

VORSPEISEN UND SALATE

TAPAS ARGENTINAS VARIADAS – AB 2 PERSONEN	pro Person	18
Hausgemachte Empanada mit Spinatfüllung, Jamón Serrano, Krevettenspiessli, Queso Manchegowürfel, frittierte Rindshuftstreifen und Gemüsecrudité serviert mit Chimichurri und Oliven		
HUESO DE TUÉTANO Y CHORIZO		19
Rindsmarkbein aus dem Ofen belegt mit hausgemachten Chorizowürfeln, verfeinert mit Zitrone, Petersilie und Rotweinzwiebeln		
CAMARONES AL AJILLO		17
Gebratene Krevetten auf Zucchetti und Peperoni, dazu Knoblauch-Chiliöl		

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 Jamón Serrano und roter Chimichurri		
ENSALADA ESTACIÓN		12
Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Pekannüssen, Kräutern und Sprossen an Balsamicodressing		
CONSOMÉ RABO DE TORO		16
Hausgemachte klare Oxtail Consomé mit Gemüsewürfel und Sherry		

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		
	70g	24
	140g	37
TÁRTARA DE RES ARGENTINA		
Rindstatar mit grilliertem Gemüse und Chorizochips, mit einer Malbec-Balsamicoreduktion		
	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, 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, Weissweinrisotto, Butterreis, Cazuela de Choclo – Maisgratin, argentinisches Grillgemüse, gebratene Champignons, Blattspinat, Ensalada Estación – saisonaler Blattsalat

8

Saucen

Malbecsauce, grüne Pfeffersauce, Waldpilzrahmsauce, Kräuterbutter

5

SPEZIALITÄTEN

BIFE DE CHORIZO CON HONGOS	54
Entrecôte (200g) vom Grill mit gebratenen Champignons, an kräftiger Malbecsauce mit Blattspinat und Weissweinrisotto	
CHURRASQUITOS MENDOZA	44
Gebratene Rindshuftstreifen an kräftiger Malbecsauce, Butterreis und argentinisches Grillgemüse	
ASADO DE TIRA DE RES	46
Geschmorte Short Ribs an Malbecreduktion 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	
TAGLIATELLE CAZADORES	29
Tagliatelle mit Malbecwaldpilzragout, frischen Kräutern und Cashewkernen	