

ADVERTENCIA ALÉRGENOS

“ Se informa a todos nuestros clientes sobre las posibles presencia de alergenios en nuestros platos, por lo tanto aconsejamos de pedir mas informaciòn al respecto o solicite la lista de los alérgenos ”

ATTENZIONE ALLERGENI

“ Si avvisano i gentili clienti che nelle nostre preparazione possono essere presenti allergeni. Per eventuali chiarimenti e più info rivolgersi al personale di sala o chiedere la lista degli allergeni ”

WARNING ALLERGENS

“ Customers are warned that our preparations may contain allergens, therefore we advise to ask for more information about it or allergens list ”

ACHTUNG ALLERGENE

“ Kunden werden gewarnt, dass unsere präparate allergene enthalten können. Wir empfehlen daher, nach weiteren Informationen oder der liste der allergene zu fragen. ”

ATTENTION ALLERGÈNES

“ Les clients sont prévenus que nos préparations peuvent contenir des allergènes, par conséquent, nous conseillons de demander plus d'informations à ce sujet ou demander la liste des allergènes ”

DRINKS TO WHET YOUR APPETITE

BOISSONS POUR COMMENCER

ARGENTINO

Fernet Branca + Coca Cola and ice.

€ 7,00.-

AMERICANO

Red Vermouth + Campari Bitter + Tonic Water and Ice.

Vermouth Rouge + Campari Bitter + Soda et Glace.

€ 7,00.-

NEGRONI

Red Vermouth + Campari Bitter + Gin and Ice.

Vermouth Rouge + Campari Bitter + Gin et Glace.

€ 8,00.-

BELLINI

Prosecco + White Peach purée.

€ 8,00.-

MIDORI SOUR

Midori Sour + Sweet and Sour + Lime + Soda.

€ 8,00.-

LONG ISLAND

Rum + Tequila + Vodka + Gin + Cola + Lemon Juice + Sugar.

€ 8,00.-

SPICED GIN & TONIC

Gin + Tonic Water + Star Anise + Red Peppercorn and Ice.

Gin + Eau Tonique + Anis Etoilé + Poivre Rose et Glace.

€ 8,00.-

SPRITZ

Aperol Spritz + Prosecco + Soda and Ice.

€ 7,00.-

PROSECCO

Sparkling White Wine. 0,20 Lt.

Vin Blanc Mousseux. 0,20 Lt.

€ 7,00.-

SANGRIA

Red Sweetened Wine Sangria glass with fruits.

Verre de Sangria aux fruits.

€ 6,00.-

APPETIZERS - VORSPEISEN - HORS D'OEUVRES

APPETIZERS COMBO

Combo of some kinds of our appetizers.

kostprobe von vorspeisen.

Dégustations de hors d'oeuvres.

€ 22,00.-

Allergens - Allergene
Allergènes

◆ 3-4-6-9-10-13-14

ANGUS BEEF TARTAR

◆ 1-4-10-13

5,291 Oz. of raw ground Angus beef, capers, onion, anchovies, cognac, mustard and lemon.

Fleisch Tatar (150 gr. von rohem gemahlenem Angusfleisch, kapern, zwiebeln, sardellen, cognac, senf und zitrone).

Tartare de boeuf Angus (150 gr. de viande d'Angus hachée crue, câpres, oignon, anchois, cognac, moutarde et citron).

€ 14,00.-

CROSTINIS CANAPÉS

◆ 3-4-10

Three kind of toast Canapés with Blue cheese, Angus beef Pâté and Vegetables.

Kine drei von Rostbrote mit blauer käse, Angus Fleischpastete und Gemüse.

Trois types de Croutes avec Fromage bleu, Pâté de Viande Angus et Légumes.

€ 8,00.-

ANGUS BEEF EMPANADA

◆ 4-9

1 Baked Dumpling stuffed with spiced Angus minced beef, hard boiled egg, green olives and raisins.

1 Fleisch Empanada, blätterteig gefüllt mit gewürztem Angus rindfleisch, hartgekochtes ei, grüne oliven und rosinen

1 Viande Empanada (Chausson de pate feuilletée cuite au four, farci de la viande hachée Angus épicé, oeuf dur, olives vertes et raisins secs).

€ 5,50.-

CORN EMPANADA

◆ 3-4-9

1 Baked Dumpling stuffed with spiced Corn and cheese cream.

1 Mais Argentinische Empanada, blätterteig gefüllt mit gewürztem maiscreme und käse.

1 Empanada au maïs (Chausson de pate feuilletée cuite au four, farci de creme au maïs et fromage, épicé).

€ 5,00.-

◆ 3-4-9

VEGETABLE EMPANADA

1 Baked Dumpling stuffed with spiced spinach and cheese cream.

1 Gemüse Argentinische Empanada, blätterteig gefüllt mit gewürztem spinat und käse.

1 Empanada aux légumes (Chausson de pate feuilletée cuite au four, farci aux épinards et fromage, épicé).

€ 5,00.-

◆ 3-4-9

CHEESE & ONIONS FLAN

Cheese and white Onions Flan.

Auflaut des kases und der zwiebel.

Flan de fromage et d'oignon.

€ 7,00.-

◆ 4

YUCA CHIPS

Cassava (Yuca) fried Chips.

Chips Gebratener Maniok.

Chips Manioc frit.

€ 7,00.-

ANGUS BEEF SKEWERS

2 Grilled Argentine Angus Beef and red pepper Skewers.

2 Gegrillte argentinische Angus rindfleisch und pfeffer Spieße.

2 Brochette grillé de boeuf Angus Argentin et poivron.

€ 14,00.-

◆ 9-14

"MATAMBRE" STUFFED VEAL ROLL

Boiled veal meat roll stuffed with vegetables, hard boiled eggs and herbs (Served sliced & cold).

Kalbfleisch roll gefüllt mit gemüse, eier und krauter gekocht (Kalt serviert, in schein geschnitten).

Roulade de veau farci des légumes et des oeufs durs, bouillis (Servi tranché et froid).

€ 12,00.-

◆ 10

PICKLED CHICKEN

Pickled shredded boiled chicken with onions, carrots, bell peppers, pink peppercorns, bay leaf, black pepper, vinegar, olive oil and lemon (Served cold).

Eingelegtes geschreddertes gekochtes hühnchen mit zwiebeln, karotten, pfeffer, rosa pfefferkörner, lorbeer, schwarzem essig, olivenöl und zitrone (Kalt serviert).

Poulet bouilli râpé mariné avec oignons, carottes, poivrons baies roses, laurier, poivre noir, vinaigre, huile d'olive et citron (Servi froid).

€ 8,00.-

BEEF TONGUE IN VINAIGRETTE

◆ 9-10-13

Boiled beef tongue in hard-boiled egg Vinaigrette sauce (Served sliced & cold).

Gekochte Rinderzunge, in hartgekochter ei Vinaigrette sauce (Kalt serviert, in scheiben geschnitten).

Langue de boeuf bouillie dans une Vinaigrette oeufs durs (Servi tranché et froid).

€ 12,00.-

BLACK PUDDING SAUSAGES *

2 Grilled Pork black pudding.*

2 Grill Blutwurst vom schwein.*

2 Boudin noir de porc grillées.*

€ 10,00.-

PORK SAUSAGES

2 Grilled pork sausages.

2 Grillwurst vom schwein.

2 Saucisses de porc grillées.

€ 10,00.-

GRILL "PROVOLONE" CHEESE

◆ 3-4

Grilled Provolone cheese with Oregano spice.

Grill Provolone käse mit Oregano gewürz.

Fromage Provolone grillé aux épices d'Origan.

€ 9,00.-

PALMITOS

◆ 9-10-13

Palm Heart with Cocktail Sauce.

Palmherzen mit Cocktailsauce.

Coeur de Palmier avec Sauce Cocktail.

€ 7,00.-

SHRIMP COCKTAIL

◆ 6-9-10

Shrimps with Cocktail Sauce.

Krabben mit Cocktailsauce.

Crevettes à la Sauce Cocktail.

€ 9,00.-

◆ 4

LOCRO SOUP

Argentine whole wheat Soup, sweet corn, pork sausage, bacon and spices.

Argentinischer Suppe aus vollkorn, maiz, shweinewurst und bauch.

Soupe Argentine de blé complet, mais sucre, saucisse et bacon de porc.

€ 14,00.-

YOPARÀ SOUP

Black Beans Soup (black beans, sweet corn, onions, potatoes, grated cassava, garlic and spices).

Schwarze bohnenuppe, mais, geriebener maniok und gewürze.

Soupe aux haricots noirs, maïs, oignon blanc, pommes de terre, manioc râpé, ail et épices.

€ 14,00.-

◆ 4-14

PUMPKIN SOUP

Pumpkin Soup (pumpkin, potatoes, carrots, onions, celery, nutmeg, and bay leaf).

Kürbissuppe (Kürbis, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Sellerie, Muskatnuss und Lorbeerblatt).

Soupe de Potiron (potiron, pommes de terre, carottes, oignons, céleri, muscade et laurier).

€ 12,00.-

◆ 4

CREOLE ONION SOUP

Argentine style Onion Soup (white onion, potatoes, garlic, black pepper and oregano).

Kartoffel und Zwiebelsuppe (weiße Zwiebel, Kartoffeln, schwarzer Pfeffer und Oregano).

Soupe créole à l'oignon (oignon blanc, pommes de terre, ail, poivre noir et origan).

€ 12,00.-

◆ 14

CHICKPEAS SOUP

Chickpeas Soup (Chickpeas, potatoes, carrots, onion, pork sausage and bacon, spices)

Kichererbsensuppe (Kichererbsen, kartoffeln, karotten, zwiebeln, schweinewurst und bauch, gewürze)

Soupe aux Pois Chiches ((Pois chiches, pommes de terre, carottes, oignon, saucisse et bacon de porc, épices)

€ 14,00.-

CHIPÀ GUAZÙ

◆ 3-9

Baked mashed corn and cheese pie. Specialty from Paraguay and Northwest Argentina. (Cooking time + -15')

Kuchen aus zuckermais, käse und zwiebeln. Spezialität aus Paraguay und Nordwest-Argentinien. (Kochzeit + -15')

Gâteau au maïs, fromage et oignon. Spécialité du Paraguay et du nord-ouest de l'Argentine. (Temps de cuisson + -15')

€ 13,00.-

BAKED "CHACARERA" EGGS

◆ 3-4-9-14

Baked eggs in tomato sauce with oregano, Edamer cheese and toast crostini. (Cooking time + - 15')

Gebackene eier in tomatensauce mit oregano, Edamer-käse und toast crostini. (Kochzeit + - 15')

Oeufs au four à la sauce tomate avec origan, fromage Edamer et croutons grillé. (Temps de cuisson + - 15')

€ 11,00.-

POTATO AND CORN "HUMITA" PIE

◆ 3-9

Potato and Corn Pie (Mashed potatoes, cream of corn and cheese, spices, baked. Cooking time + -15')

Timbale von kartoffeln und mais (Kartoffelpüree, mais und käsecreme, gewürze, gebacken. Kochzeit + - 15')

Timbale de pommes de terre et maïs (purée de pommes de terre, crème de maïs et fromage, épices, au four. Temps de cuisson + - 15')

€ 14,00.-

POTATO AND ANGUS BEEF PIE

◆ 3-9

Potato and Beef pie (with mashed potatoes, with Argentine minced meat, boiled eggs, green olives, raisins and spices. Baked. Cooking time + - 15')

Timbale von kartoffeln und fleisch (mit kartoffelpüree, mit Argentinischem hackfleisch, hartgekochten eiern, grünen oliven, rosinen und gewürzen. Gebacken. Kochzeit + - 15')

Timbale de pommes de terre et viande (avec une purée de pommes de terre, avec de la viande hachée Argentine, des oeufs durs, des olives vertes, des raisins secs et des épices. Au four. Temps de cuisson + - 15')

€ 15,00.-

OUR PASTAS - UNSERE PASTAS - NOS PÂTES

FRESH NOODLES - FRISCHE NUDELN - TAGLIATELLES FRAÎCHES:

◆ 4-9-10-14

WITH STEWED ANGUS BEEF

With Chunks of Argentine beef stewed in tomato sauce.

Mit Stücken von Argentinischem rindfleisch in tomatensauce geschmort.

Avec des bouchées de boeuf Argentin mijotées à la sauce tomate.

€ 15,00.-

◆ 4-9

WITH BOLONESE SAUCE

With Argentine ground beef and tomato sauce.

Mit Argentinischem hackfleisch und tomaten sauce

Avec boeuf haché Argentin et sauce tomate.

€ 15,00.-

◆ 3-4-9

WITH ROQUEDORT CHEESE SAUCE

With Milk Cream and Roquefort Cheese (blue cheese).

Mit Milch creme und Roquefort käse.

A la Crème de Lait et au fromage Roquefort.

€ 13,00.-

◆ 4-14

WITH TOMATO SAUCE

With Tomato Sauce.

Mit Tomaten sauce.

Avec sauce Tomate.

€ 11,00.-

SINGLE DISH FROM KITCHEN

EINZELGERICHT AUS DER KÜCHE - PLAT UNIQUE DE LA CUISINE:

BAKED CHIMICHURRI CHICKEN

◆ 3-5-10-13

Half Chimichurri herbs Chicken with Provence spiced baked potatoes wedges.

Gebackenes halbes Hähnchen mit Chimichurri mit provenzalisch gewürzten Ofenkartoffelecken.

Demi poulet avec Chimichurri aux herbes, cuit au four avec des quartiers de pommes de terre au four aux épices de Provence.

€ 18,00.-

"GUISO CRIOLLO" STEWED VEAL

Stewed veal morsels with potatoes, corn cobs, peppers, onions, tomatoes, peas and spices. Side dish Basmati rice.

Geschmortes kalbfleisch mit kartoffeln, maiskolben, paprika, zwiebeln, tomaten, erbsen und gewürzen.

Beilage Basmatireis Morceaux de veau mijotés avec pommes de terre, épis de maïs, poivrons, oignons, tomate, petits pois et épices, accompagnés de riz basmati.

€ 20,00.-

RUMP BEEF SAUTÉED "YAGUÀ HACÙ"

◆ 4-10-13

Stir fried Argentine Angus Rump Beef chunks with red onions, bell peppers, chili pepper and mustard. Side dish Cassava fried Chips.

Argentinisches Rindfleisch sautierten mit rote zwiebeln, paprika, chili pfeffer und senf, garniert mit Chips Gebratener Maniok.

Sautée de Morceaux de Rumsteck de boeuf Argentine Angus avec poivrons, oignons rouge, piment et moutarde, garni avec chips de Manioc frites.

€ 23,00.-

STUFFED PORK TENDERLOIN

◆ 3-10-13

Baked pork Tenderloin stuffed with prunes, bacon and mustard, served with fresh mashed potatoes and caramelized apple.

Gebackenes Schweinefilet gefüllt mit pflaumen, bauch und senf, serviert mit kartoffelpüree und karamellisiertem Apfel.

Filet de porc au four farci aux pruneaux, bacon de porc et moutarde, servi avec purée de pommes de terre et pomme caramélisée.

€ 21,00.-

FROM GRILL - VOM GRILL - DU GRIL

"BIFE DE LOMO" TENDERLOIN STEAK

Grilled Argentine Angus Tenderloin Steak. 7,05 oz. | 10,6 oz. | 17,64 oz.

Gegrilltes Argentinisches Angus Rinderfiletsteak. 200 gr. | 300 gr. | 500 gr.

Filet de boeuf d'Angus Argentin grillé. 200 gr. | 300 gr. | 500 gr.

200 gr. € 25,00.- | 300 gr. € 36,00.- | 500 gr. € 59,00.-

"BIFE DE COSTILLA" SIRLOIN STEAK

Grilled Argentine Angus Sirloin Steak. 7,05 oz. | 10,6 oz. | 17,64 oz.

Gegrilltes Argentinisches Angus Lendensteak. 200 gr. | 300 gr. | 500 gr.

Surlonge de boeuf d'Angus Argentin grillée. 200 gr. | 300 gr. | 500 gr.

200 gr. € 18,00.- | 300 gr. € 25,00.- | 500 gr. € 40,50.-

"BIFE ANCHO" RIBEYE STEAK

Grilled Argentine Angus Ribeye Steak. 7,05 oz. | 10,6 oz. | 17,64 oz.

Gegrilltes Argentinisches Angus Ribeyesteak. 200 gr. | 300 gr. | 500 gr.

Entrecôte de boeuf d'Angus Argentin grillée. 200 gr. | 300 gr. | 500 gr.

200 gr. € 20,00.- | 300 gr. € 27,00.- | 500 gr. € 42,50.-

"BIFE DE CUADRIL" RUMP STEAK

Grilled Argentine Angus Rump Steak. + - 12,34 oz.

Gegrilltes Argentinisches Angus Rumpsteak. + - 350 gr.

Rumsteck de boeuf Argentine Angus grillée. + - 350 gr.

€ 21,00.-

"BIFE DE VACIO" FLANK STEAK

Grilled Argentine Angus Flank Steak. + - 12,35 oz.

Gegrilltes Argentinisches Angus Flanksteak.. + - 350 gr.

Bavette flanchet de boeuf d'Angus Argentin grillée. + - 350 gr.

€ 25,00.-

"BIFE DE ENTRAÑA FINA" SKIRT STEAK

Grilled Argentine Angus thin Skirt Steak. 10,6 oz.

Gegrilltes argentinisches Angus Zwerchfell Steak. 300 gr.

Hampe de boeuf d'Angus Argentin grillée. 300 gr.

€ 24,00.-

MIXTO ANGUS ARGENTINO

4 grilled Argentine Angus Chunks of Rump Steak, Tenderloin, Ribeye Steak and Sirloin Steak. + - 21,16 oz.

4 gegrillte Argentinische Angus stücke fleisch von Rumpsteak, Lendensteak, Ribeyesteak und Rinderfiletsteak. + - 600gr.

Plateau avec 4 morceaux de Argentine Angus: Filet, Entrecôte, Surlonge, Rumsteck. + - 600 gr.

€ 45,00.-

PARRILLADA FOR ONE

Tray Mixed Grill for One: Chunk of Argentine Angus, Beef short rib (Argentine cut style), Pork Sausage, Pork Black Pudding, Pork Rib and Lamb Rib.

Tablett gemischter Grill für eine: Stück Argentinischer Angus, Rinderrippe (Argentinische Schnittart), Schweinewurst, Schweineblutwurst, Schweinerippe und Lammrippe.

Assiette mixte de grillades pour une: Morceau d'Angus Argentin, Côte de Boeuf (style coupe Argentine), Saucisse de Porc, Boudin de Porc, Côte de Porc et Côte d'Agneau.

€ 28,00.-

PARRILLADA FOR TWO

Tray Mixed Grill for two : 2 Chunks of Argentine Angus, 2 Beef short ribs (Argentine cut style), 2 Pork Sausages, 2 Pork Black Pudding, 2 Pork Ribs and 2 Lamb Ribs.

Tablett gemischter Grill für zwei: 2 Stück Argentinischer Angus, 2 Rinderrippchen (Argentinische Schnittart), 2 Schweinewurst, 2 Schweineblutwurst, 2 Schweinerippchen und 2 Lammrippchen.

Assiette mixte de grillades pour deux : 2 Morceaux d'Angus Argentin, 2 Côtes de Boeuf (style coupe Argentine), 2 Saucisses de Porc, 2 Boudin de Porc, 2 Côtes de Porc et 2 Côte d'Agneau.

€ 49,00.-

BEEF RIBS **"TIRAS DE ASADO"**

"Strip Short Ribs" (cut that identifies the first 3 or 4 ribs of beef, cut transversely and with the abdominal muscles still attached) + - 19,40 Oz.

"Rippenstreifen" (fleisch schnitt, das die ersten 3 oder 4 Rinderrippen identifiziert, quer geschnitten und mit noch befestigten Bauchmuskeln) + - 550 gr.

"Bande de Côtes" (coupe qui identifie les 3 ou 4 premières côtes de boeuf , coupées transversalement et avec les muscles abdominaux encore attachés) + - 550 gr.

€ 26,00.-

PORK RIBS

Grilled Pork Ribs. (from 4 to 6 ribs).

Gegrillte Schweinerippchen. (von 4 bis 6 Rippen).

Côtes de Porc grillées. (de 4 à 6 côtes).

€ 18,00.-

LAMB RIBS

Grilled lamb ribs.

Gegrillte Lammrippchen.

Côtes d'agneau grillées.

€ 19,00.-

**SINGLE DISH FROM GRILL
EINZELGERICHT VOM GRILL
PLAT UNIQUE DU GRILL:**

TERDERLOIN STEAK WITH POTATOES

◆ 3

7,05 oz. Grilled Argentine Angus Tenderloin Steak with Provence spiced baked potatoes wedges.

200 gr. Gegrilltes Argentinisches Angus Rinderfiletsteak mit provenzalisch gewürzten Ofenkartoffelecken.

200 gr. Filet de boeuf d'Angus Argentin grillé avec des quartiers de pommes de terre au four aux épices de Provence.

€ 28,00.-

RIBEYE STEAK WITH POTATOES

◆ 3

7,05 oz. Grilled Argentine Angus Ribeye Steak with Provence spiced baked potatoes wedges.

200 gr. Grilled Argentine Angus Ribeye Steak with Provence spiced baked potatoes wedges.

200 gr. Entrecôte de boeuf d'Angus Argentin grillé avec des quartiers de pommes de terre au four aux épices de Provence.

€ 24,00.-

SIRLOIN STEAK WITH POTATOES

◆ 3

7,05 oz. Grilled Argentine Angus Sirloin Steak with Provence spiced baked potatoes wedges.

200 gr. Gegrilltes Argentinisches Angus Lendensteak mit provenzalisch gewürzten Ofenkartoffelecken.

200 gr. Surlonge de boeuf d'Angus Argentin grillé avec des quartiers de pommes de terre au four aux épices de Provence.

€ 22,00.-

TURKEY BREAST STEAK WITH VEGETABLES

◆ 3

7,05 oz. Grilled Turkey Breast Steak with Vegetables.

200 gr. Gegrilltes Putenbrust Steak mit Gemüse.

200 gr. Poitrine de Dinde grillée aux légumes.

€ 17,00.-

SAUCES FOR MEAT - SAUCEN FÜR FLEISCH SAUCES POUR LA VIANDE:

(HOME MADE | NOTRE FABRICATION)

◆ 5-10-13

CHIMUCHURRI SAUCE

Traditional Argentine sauce with mixed spices, vinegar and olive oil.

Traditionelle Argentinische Sauce mit gemischten gewürzen, essig und olivenöl.

Sauce traditionnelle Argentine avec mélange d'épices, vinaigre et huile d'olive.

€ 2,50.-

◆ 5-10-13

CRIOLLA SAUCE

Fresh tomatoes, onions, bell peppers and garlic, blended with olive oil.

Frische tomaten, zwiebeln, pfeffer und knoblauch, vermischt mit olivenöl.

Tomates fraîches, oignons, poivrons et ail, mélangés avec de l'huile d'olive.

€ 2,50.-

◆ 3

FLAVORED BUTTER

Maître d'hôtel butter : Butter, parsley, lemon juice, ground black pepper, salt.

Maître d'hôtel butter: Butter, Petersilie, Zitronensaft, gemahlener schwarzer Pfeffer, Salz.

Beurre maître d'hôtel: Beurre, persil, jus de citron, poivre noir moulu, sel.

€ 2,50.-

◆ 4

BREAD - BROT - PAIN *

(1 BAGUETTE 150 GR. / 5,29 OZ.)

€ 2,50.-

* *Producto congelado o sometido a rapida disminucion térmica a temperatura negativa.*

* *Prodotto surgelato o sottoposto a procedura di abbattimento a temperatura negativa.*

* *Frozen Product or subjected to quick thermal lowering at a negative temperature.*

* *Produit congelé ou soumis à une procédure de refroidissement rapide à température négative.*

SALADS - SALATE - SALADES

BAIRES SALAD

◆ 3-5-14

Green salads, celery, apples, walnuts, Roquefort cheese cream and olive oil.

Grüne salate, sellerie, Äpfel, walnüsse, Roquefort Käse creme und Olivenöl.

Salades vertes, céleri, pommes, noix, crème de Roquefort et huile d'olive.

€ 12,00.-

PARANÀ SALAD

◆ 1-6-9-10

Green salads, rocket salad, baby mushrooms Champignons in oil, Surimi (imitation Crab meat) and Vinaigrette sauce.

Grüne salate, rucola, pilze Champignons in öl, Surimi (Krabben ersatz) und Vinaigrette sauce.

Salades vertes, rouquette, Champignons à l'huile, Surimi (succédané de Crabe) et Vinaigrette.

€ 13,00.-

PATAGONIA SALAD

◆ 3-4-9-10

Green salads, rocket salad, Edamer cheese, hard boiled egg, stir fried bacon, croutons of bread and Vinaigrettesauce.

Grüne salate, rucola, Edamer käse, hart gekochte eier, sautierter bauch, Croutons brot und Vinaigrette sauce.

Salades vertes, rouquette, fromage Edamer, oeuf dur, bacon sauté, croutons et Vinaigrette.

€ 13,00.-

TIERRA DEL FUEGO SALAD

◆ 3-4-6

Rocket salad, bell pepper, dried Tomatoes, stir fried hot spicy Prawns, croutons of bread, sour cream and olive oil .

Grüne salate, rucola, Edamer käse, hart gekochte eier, sautierter bauch, Croutons brot und Vinaigrette sauce.

Rouquette, poivrons, tomates séchées, Crevettes épicées piment sauté, croutons, crème acidulée et huile d'olive .

€ 14,00.-

ANDES SALAD

◆ 3-10

Green salads, stir fried strips of Argentine Angus beef, bell peppers, flakes of Parmesan cheese and Vinaigrette.

Grüne salate, sautierte Argentinische Angus fleischstreifen, paprika, Parmesanflocken und Vinaigrette.

Salades vertes, lanières de viande d'Angus Argentine sautées, poivrons, copeaux de parmesan et vinaigrette.

€ 15,00.-

◆ 9-10-14

CHICKEN SALAD

Green salads, celery, marinated Chicken, raisins, mayonnaise and olive oil.

Grüne salate, sellerie, mariniertes Hähnchen, rosinen, mayonnaise und olivenöl.

Salades vertes, céleri, poulet mariné, raisins secs, mayonnaise et huile d'olive.

€ 13,00.-

SIDE DISHES - BEILAGEN ACCOMPAGNEMENTS

◆ 9

PAMPEANA SALAD

Boiled potatoes, hard boiled egg, red onion, parsley and olive oil.

Gekochte kartoffeln, hartgekochtes ei, rote zwiebel, petersilie und olivenöl.

Pommes de terre bouillies, oeuf dur, oignon rouge, persil et huile d'olive.

€ 8,00.-

◆ 10

CRIOLLA SALAD

Green salads, tomatoes, red onion, carrots and Vinaigrette.

Grüne Salate, tomaten, rote zwiebeln, karotten und Vinaigrette.

Salades vertes, tomates, oignon rouge, carotte et Vinaigrette.

€ 8,00.-

◆ 10

MIXTA SALAD

Green salads, tomatoes, carrots and Vinaigrette.

Grüne Salate, Tomaten, karotten und Vinaigrette.

Salades vertes, tomates, carotte et Vinaigrette.

€ 7,00.-

SPICED BAKED POTATO WEDGES

Baked Potato wedges with peel, seasoned with aromatic herbs of Provence.

Gebackene Kartoffelspalten mit schale, gewürzt mit aromatischen kräutern der Provence.

Quartiers de pommes de terre au four avec écorces, assaisonnés d'herbes aromatiques de Provence.

€ 7,00.-

YUCA CHIPS

◆ 4

Cassava (Yuca) fried Chips.

Chips Gebratener Maniok.

Chips Manioc frit.

€ 7,00.-

FRENCH FRIES *

◆ 4

Fried potatoes. *

*Französisch frites kartoffeln. **

*Pommes frites. **

€ 6,00.-

GRILLED VEGETABLES

Grilled bell pepper, eggplant, zucchini, potatoes with parsley and olive oil.

Paprika, aubergine, zucchini und kartoffel, gegrillt, mit petersilie und olivenöl.

Poivron, aubergine, courgette et pomme de terre, grillés, avec persil et huile d'olive.

€ 9,00.-

BOILED GREEN VEGETABLES

Boiled Spinach, Sicilian Broccoletti or Chicory with olive oil.

Gekochter Spinat, sizilianische Broccoletti oder Chicorée, mit olivenöl.

Épinards, Broccoletti Sicilien ou Chicorée, bouillis, avec de l'huile d'olive.

€ 8,00.-

◆ 3-4

CORN "CHOCLO" COB

1 Corn on Cob boiled. With butter.

1 Mais Kolben gekocht. Mit Butter.

1 Maïs à Épi bouilli. Avec du beurre.

€ 6,00.-

◆ 10

SWEET & SOUR BABY ONIONS

Sweet and sour Borettane baby onions with Balsamic Vinegar.

Süß saure Borettane klein zwiebeln mit Balsamico essig.

Petit oignons Borettane aigre doux au vinaigre balsamique.

€ 8,00.-

◆ 3

PAPA CRIOLLA CON HUMITA

"BAKED WHOLE POTATO WITH CORN CREAM"

Baked whole potato with its skin, gratin in the oven with spiced corn and cheese cream.

Gekochte ganze kartoffel mit schale, im ofen überbacken mit mais käse creme.

Pomme de terre entière bouillie avec sa peau, gratinée au four avec crème de maïs et fromage.

€ 7,00.-

◆ 3

MASHED POTATOES

Fresh mashed potatoes with milk, butter and nutmeg.

Kartoffelpüree mit milch, butter und muskatnuss.

Purée de pommes de terre au lait, beurre et muscade.

€ 7,00.-

BASMATI RICE

Boiled Basmati rice with olive oil.

Gekochter Basmatireis mit olivenöl.

Riz basmati bouilli dans et huile d'olive.

€ 6,00.-

DESSERTS

(HOME MADE - NOTRE FABRICATION)

ARROZ CON LECHE

◆ 3

Rice Pudding with cinnamon and other spices.

Milchreis mit zimt und anderen gewürzen.

Riz au lait à la cannelle et autres épices.

€ 7,00.-

BUDIN DE PAN AL RON

◆ 3-4-7-9

Moist Bread pudding, eggs, milk, vanilla and rum, accompanied with French Chantilly cream and Dulce de Leche.

Saftiger Pudding aus Brot, eiern, milch, vanille und rum, begleitet von französischer Chantilly creme und Dulce de Leche.

Pudding moelleux de pain, oeufs, lait, vanille et rhum, accompagné de crème Chantilly français et Confiture de lait.

€ 8,00.-

ALFAJOR NEGRO

◆ 3-4-9

Two Sablè pastry biscuits, filled with Dulce de Leche and covered with dark Chocolate.

Zwei Sablè gebäck kekse, gefüllt mit Dulce de Leche und überzogen mit dunkler Schokolade.

Deux biscuits sablés fourrés au Dulce de Leche et recouverts de Chocolat noir.

€ 9,00.-

ALFAJOR BLANCO

◆ 3-4-9

Two Sablè pastry biscuits, filled with Dulce de Leche and covered with white Chocolate.

Zwei Sablè gebäck kekse, gefüllt mit Dulce de Leche und überzogen mit weiß Schokolade.

Deux biscuits sablés fourrés au Dulce de Leche et recouverts de Chocolat blanc.

€ 9,00.-

CHURROS

◆ 3-4

Fried Churros accompanied with Dulce de Leche.*

*Gebratene Churros mit Dulce de Leche.**

*Churros frits accompagnés de Confiture de lait.**

€ 8,00.-

◆ 4-5-10

PASTELITO DE MEMBRILLO

Fried Sweet Dumpling ,puff pastry stuffed with Argentine Quince and nuts.*

*Gebratene Blätterteigbündelchen, gefüllt mit Argentinischer Quitte und Nüssen.**

*Petit Chausson de pate feuilletée frits, farci aux Coin Argentine et des noisettes.**

€ 7,00.-

◆ 3-7-9

FLAN

Cream Caramel accompanied with French Chantilly cream or Dulce de Leche.

Crème Caramel begleitet von französischer Chantilly creme oder Dulce de Leche.

Crème Caramel accompagné de crème Chantilly français ou Confiture de lait.

con Dulce de Leche € 7,00.- | con Crema Chantilly € 7,00.-

◆ 3-4-7-9

CHOCOLATE CAKE

Chocolate cake filled with Dulce de Leche and chocolate frosting.*

*Schokoladenkuchen gefüllt mit Dulce de Leche und schokoladenglasur.**

*Gâteau au chocolat fourré de Dulce de Leche et glaçage au chocolat.**

€ 9,00.-

◆ 3-4-7-9

CREPES WITH DULCE DE LECHE

Crepes stuffed with Dulce de Leche cream.

Feine Crepes mit Dulce de Leche.

Crêpes farcies au Dulce de Leche.

€ 8,00.-

◆ 3-4-9

TIRAMISÙ AL DULCE DE LECHE

Dulce de Leche and Caffè Espresso Tiramisù.

Tiramisu von Dulce de Leche und Espressokaffee.

Tiramisu de Dulce de Leche et Café Espresso.

€ 8,00.-

BANANA CON DULCE DE LECHE Y PRALINÉ DE MANÍ

◆ 3-7

Fresh Banana slices with Dulce de Leche and praline peanut crunch.

Bananenscheiben mit Dulce de Leche und pralinen erdnuss krokant.

Tranches de Banane au Dulce de Leche et croquant praliné aux cacahuètes.

€ 6,00.-

ICE CREAM SUNDAE

◆ 3-4-7-9-11

Vanilla Ice Cream Sundae with Dulce de Leche and praline peanut crunch.

Vanille eisbecher mit Dulce de Leche und pralinen erdnuss krokant.

Coupe de Glace à la Vanille avec Dulce de leche et croquant praliné aux cacahuètes.

€ 8,00.-

COFFEE - KAFFE - CAFÉ

CAFFÈ BAIRE

Coffee Espresso with Gin Bols, Chantilly Cream and Cinnamon.

◆ 3

Kaffee Espresso mit Gin Bols, Chantilly Creme und Zimt.

Café Espresso avec Gin Bols, Chantilly et Cannelle.

€ 5,00.-

CAFFÈ

◆ 3

ESPRESSO € 1,50.- | AMERICANO € 2,00.- | CAFFÈ LATTE € 3,00.- | CAPPUCCINO € 3,00.-

BARLEY COFFEE - GERSTENKAFFEE - D'ORGE

€ 1,50.-

BEVERAGES - GETRÄNKE - BOISSONS

BEERS | BIER | BIÈRE :

QUILMES ARGENTINA

Bot. 33 cl. € 6,50.-

RIEGELPRIVAT

Draft craft and unpasteurized German Blonde Lager.

Fassbier handgemachtes und unpasteurisiertes Deutsches Lager.

Bière pression lager blonde Allemande, artisanale et non pasteurisée.

0,30 lt. € 6,00.- | 0,50 lt. € 7,00.-

RIEGEL DUNKEL

Draft craft and unpasteurized German Red Lager.

Fassbier handgemachtes und unpasteurisiertes Deutsches Rotbier.

Bière pression lager rouge Allemande, artisanale et non pasteurisée.

0,30 lt. € 6,00.- | 0,50 lt. € 7,00.-

HOUSE WINE

Italian draft Red or White Organic Wine PGI of the house.

Italienischer fasswein Bio GGA, Rot oder Weiß.

Vin italien IGP rouge ou blanc biologique, en vrac.

1 lt. € 15,00.- | 0,50 lt. € 8,00.-

Glass - Verre

€ 5,00.-

SANGRIA

Home made Red Sweetened Wine Sangria glass with fruits.

Sangria aux fruits de notre fabrication.

1 Lt. € 15,00.- | 0,50 Lt. € 8,00.-

Glass - Verre

€ 6,00.-

MINERAL WATER

Still, Sparkling or slightly sparkling Water. Bot. 0,75 Lt.

Stilles, sprudelnd oder leicht sprudelnd Wasser. Bot. 0,75 Lt.

Eau plate, Gazeuse ou légèrement gazeuse. Bot. 0,75 Lt.

€ 3,00.-

DRAFT COKE OR TONIC WATER

0,50 Lt. € 5,00.- | 0,30 Lt. € 4,00.-

Coke - Fanta - Sprite

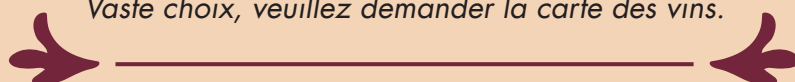
Bot. 0,33 Lt. € 4,50.-



Wide choice, please ask for wine's menu.

Große auswahl, bitte fragen sie nach der weinkarte.

Vaste choix, veuillez demander la carte des vins.



◆ Allergens - *Allergene* - Allergènes

Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers.

- | | | |
|----|---|---|
| 1 |  | FISH
POISSON
FISCH |
| 2 |  | SHELLFISH
CRUSTACÉS
SCHALENTIERE |
| 3 |  | MILK
LAIT
MILCH |
| 4 |  | GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN |
| 5 |  | NUTS
FRUITS À COQUE
NÜSSE |
| 6 |  | CRUSTACEAN
CRUSTACÉS
KREBSTIERE |
| 7 |  | PEANUTS
ARACHIDES
ERDNÜSSE |
| 8 |  | LUPINS
LUPIN
LUPINEN |
| 9 |  | EGGS
ŒUFS
EIER |
| 10 |  | SULPHITE
SULFITES
SULFIT |
| 11 |  | SOYA
SOJA
SOJA |
| 12 |  | SESAME
SÉSAME
SESAM |
| 13 |  | MUSTARD
MOUTARDE
SENF |
| 14 |  | CELERY
CÉLERI
SELLERIE |