

VORSPEISEN • SUPPE • SALATE

JAMÓN SERRANO Spanischer Rohschinken mit Grissini und Oliven	14	SOPA DEL DÍA Wir bereiten täglich eine frische Suppe für Sie zu	11
CAMARONES AL AJILLO In Olivenöl und Butter gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch	17	ENSALADA ESTACIÓN Knackige Blattsalate an Balsamico-Dressing mit karamelisierten Baumüssen - mit gebratenen Riesenkrevetten	12
EMPANADA CON SALSA GOLF Gebackene Teigtasche - Wählen Sie aus den Füllungen Hackfleisch, Spinat oder Mozzarella-Gemüse	8	ENSALADA MIXTA Blattsalat an Balsamicodressing, Cole Slaw, Mais, Gurken, Randen und Sprossen	14
SALCHICHA PICANTE A LA PARRILLA Rassige, gebratene Schweinswurst	12		
ENTRADAS MIXTAS - AB ZWEI PERSONEN pro Person	18		
Serrano-Schinken, gebrochener Parmesan, Empanada mit Hackfleischfüllung, pikante Salchicha, Oliven, Onion Rings und Salsa Golf			

DE LA PARRILLA • VOM GRILL

BLACK ANGUS BEEF - AUS DER ARGENTINISCHEN „PAMPA“ 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	250g	48	
Bife de Chorizo	350g	59	
Bife de Chorizo „Mariposa“	500g	74	
Huftsteak - nur leicht marmoriert			
Bife de Quadrill	200g	39	
Bife de Quadrill	300g	47	
Bife de Quadrill	400g	57	
Rib Eye – schön marmoriert			
Bife de Ancho	350g	57	

ADICIONES

Ergänzungen zu Ihrem Steak

Madagaskar-Pfefferrahmsauce	4
Kräftige Rotweinsauce	4
Pommery-Senfsauce	4
BBQ-Sauce	4
Drei Riesenkrevetten an Kräutern	12

BEILAGEN

Country Fries	8
Papitas - kleine, frittierte rassig gewürzte Kartoffelschnitze	8
Cazuela de Choclo - Maisgratin	8
Gelber Parfümreis	8
Süßkartoffel Fries	8
Saisonales Marktgemüse	8
Blattspinat	8
Kleiner Ensalada Mixta - an Balsamicodressing	8
Kleiner Ensalada Estación - an Balsamicodressing	8
Serviert als Fitnessteller mit einem Ensalada Mixta oder Ensalada Estación	plus 11

SPEZIALITÄTEN

EMPANADAS CON ENSALADA DE ESTACIÓN Zwei gebackene Teigtaschen mit Patagonia-Salat und Papitas Wählen Sie aus den Füllungen Hackfleisch, Spinat oder Mozzarella-Gemüse	33	BIFE DE ANCHO Schön marmoriertes Rib Eye Steak, mit Papitas und Marktgemüse	350g	65
CHURRASQUITOS MENDOZA Medium gebratene Rindsfiletspitzen mit Parfümreis und Marktgemüse - an kräftiger Rotweinsauce mit Malbec - an Madagaskar-Pfefferrahmsauce - an Pommery-Senfsauce	49	MAR Y TIERRA Rindsfilet (150g) und Riesenkrevetten mit gelbem Parfümreis und Blattspinat		59
CAMARONES AL AJILLO Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch, gelber Parfümreis und Blattspinat	44	ASADO DE TIRA DE CERDO Schweins-Spareribs mit BBQ-Sauce und Country Fries		45
PASTA SERRANO Breite Nudeln mit Rahm, Serranoschinken, Tomaten und Parmesan	34	STEAKHOUSE BURGER Medium gebratene Rindfleischstreifen im knusprig frischen Bun, mit BBQ-Sauce, Cole Slaw, Onion Rings und Country Fries		42

WÄHLEN SIE DIE GARSTUFE IHRES STEAKS

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.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Unser fachkundiges Service-Team berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien und genauen Inhaltsstoffen unserer Speisen.