

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

PULPO A LA PARILLA 15

Pulpo grilliert auf einem frischem Fenchel-Ananas-rosa Pfeffersalat und geröstetem Baguette

CROQUETAS DE MORCILLA CON MANZANA Y TOMILLO 16

Morcilla-Apfel-Thymian-Croquetas mit Serrano-Rohschinken und roter Chimichurri

ENSALADA ESTACIÓN 12

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Pekannüssen, Kräutern und Sprossen an Balsamicodressing

GASPACHO CRIOLLO 11

Kalte Genüsesuppe mit Tomaten, Peperoni, Gurken, Coûtons, roten Zwiebeln, Knoblauch, Oregano und Koriander

ARGENTINISCHE EMPANADAS

HAUSGEMACHTE GEBACKENE TEIGTASCHE

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, Zwiebeln verfeinert und unserer Haussauce dazu Kartoffel-Espuma 70g 24
140g 37

TÁRTARA DE RES ARGENTINA

Rindstatar mit grilliertem Gemüse und Chorizo Chips, mit einer Malbec-Balsamico-Reduktion 70g 25
140g 39

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 200g 49
Bife de Lomo 300g 64
Bife de Lomo 400g 76

Entrecôte – besonderer Geschmack

Bife de Chorizo 200g 44
Bife de Chorizo 300g 55
Bife de Chorizo 400g 64

Huftsteak – nur leicht marmoriert

Bife de Quadrill 200g 39
Bife de Quadrill 300g 47
Bife de Quadrill 400g 56

Rib Eye – schön marmoriert

Bife de Ancho 350g 57

Pferdefilet – aromatisch und zart 200g 42

Lammnierstück – zart und fettfrei ca. 200g 37

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, Costillas und Pouletbrust 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 54

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 46

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

BOWL DE VERANO ARGENTINO

Quinoa, Avocado, Cherrytomaten, Ananas, Eisbergsalat, Chimichurri
+ in Knoblauch gebratene Crevetten 37
+ rosa gebratene Rindshuftstreifen 39
+ gebratene Pouletbruststreifen mit Kräutern 35
+ grillierte Morcilla und Chorizo 34

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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