

Genuss &
Leidenschaft

COCINA ARGENTINA

Argentinische
Spezialitäten

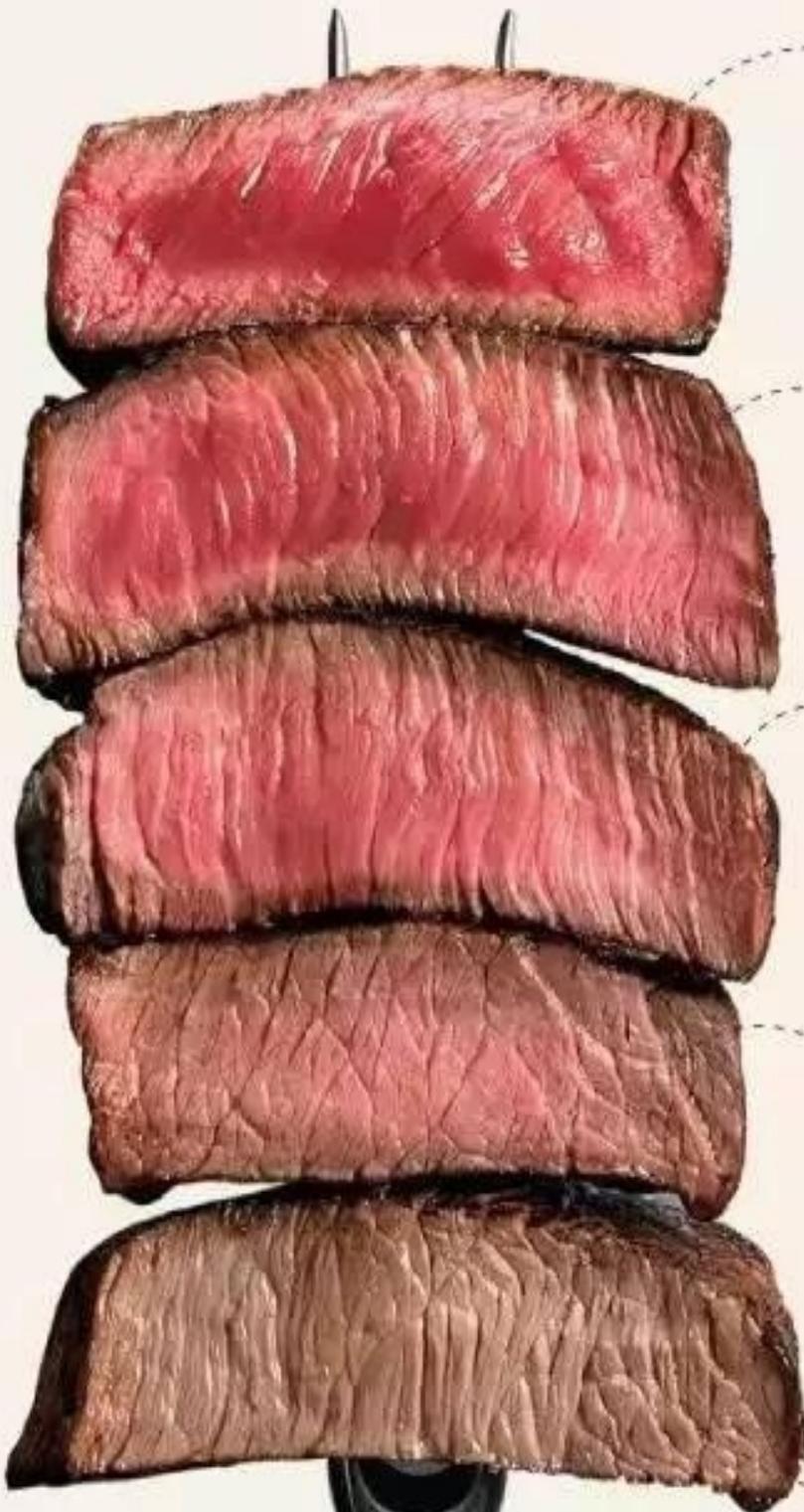
Montag bis Samstag ab 18.00 Uhr
Sonntag und Feiertag geschlossen.

www.cocina-argentina.de

Liebe Gäste,
wir haben für Sie unsere Speisekarte mit neuen Ideen aufgefrischt.

Freuen Sie sich auf die Qualität unseres Premium-Fleisches aus Argentinien, das liebevoll zubereitet, Ihnen bei uns serviert wird. Als Argentinierin, die aus einer Familie von Landwirten stammt, weiß ich genau, was gutes Fleisch ist, wie man es zubereitet und wie liebevoll es serviert werden muss. Fabiana Jarma





RARE

MEDIUM

RARE

MEDIUM

MEDIUM

WELL

WELL DONE

ENTRADAS - VORSPEISEN

Aceitunas MarinadasOliven⁽⁶⁾ in Kräutermarinade 2,50 €**Aioli con Pan**Knoblauchdip
& hausgemachtes Brot 3,50 €**Picada**Serrano-Schinken^(1,3), Käse^(1,2), Oliven⁽⁶⁾
& hausgemachtes Brot 7,80 €**Tortilla de Papas**Spanisches Kartoffelomelette
an Salat Bouquet 7,50 €**Dátiles con Panceta**Gebackene Datteln im
Speckmantel^(1,3,7) 5,50 €**Frankfurter Grüne Soße mit Ei**

Beste Grüne Soße der Stadt:

Gewinner Grüne Soße Festival 2019!Gewinner Grüne Sosse
mit 4 halben Eiern 7,80 €**Empanada Casera**gefüllte Teigtasche, wahlweise
mit Rinderhackfleisch- oder Spinatfüllung
Stück 4,00 €**Provoleta**Geschmolzener Provolone-Käse⁽²⁾
mit Olivenöl-Oregano-Marinade 7,50 €**Gambas en Aceite de Ajo**

In Knoblauchöl gebratene Garnelen 7,90 €

Tiritas de Matambre al LimónGegrillte Kalbsbauchstreifen mit frischer
Zitrone & Pfeffer gewürzt.Matambre ist wegen des hohen Anteils an
Bindegewebe nicht ganz zart, durch die
obere dünne Fettschicht dafür sehr
Geschmackvoll. Eine sehr beliebte argen-
tinische Spezialität 8,50 €**Plato Mixto de Entradas****Gemischte Vorspeiseplatte****für 2 Personen** (Serrano-Schinken, Käse,Oliven, gebackene Datteln im Speckmantel, Tortilla,
Aioli, Empanada & hausgemachtes Brot)

16,80 €

ESPECIALIDADES ARGENTINAS – ARGENTINISCHE SPEZIALITÄTEN

Choripán

Original argentinische Chorizo-Bratwurst⁽³⁾ mit Chimichurri-Soße im hausgemachten Brot-Sandwich 7,50 €

Humita al Plato (Vegetarisch)

Maiscreme, Tomaten und Käse⁽¹⁾ 6,80 €

Verdura Asada a la Provenzal (Vegetarisch)

Frisches gegrilltes Gemüse mit Petersilien-Knoblauch-Marinade 8,80 €

Pechuga de Pollo a la Plancha

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, garniert mit gegrillten Tomaten auf Salatbett. 12,50 €

Milanesa a la Napolitana

Paniertes arg. Rumpsteak mit Tomatensoße, Schinken^(1,3,7) und Käse⁽¹⁾ überbacken und Rosmarin-Backkartoffeln 17,50 €

Lomo al Malbec

Argentinisches Rinderfilet mit Malbec-Rotweinsoße auf Kartoffelgratin 29,80 €

Salmón con Verduras Asadas

Lachs mit Knoblauchmarinade, dazu frisches Grillgemüse 19,90 €

Bife, Papas al Romero y Manteca de Ajo

Arg. Hüftsteak (180g) mit Rosmarin-Backkartoffeln und Kräuterbutter 18,90 €

Churrasquito

Kleines argentinisches Steak (110g) mit Chimichurri-Soße an kleinem Salat Bouquet 12,50 €



PARRILLADA

Plato de Carne Mixto: Bife de Chorizo, Cuadril, Lomo, Entrecote y Chorizo

Gemischter argentinischer Grillteller: Schnitten von Argentinisches Roastbeef-Steak, Entrecote, Hüftsteak, Rinderfilet & Chorizo-Bratwurst mit Chimichurri und Salsa Criolla

1 Person	38,50 €
2 Personen	69,50 €

„PLATO GANADOR“

Argentinisches Rumpsteak (200g) mit Grüne Soße & Rosmarinkartoffeln 26,50 €



CARNE ARGENTINA – ARGENTINISCHES RINDFLEISCH

Cuadril

Argentinisches Hüftsteak

Die Steakhüfte ist mager, von eher fester Konsistenz und trotzdem saftig,

200 g	15,50 €
300 g	22,50 €
400 g	29,50 €

Bife de Chorizo

Argentinisches Rumpsteak

Das Rumpsteak ist ein Klassiker und kommt vom Roastbeef. Ohne Knochen und Fettrand. Intensiver Geschmack und eher feste Konsistenz.

250 g	27,50 €
350 g	36,50 €
400 g	39,50 €

Entrecot

Argentinisches Rib-Eye-Steak

Der Name, Rib-Eye-Steak, kommt vom charakteristischen Fettkern, dem „Auge“ (englisch „eye“). Saftig, zart und wegen dem Fettkern mit besonders viel Eigengeschmack.

250 g	23,00 €
350 g	29,80 €
450 g	37,80 €
500 g	44,00 €

Bife de Lomo

Argentinisches Rinderfilet

Das edle Filet ist sehr fettarm und das zarteste, aber auch teuerste Fleischstück.

200 g	28,00 €
300 g	39,50 €
400 g	51,00 €
500 g	62,00 €

Die Steaks, die in unserem Haus verarbeitet werden, kommen ausschließlich aus Argentinien und entsprechen PREMIUM Qualität. Rindfleisch von Rindern, die auf der Weide aufgezogen wurden: Zartes, frisches Fleisch - das ist unser Qualitätsanspruch!

Todas las carnes se sirven con chimichurri argentino y salsa criolla y sin guarnición.

Alle Steaks werden mit original argentinischer Chimichurri-Soße und unserer hausgemachten „Salsa Criolla“ serviert.

Ohne Beilagen.

GUARNICIONES - EMPFOHLENE BEILAGEN

Ensaladita Pequeña

Kleiner Beilagen-Salat 3,60 €

Papas al Romero con Salsa de Pimientos

Rosmarin-Backkartoffeln mit würzigem Paprikadip ⁽¹⁾ 3,90 €

Verdura Asada a la Provenzal

Gegrilltes Gemüse in Petersilie-Knoblauch-Marinade 4,50 €

Gratinado de Papas

Cremiges Kartoffelgratin 5,00 €

ENSALADAS FRESCAS - FRISCHE SALATE

Ensalada Mixta Pequeña

Kleiner gemischter Beilagen-Salat 3,60 €

Ensaladas Mixtas Grandes

- Großer gemischter Salat 6,90 €
- Mit frischem gegrillte Gemüse der Saison 9,50 €
- Mit in Rotwein gebratenen Rindfleisch-Streifen 12,50 €
- Mit marinierten Garnelen nach argentinischer Art
und Zitronen-Petersilien-Dressing 12,50 €

POSTRES - DESSERT

Panqueques con Dulce de Leche

Feine Pfannkuchlein mit
Milchkaramellcreme 6,00 €

Flan Casero con Dulce de Leche

Hausgemachter Karamellpudding
mit Milchkaramellcreme 5,50 €

Peras al Malbec con Helado de Vainilla

Karamellisierte Birne
in argentinischem Rotwein, dazu Vanilleeis⁽⁴⁾ 6,50 €

Don Pedro

Vanilleeis⁽⁴⁾, Whisky, Karamellsoße und Walnüsse
Beliebter argentinischer Nachtisch! 6,00 €

Zusatzstoffe

Nr. 1 mit Konservierungsstoff / Nr. 2 mit Farbstoff / Nr. 3 mit Antioxidationsmittel / Nr. 4 mit Süßungsmittel / /
Nr. 6 geschwärzt / Nr. 7 mit Phosphat / Nr. 9 geschwefelt / Nr. 10 chininhaltig / Nr. 11 koffeinhaltig / Nr. 12 mit
Geschmacksverstärker / Nr. 14 gewachst /

Bitte fragen Sie uns nach der Allergen-Liste