# SEHR GEEHRTE GÄSTE, ESTIMADOS COMENSALES,

Unsere Steaks stammen ausschließlich aus Argentinien, einem Land, in dem die Linder auf weiten, saftigen Weidesflächen das ganze Jahr über grasen. Diese artgerechte Haltung und natürliche Fütterung sind die Basis für herausragende Fleischqualität.

Als gebürtige Argentinierin aus einer Familie von Landwirten weiß ich aus erster Hand, was ein gutes Steak ausmacht. von der Auswahl des besten Fleisches über die persfekte Jubereitung bis hin zur liebevollen Präsentation auf Ihrem Teller.

Mir freuen uns darauf, Ihnen ein echtes Stück argentinischer genusskultur zu servieren!

- Fabiana Jarma

## **COCINA ARGENTINA**

us Dan



WWW.COCINA-ARGENTINA.DE

# VORSPEISEN / TAPAS ENTRADAS

ACEITUNAS MARINADAS (VEGAN)

Oliven in Kräutermarinade 3,80 €

AIOLI CON PAN

Knoblauchdip mit Brot 4,50 €

DÁTILES CON PANCETA

Gebackene Datteln im

Speckmantel & Brot 5,80 €

PROVOLETA •

Geschmolzener Provolone-Käse mit

Olivenöl-Oregano-Marinade & Brot 9,50 €

**EMPANADA CASERA** 

Gefüllte Teigtasche, wahlweise

mit Rinderhackfleisch- oder Stück /
Spinatfüllung ✓ mit Salsa Criolla 5,50 €

**PICADA** 

Serrano-Schinken, Käse, Oliven

& Brot 8,00 €

-PLATO MIXTO DE ENTRADAS

Gemischte Vorspeisenplatte für zwei

Personen:

Serrano-Schinken, Käse, Oliven, gebackene Datteln im Speckmantel, Aioli, eine Empanada,

Roastbeef Streifen, Palmherzen

& Brot 21,90 €

GAMBAS EN ACEITE DE AJO

In Knoblauchöl gebratene Garnelen 9,50 €

PALMITOS •

Palmenherzen und Kirschtomaten

mit "Cocktail-Soße" 8,80 €

**BRESAOLA** 

Fein geschnittene Bresaola auf

Rucola, verfeinert mit Parmesan

und Zitronen-Öl-Dressing 14,50 €

### GEMISCHTE PLATTEN

## TABLAS COMBINADAS

#### **PARRILLADA MIXTA**

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

Gemischter argentinischer Grillteller: Argentinisches Roastbeef,

Entrecôte, Hüftsteak, Rinderfilet und Chorizo-Bratwurst.

Serviert mit original Chimichurri, hausgemachter Salsa Criolla

sowie einem Beilagensalat und Rosmarinkartoffeln

1 Person (ca. 400g) 48,00 €

2 Personen (ca. 600g) 69,80 €

**ESTILO CAMPO** 

Tabla con Bife de Chorizo fileteado con Verdura asada y Papas al horno con Romero

Argentinische Platte im "Landstil": bestes argentinisches

Rumpsteak am Stück gegrillt und tranchiert. Serviert mit original

Chimichurri, hausgemachter Salsa Criolla sowie gegrilltem

Gemüse und Rosmarinkartoffeln

**1 Person (ca. 200g)** 33,00 €

2 Personen (ca. 350g) 57,00 €

## ARGENTINISCHES RINDFLEISCH CARNE ARGENTINA

#### **CUADRIL**

#### Argentinisches Hüftsteak

Dieses Steak aus der Hüfte ist besonders mager und hat eine festere Konsistenz, bleibt dabei aber überraschend saftig. Eine ideale Wahl für Liebhaber von fettarmen, aber dennoch geschmackvollem Fleisch.

200g 16,50€

**300g** 22,50€

400g 29,50 €

#### ENTRECOT-

#### Argentinisches Rib-Eye-Steak

Das Rib-Eye-Steak verdankt seinen Namen dem markanten Fettkern, dem "Auge". Mit seiner feinen Marmorierung bietet es eine perfekte Balance aus Saftigkeit und zartem Fleisch, das dank des Fettkerns einen besonders intensiven Eigengeschmack hat.

200g 26,00€

**300g** 38,00€

400g 49,90 €

#### BIFE DE CHORIZO -

#### **Argentinisches Rumpsteak**

Ein wahrer Klassiker der argentinischen Küche: Das Rumpsteak kommt vom Roastbeef, ist ohne Knochen und hat einen charakteristischen Fettrand, der dem Fleisch seinen intensiven Geschmack und eine kräftige Konsistenz verleiht.

**200g** 24,00€

**300g** 35,00€

400g 47,00 €

#### **BIFE DE LOMO**

#### **Argentinisches Rinderfilet**

Das Filet ist das edelste Stück vom Rind: butterzart, fettarm und nahezu ohne Marmorierung. Sein milder Geschmack und die feine Textur machen es zur bevorzugten Wahl für Genießer, die fettarmes Fleisch mit exquisiter Zartheit schätzen.

**200g** 32,00€

300g 48,00€

**400g** 63,00 €

Spiegelei 1,80 €
Kräuterbutter 1,50 €
Gebratene Zwiebeln 2,50 €
Malbec-Soße 3,60 €
Pfeffer-Soße 3,60 €

Die Steaks, die wir in unserem Haus servieren, stammen ausschließlich aus Argentinien und sind von erstklassiger PREMIUM-Qualität.

Fleisch von Rindern, die auf der Weide aufgezogen wurden: Zartes, frisches Fleisch - das ist unser Qualitätsanspruch!

Alle Steaks werden mit original argentinischer Chimichurri-Soße, unserer hausgemachten "Salsa Criolla" und ohne Beilagen serviert.

#### BEILAGEN

## GUARNICIONES-

ENSALADITA PEQUEÑA VEGAN

Kleiner Beilagen-Salat

3,90€

VERDURA ASADA ( VEGAN )

Gegrilltes Gemüse in Petersilien-

5,50€

PAPAS AL ROMERO VEGAN

Rosmarin-Backkartoffeln

3.90 €

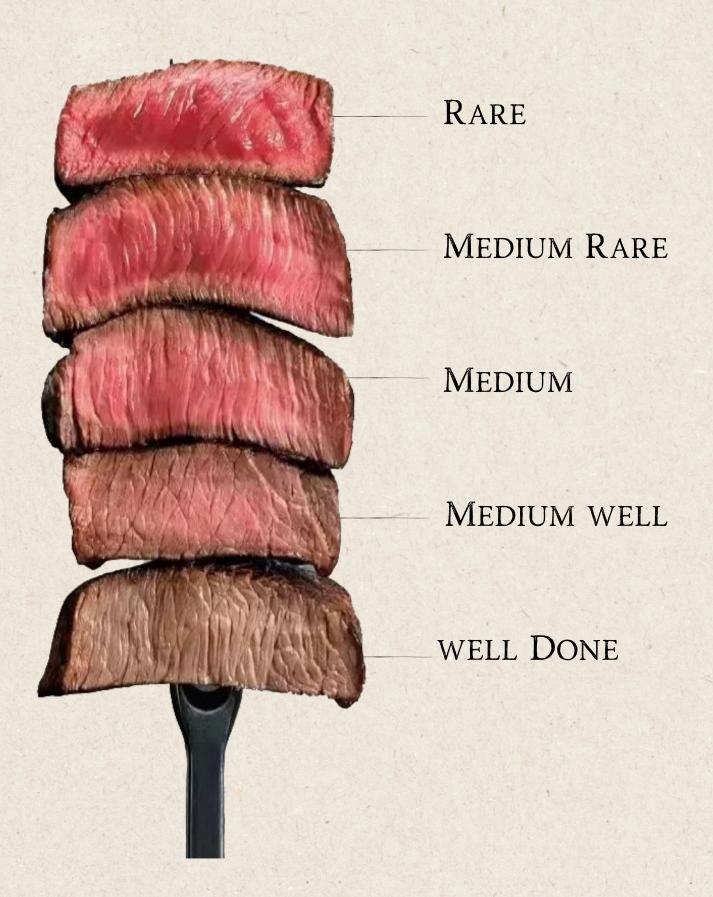
GRATINADO DE PAPAS

Cremiges Kartoffelgratin

Knoblauch-Marinade

7,80€

# WIE MÖGEN SIE IHR STEAK? COMO LE GUSTA SU CARNE?



## ARGENTINISCHE SPEZIALITÄTEN ESPECIALIDADES ARGENTINAS

#### **CHURRASQUITO**

Kleines argentinisches Steak (ca. 120g) mit kleinem Salat 16,50 €

#### MILANESA A LA NAPOLITANA

Paniertes argentinisches Rumpsteak überbacken mit Tomatensoße, Schinken, und Käse. Serviert mit Rosmarin-Backkartoffeln 25,50 €

#### REMOLACHA CON RUCOLA 🕪

Rotebeete-Scheiben auf Rucola mit Ziegenkäse, Wallnüssen und Honig-Balsamico-Dressing 12,00 €

#### MAR Y TIERRA - SURF & TURF

Argentinisches Filetsteak & Garnelen, serviert mit gegrilltem Gemüse in Petersilien-Knoblauch-Marinade 43,00 €

#### VEGANER BURGER (VEGAN)

Veganer Burger mit Tomaten, Salat und Burger-Soße mit Rosmarin-Backkartoffeln 15,60 €

#### STEAK SANDWICH

Argentinisches Minutensteak mit Tomaten, Salat, Chimichurri-Soße und Salsa Criolla im Brot 13,80 €

#### CHORIPÁN

Argentinische Bratwurst mit Chimichurri-Soße im Brot 7,00 €

#### PLATO NORTEÑO

Gegrilltes Hüftsteak mit Bacon auf Maiscremebett 23,00 €

#### LOMO AL MALBEC

Argentinisches Rinderfilet (200gr.) mit Malbec-Rotweinsoße auf Kartoffelgratin 42,00 €

#### GROSSER GEMISCHTER SALAT (\*) VEGAN

mit gegrilltem Gemüse der Saison 12,50 €
mit gebratenen Rindfleisch-Streifen 15,80 €
mit marinierten Garnelen nach
argentinischer Art 15,80 €

#### SALMÓN

Lachsfilet mit Knoblauchmarinade, dazu frisches Grillgemüse 23,50 €

#### HUMITA AL PLATO

Maiscreme mit Tomatensoße und Käse überbacken 12,00 €

### DESSERT

## POSTRES

#### PANQUEQUES CON DULCE DE LECHE

Crêpe gefüllt mit
Milchkaramellcreme 7,40 €

#### FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE

Hausgemachter Karamellpudding mit Milchkaramellcreme 6,50 €

#### **DON PEDRO**

Vanilleeis ,Whisky,

Milchkaramellcreme und Walnüsse 6,00 €

#### PERAS AL MALBEC

Karamellisierte Birne
in argentinischem Rotwein gekocht
mit Zimt, dazu Vanilleeis 7,80 €

#### **BOMBA DE CHOCOLATE**

Verführerischer Schokoladentraum mit schmelzendem Bitterschokoladenherz und Vanillesoße 7,80 €

### GETRÄNKE

	BEBIDAS	Y + B   A L
	ALKOHOLFREI	
	Mineralwasser (sprudel / still)	3,00 € / 6,50 €
Was All Control of the State of	Cola, Light, Zero, Fanta, Sprite	3,50 € / 5,00 €
	Apfelsaft, Apfelschorle, Orangensaft	3,50 € / 5,00 €
	Bitter Lemon	3,50€
	Tonic Water	3,50€
CA - 18.0	Club mate	4,00€
-	Mate Spritz SPECIAL (Mate, Granatapfel)	7,50€

D	IC	
к		$\boldsymbol{\nu}$
	ır.	

Quilmes SPECIAL (argentinisches Bier)	5,00€
Pils	4,00€
Radler	4,00€
Clausthaler (alkoholfrei)	4,00€
Hefeweizen	5,00€
Hefeweizen (alkoholfrei)	5,00€

#### LONGDRINKS/ APERITIVS

(Mate, Campari, Orangensirup)

Aperol / Limoncello Spritz	8,50 €
Cuba Libre	10,00€
Campari/Wodka Orange	10,00€
Gin/Wodka Tonic	10,00€
Whisky Cola	10,00€
Ferné con Coca	10,00€
Cocina's Mate Spritz SPECIAL	

#### **SPIRITUOSEN**

Veterano - Brandy	4cl / 5,00 €
Carlos Primero - Brandy	4cl / 7,50 €
Jack Daniel's - Whisky	4cl / 6,00 €
Tequila	2cl / 3,50 €
Sambuca	2cl / 3,50 €
Limoncello	2cl / 3,50 €
Ramazzotti / Averna	3cl / 5,00 €
Grappa	2cl / 4,50 €
Williams Birne	2cl / 4,00 €
Baileys	4cl / 6,00 €
Licor 43	4cl / 6,00 €
Jägermeister	2cl / 3,80 €
Tarifa SPECIAL (Espresso mit Licor 43)	3cl / 5,00 €
Martini Bianco / Rosso	4cl / 6,00 €

#### -WARME GETRÄNKE-

Kaffee	2,60€
Espresso	2,50€
Espresso Macchiato	2,60€
Cappuccino	4,00€
Latte Macchiato	4,20€
Tee (Beutel)	2,50€

#### **APFELWEIN** 3,00 € / 5,00 €



Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

9,00€

# OFFENE WEINE VINOS POR COPA

ROTWEIN - TROCKEN	0,1L	0,2L	FLASCHE
<b>Vino de la casa</b> Hauswein	4,50€	8,00€	30,00€
<b>Bio-Malbec - Jean Bousquet</b> Trockener, fruchtiger Rotwein. Weicher Tannine Geschmack, vollmundig	4,50€	8,00€	30,00€
Bio-Malbec RESERVA - Jean Bousquet Saftig-frischer Rotwein mit dezentem Hauch von Holz (Holzfass)	5,00€	9,50€	35,00€
WEISSWEIN - TROCKEN			
<b>Vino de la casa</b> Hauswein	4,50€	8,00€	30,00€
<b>Bio-Chardonnay - Jean Bousquet</b> Aroma nach Ananas und Äpfeln. Rund und frisch im Mund	4,50€	8,00€	30,00€
<b>Torrontés</b> Frischer Wein mit ausgeglichener Säure. Aromen von Zitrusfrüchten und Blüten	4,50€	8,50€	32,00€
ROSÉ- TROCKEN		1	
Vino de la casa Hauswein	4,50€	8,50€	32,00€
SEKT	6,00€	9,00€	34,00€

Für alle Weine gilt: Enthält Sulfite. Alkohol und Jahrgang siehe Flasche

# ROTWEIN VINO TINTO

MALBEC	FLASCHE
<b>Tapiz Classic Malbec</b> Tiefrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromen reifer roter Früchte, Gewürze und Weich und ausgewogen im Abgang.	d Vanille. 41,00 €
Tapiz Collection Malbec Reserva Intensive rote Farbe mit violetten Reflexen. Aromen reifer roter Früchte, Gewürz Vanilletöne. Strukturiert und elegant mit festen Tanninen und anhaltendem Ab	
Passion de los Andes Malbec ★ 100 % Malbec, 9 Monate gereift in Edelstahltanks aus handverlesenen Trauben Farbe mit kirsch- und purpurroten Nuancen. Elegantes Aroma reifer roter Frückund ausgewogen am Gaumen mit schöner Länge und verführerischem Finale.	
Passion de los Andes Malbec Collection ★ 100 % Malbec, 14 Monate in Eichenfässern gereift aus handverlesenen Trauber Tiefdunkle Kirschfarbe. In der Nase kraftvolle Aromen von Erdbeermarmelade, Pflaumen und roten Früchten. Voluminös am Gaumen mit runden Tanninen, St und einem langen, harmonischen Finale.	
Las Perdices Malbec Reserva Aromen von roten Früchten, Himbeere und Vanille. Ausgewogen und weich am Gaumen mit angenehmem, langem Abgang.	n 57,00€
Zuccardi Vida Organica Malbec Tief rubinrote Farbe mit Aromen von Pflaume, Erdbeere und Brombeere. Am Gaumen Noten von Schokolade und schwarzem Pfeffer, seidige Tannine und ei langer, ausgewogener Nachhall.	in 36,00€
El Esteco Blend Intensiv und glänzend mit dunkelvioletter roter Farbe. Aromen von roten Früch und Kräutern wie Basilikum. Intensiv und fruchtig mit feinen Tanninen und eir gewissen Mineralität.	
CABERNET SAUVIGNON	
Jean Bousquet Cabernet Sauvignon  Dunkles Purpurrot mit Aromen roter Beeren und süßer Gewürze. Reife Fruchta von Kirsche und Johannisbeere, begleitet von Noten von Tabak und schwarzem Pfeffer. Sechs Monate in Eiche gereift, mit langem, strukturiertem Abgang.	
Passion de los Andes Cabernet Sauvignon Intensive rubinrote Farbe mit würzigen und kandierten Fruchtnoten, ergänzt durch feine Nuancen von Geißblatt. Am Gaumen süß, ausgewogen und vollmundig mit langem Abgang.	42,00€

Für alle Weine gilt: Enthält Sulfite. Alkohol und Jahrgang siehe Flasche

# ROTWEIN VINO TINTO

El Esteco - Tannat	FLASCHE
Lila und helle Töne. Aromen von Gewürzen, Nelken und Vanille, mit Noten von	
	42.00 E
Eichenholz.	42,00€
Escorihuela - Reserva Syrah	
Expressiv und komplex in der Nase. Aromen von schwarzen Kirschen, reifen	
Pflaumen, Gewürzen und Thymian. Langer und komplexer Abgang.	42,00€

# WEIBWEIN VINO BLANCO



#### Tapiz - Altra Collection Chardonnay

Leuchtend gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Aromen von weißen Früchten wie Apfel und Birne, mit zitrischen Noten von Zitrone und subtilen Holznoten. Frisch und ausgewogen mit lebendiger Säure und langem, elegantem Abgang.

51,00€

#### Passion de los Andes - Sauvignon Blanc

Ein Sauvignon Blanc mit gelb-grüner Farbe und silbernen Reflexen. In der Nase entfalten sich Kräuter- und weiße Fruchtnoten, ergänzt durch feine Zitrusaromen. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, duftig und voluminös, mit ausgewogener Säure. Der Abgang ist elegant.

37,00€

## roséwein Vino Rosado

#### Zuccardi Vida Organica

Leuchtend rosafarbener Wein mit Aromen roter und schwarzer Beeren sowie einem Hauch schwarzen Pfeffers. Frisch und saftig mit weichem, harmonischem Abgang.

36,00€

Für alle Weine gilt: Enthält Sulfite. Alkohol und Jahrgang siehe Flasche