

## 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

### VARIACIÓN MORCILLA Y PULPO 15

Argentinische Grillblutwurst und grillierter Pulpo mit marinierten Artischocken, dazu Kräuter-Olivenöl

### JAMÓN SERRANO CON ACEITUNAS 14

Dünn geschnittener spanischer Rohschinken mit marinierten, grünen Oliven

### ENSALADA ESTACIÓN 12

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Pekannüssen, Kräutern und Sprossen an Balsamicodressing

### GAZPACHO CRIOLLO 11

Kalte Gemüsesuppe mit Tomaten, Peperoni, Gurken, Croûtons, rote 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 23  
140g 36

### TÁRTARA DE RES ARGENTINA

Rindstatar mit grilliertem Gemüse und Chorizo Chips, mit einer Malbec-Balsamico-Reduktion 70g 24  
140g 38

## 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 48

Bife de Lomo 300g 62

Bife de Lomo 400g 74

Entrecôte – besonderer Geschmack

Bife de Chorizo 200g 42

Bife de Chorizo 300g 53

Bife de Chorizo 400g 62

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

### LUMA BEEF – AUS DER SCHWEIZ

Chain Steak – exklusiver Cut 200g 45  
zwischen Entrecôte und Filet

Secret Cut – geheimer Cut 230g 49  
aus dem Rückenbereich

Pferdefilet – aromatisch und zart 200g 41

Lammierstück – zart und fettfrei ca. 200g 36

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, Lammierstück, Chorizo, Spare Ribs und Kalbsmilken 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 52

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 45

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

### BOWL DE VERANO ARGENTINO

Quinoa, Avocado, Cherrytomaten, Ananas, Eisbergsalat, Chimichurri  
+ in Knoblauch gebratene Krevetten 36  
+ rosa gebratene Rindshuftstreifen 39  
+ gebratene Pouletbruststreifen mit Kräutern 33  
+ grillierte Morcilla und Chorizo 32

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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