

# STEAKHOUSE ARGENTINA

## VORSPEISEN

<b>JAMON SERRANO</b>	13
spanischer Rohschinken mit Grissini und Oliven	
<b>CAMARONES AL AJILLO</b>	14
in Olivenöl und Butter gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch	
<b>EMPANADA CON SALSA GOLF</b>	7
gebackene Teigtasche - Wählen Sie aus den Füllungen Hackfleisch, Spinat oder Mozzarella-Gemüse	
<b>SALCHICHA PICANTE A LA PARRILLA</b>	9
rassige, gebratene Schweinswurst	
<b>ENTRADAS MIXTAS</b>	ab zwei Personen pro Person 16
Serrano-Schinken, gebrochener Parmesan, Empanada mit Hackfleischfüllung, pikante Salchicha, Oliven, Onion Rings, Salsa Golf	

## SUPPEN UND SALATE

<b>SOPA DEL DÍA</b>	8
wir bereiten täglich eine frische Suppe für Sie zu	
<b>ENSALADA DE ESTACION</b>	10
knackige Blattsalate an Balsamico-Dressing mit karamelierten Pekannüssen	
- mit drei gebratenen Riesenkrevetten	16
<b>ENSALADA MIXTA</b>	12
Blattsalat an Balsamicodressing, Cole Slaw, Mais, Gurken, Randen und Sprossen	

## DE LA PARRILLA / VOM GRILL

### ENTRECÔTE - BESONDERER GESCHMACK

Bife de Chorizo	250g	39
Bife de Chorizo	350g	47
Bife de Chorizo „Mariposa“	500g	59

### FILETSTEAK - DAS BESTE STÜCK

Bife de Lomo	150g	36
Bife de Lomo	200g	43
Bife de Lomo	300g	54
Bife de Lomo	400g	66

### HUFTSTEAK - NUR LEICHT MARMORIERT

Bife de Quadrill	200g	29
Bife de Quadrill	300g	36
Bife de Quadrill	400g	43

alle Steaks mit einem Ensalada Mixta oder Ensalada Estacion als Fitnesssteller serviert plus 9

Ihr zartes Steak stammt von kräftigen Freilandrindern aus der argentinischen „Pampa“!

### ADICIONES

ergänzen Sie Ihr Steak mit:	
Madagaskar-Pfefferrahmauce	3
kräftige Rotweinsauce	3
Pommery-Senfsauce	3
BBQ-Sauce	3
3 Riesenkrevetten an Kräutern	8

Mariposa - unser spezieller Schnitt, bei dem das grösste Entrecôte wie ein Schmetterling aufgeschnitten und grilliert wird. Für perfekte Garstufe und mehr Grillaroma.

**BIFE DE ANCHO 350G** 52  
schön marmoriertes Rib Eye Steak, mit Papitas und Marktgemüse

**MAR Y TIERRA** 47  
Rindfilet (150g) und Riesenkrevetten mit gelbem Parfümreis und Blattspinat

**ASADO DE TIRA DE CERDO** 34  
Schweins-Spareribs mit BBQ-Sauce und Country Fries

**STEAKHOUSE BURGER** 34  
Medium gebratene Rindshuftstreifen im knusprig frischen Bun, mit BBQ-Sauce, Cole Slaw, Onion Rings und Country Fries

## BEILAGEN

Country Fries	6
Papitas - kleine, frittierte, rassig gewürzte Kartoffelschnitze	6
Cazuela de Choclo - Maisgratin mit Käse überbacken	6
gelber Parfümreis	6
saisonales Marktgemüse	6
Blattspinat	6
kleiner Ensalada mixta - an Balsamicodressing	6
kleiner Ensalada Estacion - an Balsamicodressing	6

### Wir servieren Ihnen unsere Steaks in den Garstufen:

poco hecho	rare	bleu	kurz angebraten
algo hecho	medium rare	saignant	blutig
medio	medium	medium	halb
tres cuartos	medium well	a point	dreiviertel
bien asada	well done	bien cuit	durch gebraten

Zu sämtlichen Gerichten servieren wir Ihnen frisches Baguette und argentinische Chimichurri mit Kräuter und Petersilie, Chimichurri picante, Salsa Criolla und Kräuterbutter.

## SPEZIALITÄTEN

**EMPANADAS CON ENSALADA PATAGONIA** 28  
zwei gebackene Teigtaschen mit Ensalada de Estacion und Papitas  
Wählen Sie aus den Füllungen Hackfleisch, Spinat oder Mozzarella-Gemüse

**CHURRASQUITOS MENDOZA** 39  
gebratene Rindfleischstreifen mit Parfümreis und Marktgemüse  
- an kräftiger Rotweinsauce mit Malbec  
- an Madagaskar-Pfefferrahmsauce  
- an Pommery-Senfsauce

**CAMARONES AL AJILLO** 41  
gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch, gelber Parfümreis und Blattspinat

**PASTA SERRANO** 29  
breite Nudeln mit Rahm, Serranoschinken, Tomaten und Parmesan