

VORSPEISEN

Sauerteigbrot, Aioli & Oliven (x person)	2,9€
Rustikales geröstetes Grillbrot	
Iberischer Schinken	22€
Iberischer Rohschinken aus der Dehesa de Extremadura DOP	
Rindercarpaccio	12€
Mariniertes Rinderhüftsteak mit Kräutern und Pfeffer, Parmesan, Zitrone, Kapern und Olivenöl	
Steak Tartar	18€
Argentinisches Black-Angus-Lendensteak, Limette, Senf, Worcestersauce, Eigelb und geröstetes Brot	
Lachstartar	22€
Frischer norwegischer Lachs, Avocado, Schalotte, Ingwer und Limette	
Büffel-Burrata	14€
Mit Basilikumöl, Rucola und Tomate	
Panierte Calamari	23€
Frischer nationaler Tintenfisch in Kichererbsenmehl, Yuca-Chips und Koriander-Mayonnaise	
Argentinische Empanada (x Einheit)	5,9€
Caprese - Tomate, Basilikum und Frischkäse Fleisch - Mit dem Messer geschnittenes Rindfleisch, Frühlingszwiebel, Ei, Oliven Pikantes Fleisch - Extra mit afrikanischen Chilis und Togarashi Kochschinken und Käse	
Hausgemachte Krokette	10€
Pilze oder Schinken (4 Einheiten)	
Provolone-Käse mit Pfeffer	15€
Italienischer Provolone-Käse, dreifarbiges Paprika aus der Glut und geröstetes Brot	
Gemischte Grillwürste	12€
Kreolische Wurst, Blutwurst, Lamm-Merguez und Herzmägen (1/1), Chimichurri	
Gegrillte Hähnchenmägen	18€
Herzmägen, Zitrone und Maldon-Salz	

VEGETARISCH

Vegetarischer Burger mit Pommes Frites	18€
Beyond Burger mit Briochebrot, Tomate, Salat, Ei, Käse, karamellisierte Zwiebel und Kimchi-Mayonnaise mit Gewürzgurken	
Veganer Burger mit Pommes Frites	18€
Beyond Burger mit Briochebrot, Tomate, Salat, karamellisierte Zwiebel und veganer Kimchi-Mayonnaise mit Gewürzgurken	

PREMIUM

Hanging Tender Black Angus Nationale Auswahl - USA (100gr) Preis pro Stück - mindestens 250 g - (medium oder durchgebraten)	17€
Ribeye Black Angus Argentina (400gr) Medium oder medium rare	36€
Rinderfilet Black Angus (250gr) Blutig oder medium rare	36€

HAUSGEMACHT

Flap Steak Black Angus - Argentina (300gr) Medium oder medium rare	27€
Iberisches Secreto 100 % Bellota (270gr) Medium oder durchgebraten	26€
Rinderrippchen nach Banderitas-Art - Nebraska - USA (100gr) Preis pro Stück – mindestens 250g. Medium oder durchgebraten	9,5€
Knochenlose Payés-Hähnchenkeule (400gr) Medium oder durchgebraten	19€
Entrecôte Black Angus (350gr) Medium oder medium rare	27€
Argentinischer Mix Mindestens zwei Personen - (x Person) Flanken-Style-Rippchen, Flank Steak, entbeinte Hähnchenkeule, Iberisches Secreto, Chorizo Criollo und Blutwurst - (medium-rare bis medium)	29€

VOM MEER AUF DEN GRILL

Oktopus mit Chimichurri (300gr)	39€
Lachs mit Knoblauch- und Petersilienöl (300gr)	28€

BEILAGEN

Tomaten-Zwiebel-Salat (x Person)	3,9€
Rucolasalat mit Parmesan und Tomate (x Person)	6€
Gegrillter Spargel mit Parmesan	13€
Gegrilltes Gemüse Mindestens zwei Personen (x Person)	7€
Gebackene Süßkartoffel mit Olivenöl und frischem Rosmarin	5€
Kartoffelpüree	5€
Pommes Frites (x Person)	3,9€

SAUCEN

Pfeffersauce	Sahne, Butter und Fleischbrühe	2,9€
Gegrillte Paprikasauce	Rote Paprika, Honig und Knoblauch	2€
Chimichurri		1€

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Affogato		7€
Kaffee mit hausgemachtem Vanilleeis		
Don Pedro		8,5€
Whisky mit hausgemachtem Sahneeis und karamellisierten Nüssen		
Panqueque		8,5€
Crêpe mit Karamellsauce und Banana-Split-Eis		
Cheesecake		7,5€
Mit roten Beeren und Keksboden		
„Buenos Aires“ Tiramisù		8€
Mit Karamellsaucen-Kern		
Brownie		8,5€
Mit Walnüssen und hausgemachtem Pistazieneis		
Hausgemachtes Eis pro Kugel	Preis pro Kugel	3€
Vanille, Schokolade, Pistazie, Sahne, Banana Split, Karamellsauce, Zitrone, Erdbeere		

VIVE COMO QUIERAS!