

## VORSPEISEN • SUPPE • SALATE

<b>JAMON SERRANO</b> Spanischer Rohschinken mit Grissini und Oliven	14	<b>SOPA DEL DÍA</b> Wir bereiten täglich eine frische Suppe für Sie zu	9
<b>CAMARONES AL AJILLO</b> In Olivenöl und Butter gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch	15	<b>ENSALADA ESTACION</b> Knackige Blattsalate an Balsamico-Dressing mit karamelisierten Baumüssen - mit gebratenen Riesenkrevetten	11 19
<b>EMPANADA CON SALSA GOLF</b> Gebackene Teigtasche - Wählen Sie aus den Füllungen Hackfleisch, Spinat oder Mozzarella-Gemüse	8	<b>ENSALADA MIXTA</b> Blattsalat an Balsamicodressing, Cole Slaw, Mais, Gurken, Randen und Sprossen	13
<b>SALCHICHA PICANTE A LA PARRILLA</b> Rassige, gebratene Schweinswurst	10		
<b>ENTRADAS MIXTAS - AB ZWEI PERSONEN</b> pro Person	17		
Serrano-Schinken, gebrochener Parmesan, Empanada mit Hackfleischfüllung, pikante Salchicha, Oliven, Onion Rings und Salsa Golf			

## DE LA PARRILLA • VOM GRILL

<b>BLACK ANGUS BEEF - AUS DER ARGENTINISCHEN „PAMPA“</b> Filetsteak - das beste Stück			
Bife de Lomo	150g	39	
Bife de Lomo	200g	46	
Bife de Lomo	300g	57	
Bife de Lomo	400g	69	
<b>Entrecôte</b> - besonderer Geschmack			
Bife de Chorizo	250g	42	
Bife de Chorizo	350g	49	
Bife de Chorizo „Mariposa“	500g	62	
<b>Huftsteak</b> - nur leicht marmoriert			
Bife de Quadrill	200g	32	
Bife de Quadrill	300g	39	
Bife de Quadrill	400g	46	
<b>Serviert als Fitnesssteller mit einem Ensalada Mixta oder Ensalada Estacion</b>	plus	9	

## ADICIONES

Ergänzungen zu Ihrem Steak

Madagaskar-Pfefferrahmsauce	3
Kräftige Rotweinsauce	3
Pommery-Senfsauce	3
BBQ-Sauce	3
Drei Riesenkrevetten an Kräutern	9

## BEILAGEN

Country Fries	6
Papitas - kleine, frittierte rassig gewürzte Kartoffelschnitze	6
Cazuela de Choclo - Maisgratin	6
Gelber Parfümreis	6
Süskartoffel Fries	6
Saisonales Marktgemüse	6
Blattspinat	6
Kleiner Ensalada Mixta - an Balsamicodressing	6
Kleiner Ensalada Estacion - an Balsamicodressing	6

## SPEZIALITÄTEN

<b>EMPANADAS CON ENSALADA DE ESTACION</b> Zwei gebackene Teigtaschen mit Patagonia-Salat und Papitas Wählen Sie aus den Füllungen Hackfleisch, Spinat oder Mozzarella-Gemüse	31	<b>BIFE DE ANCHO</b> Schön marmoriertes Rib Eye Steak, mit Papitas und Marktgemüse	350g	54
<b>CHURRASQUITOS MENDOZA</b> Gebratene Rindfleischstreifen mit Parfümreis und Marktgemüse - an kräftiger Rotweinsauce mit Malbec - an Madagaskar-Pfefferrahmsauce - an Pommery-Senfsauce	42	<b>MAR Y TIERRA</b> Rindsfilet (150g) und Riesenkrevetten mit gelbem Parfümreis und Blattspinat		49
<b>CAMARONES AL AJILLO</b> Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch, gelber Parfümreis und Blattspinat	44	<b>ASADO DE TIRA DE CERDO</b> Schweins-Spareribs mit BBQ-Sauce und Country Fries		36
<b>PASTA SERRANO</b> Breite Nudeln mit Rahm, Serranoschinken, Tomaten und Parmesan	32	<b>STEAKHOUSE BURGER</b> Medium gebratene Rindhufststreifen im knusprig frischen Bun, mit BBQ-Sauce, Cole Slaw, Onion Rings und Country Fries		37

## WÄHLEN SIE DIE GARSTUFE IHRES STEAKS

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.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.  
Unser fachkundiges Service-Team berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien und genauen Inhaltsstoffen unserer Speisen.