelber Parfümreis	6
Süsskartoffel Fries	6
saisonales Marktgemüse	6
Blattspinat	6
kleiner Ensalada mixta - an Balsamicodressing	6
kleiner Ensalada Estacion - an Balsamicodressing	6

SPEZIALITÄTEN

EMPANADAS CON ENSALADA DE ESTACION 31
zwei gebackene Teigtaschen mit Patagonia-Salat und Papitas
Wählen Sie aus den Füllungen Hackfleisch, Spinat oder Mozzarella-Gemüse

CHURRASQUITOS MENDOZA 42
gebratene Rindfleischstreifen mit Parfümreis und Marktgemüse
- an kräftiger Rotweinsauce mit Malbec
- an Madagaskar-Pfefferrahmsauce
- an Pommery-Senfsauce

CAMARONES AL AJILLO 44
gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch, gelber Parfümreis und Blattspinat

PASTA SERRANO 32
breite Nudeln mit Rahm, Serranoschinken, Tomaten und Parmesan

Wir servieren Ihnen unsere Steaks in den Garstufen:

poco hecho	rare	bleu	kurz angebraten
algo hecho	medium rare	saignant	blutig
medio	medium	medium	halb
tres cuartos	medium well	a point	dreiviertel
bien asada	well done	bien cuit	durch gebraten

Zu sämtlichen Gerichten servieren wir Ihnen frisches Baguette und argentinische Chimichurri mit Kräuter und Petersilie, Chimichurri picante, Salsa Criolla und Kräuterbutter.