

## 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 PARRILLA 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

### GAZPACHO CRIOLLO 11

Kalte Gemüsesuppe mit Tomaten, Peperoni, Gurken, Croûtons, 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 CLÁSICA

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 44

**Lammnierstück** – zart und fettfrei ca. 200g 39

**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 37  
+ in Knoblauch gebratene Crevetten 39  
+ rosa gebratene Rindshuftstreifen 35  
+ gebratene Pouletbruststreifen mit Kräutern 34  
+ grillierte Morcilla und Chorizo

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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