

STEAKHOUSE

ARGENTINA

VORSPEISEN

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

SUPPEN UND SALATE

SOPA DEL DÍA	8
wir bereiten täglich eine frische Suppe für Sie zu	
ENSALADA DE ESTACION	10
knackige Blattsalate an Balsamico-Dressing mit karamelisierten Baumnüssen	
- mit drei gebratenen Riesenkrevetten	16
ENSALADA MIXTA	12
Blattsalat an Balsamicodressing, Cole Slaw, Mais, Gurken, Randen, 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
Rindsfilet (150g) und Riesenkrevetten mit gelbem Parfümreis und Blattspinat	

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

PARRILLADA ARGENTINA AB 2 PERS.	55/P.
Rindsfilet, Rindshuft, Pouletbrust, Lammkoteletten, Spare Ribs, Grill-Blutwurst und Salchicha, auf heisser Gusseisenpfanne serviert. (Beilagen exklusive)	

BEILAGEN

Country Fries	6
Papitas - kleine, frittierte, rassig gewürzte Kartoffelschnitze	6
Cazuela de Choclo - Maisgratin mit Käse überbacken	6
gelber Parfümreis	6
Süsskartoffel Fries	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 Patagonia-Salat und Papitas Wählen Sie aus den Füllungen Hackfleisch, Spinat oder Mozzarella-Gemüse	

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

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	