

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		
ENSALADA ESTACIÓN	12	
Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Pekannnüssen, Kräutern und Sprossen an Balsamicodressing		

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		
SOPA CREMA DE TOMATE CON GIN	13	
Tomatencremesuppe mit Gin und Croutons		

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 zwischen Entrecôte und Filet		
	200g	45
Secret Cut – geheimer Cut aus dem Rückenbereich	230g	49
Pferdefilet – aromatisch und zart	200g	41
Lammnierstück – zart und fettfrei	ca. 200g	39
Schweizer Pouletbrust – zart und ohne Fettanteil	ca. 200g	35
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, Spare Ribs und Kalbsmilken in der heissen Gusseisenpfanne serviert.		

Beilagen		
Country Fries, Süsskartoffel Fries, Weissweinsotto, 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 Weissweinsotto		
CHURRASQUITOS MENDOZA	42	
Gebratene Rindshuftstreifen an kräftiger Malbecsauce, Maisauflauf 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	32	
Risotto mit Champignons, Pimientos del Padrón und Artischocken		
NOQUIS DE PAPA A CON SALSA DE TOMATE Y CREMA	32	
Kartoffel-Gnocci an hausgemachter Tomatenrahmsauce, Basilikum, Zitronenzeste, konfierte Cherrytomaten und Petersilie		