

SEHR GEEHRTE GÄSTE,
ESTIMADOS COMENSALES,

Unsere Steaks stammen ausschließlich aus Argentinien, einem Land, in dem die Rinder auf weiten, saftigen Weideflächen 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 perfekte Zubereitung bis hin zur liebevollen Präsentation auf Ihrem Teller.

Wir freuen uns darauf, Ihnen ein echtes Stück argentinischer Genusskultur zu servieren!

- Fabiana Jarma

COCINA ARGENTINA



WWW.COCINA-ARGENTINA.DE

VORSPEISEN / TAPAS

ENTRADAS

ACEITUNAS MARINADAS 
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
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 Speck-
mantel, 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 €

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

LA ARGENTINA GMBH - SONNEMANNSTR. 5 - 60314 FRANKFURT AM MAIN

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 €

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 €

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 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 €

EXTRAS

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

Kleiner Beilagen-Salat 3,90 €

PAPAS AL ROMERO

Rosmarin-Backkartoffeln 3,90 €

VERDURA ASADA

Gegrilltes Gemüse in Petersilien-
Knoblauch-Marinade 5,50 €

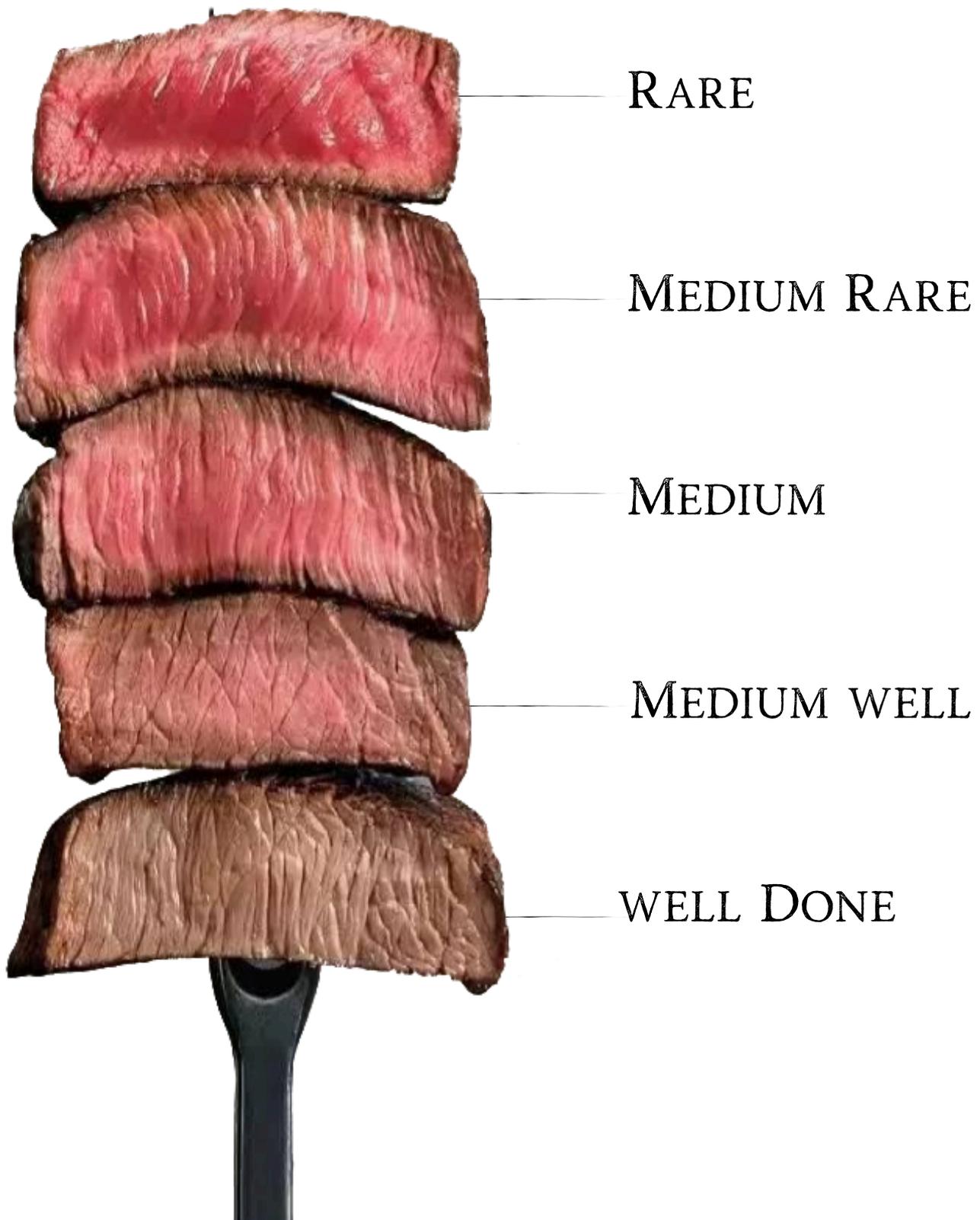
GRATINADO DE PAPAS

Cremiges Kartoffelgratin 7,80 €

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

LA ARGENTINA GMBH - SONNEMANNSTR. 5 - 60314 FRANKFURT AM MAIN

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



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

LA ARGENTINA GMBH - SONNEMANNSTR. 5 - 60314 FRANKFURT AM MAIN

ARGENTINISCHE SPEZIALITÄTEN

ESPECIALIDADES ARGENTINAS

CHURRASQUITO

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

MILANESA A LA NAPOLITANA

Paniertes argentinisches Rump-
steak überbacken mit Tomaten-
soße, Schinken, und Käse. Serviert
mit Rosmarin-Backkartoffeln 25,50 €

REMOLACHA CON RUCOLA

Rotebeete-Scheiben auf Rucola
mit Ziegenkäse, Walnüssen 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

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-Rotweinssoße
auf Kartoffelgratin 42,00 €

GROSSER GEMISCHTER SALAT

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 Bitterschokoladen-
herz und Vanillesoße 7,80 €

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

LA ARGENTINA GMBH - SONNEMANNSTR. 5 - 60314 FRANKFURT AM MAIN

GETRÄNKE BEBIDAS

ALKOHOLFREI

Mineralwasser (sprudel / still)	0,25l / 3,00 € 0,75l / 6,50 €
Cola, Light, Zero, Fanta, Sprite	0,30l / 3,50 € 0,45l / 5,00 €
Apfelsaft, Apfelschorle, Orangensaft	0,30l / 3,50 € 0,45l / 5,00 €
Bitter Lemon	0,20l / 3,50 €
Tonic Water	0,20l / 3,50 €
Club mate	0,50l / 4,00 €
Mate Spritz SPECIAL (Mate, Granatapfel)	0,30l / 7,50 €

BIER

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

LONGDRINKS/ APERITIVS

Martini Bianco / Rosso	6,50 €
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 (Mate, Campari, Blutorange)	9,00 €

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	2cl / 4,00 €
Baileys	4cl / 6,00 €
Licor 43	4cl / 6,00 €
Jägermeister	2cl / 3,80 €
Tarifa SPECIAL (Espresso mit Licor 43)	2cl / 4,00 €

WARME GETRÄNKE

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

APFELWEIN

0,25l / 3,00 €
0,50l / 5,00 €

SEKT

0,10l / 6,00 €
0,20l / 9,00 €
Flasche / 34,00 €



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

OFFENE WEINE VINOS POR COPA

ROTWEIN - TROCKEN	0,1L	0,2L	FLASCHE
Vino de la casa Hauswein - Cuvée aus roten Rebsorten (Tempranillo und Merlot)	3,50 €	6,50 €	24,00 €
Vino de la Casa - Malbec Hauswein - Runder Geschmack mit Holznote	4,00 €	7,00 €	26,00 €
Bio-Malbec - Jean Bousquet Trockener, fruchtiger Rotwein. Weicher Tannine Geschmack, vollmundig	4,50 €	7,50 €	28,00 €
Bio-Malbec RESERVA - Jean Bousquet Saftig-frischer Rotwein mit dezentem Hauch von Holz (Holzfass)	5,00 €	9,50 €	35,00 €

WEISSWEIN - TROCKEN

Vino de la casa Hauswein	3,50 €	6,50 €	24,00 €
Torrentés Frischer Wein mit ausgeglichener Säure. Aromen von Zitrusfrüchten und Blüten	4,60 €	7,80 €	29,00 €
Bio-Chardonnay - Jean Bousquet Aroma nach Ananas und Äpfeln. Rund und frisch im Mund	4,50 €	7,50 €	28,00 €

ROSÉ- TROCKEN

Vino de la casa Hauswein	3,50 €	6,50 €	24,00 €
------------------------------------	--------	--------	---------

ROSÉWEIN VINO ROSADO

SEPTIMA Rosé de Malbec - Trocken

Ein Roséwein mit Aromen von roten Früchten wie Erdbeeren, ergänzt durch Noten von Kirschen und Feigen. Fruchtig, mit einem fein ausbalancierten, langen Finale. Säure und Alkoholgehalt sind harmonisch abgestimmt. Trocken.

39,00 €

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

LA ARGENTINA GMBH - SONNEMANNSTR. 5 - 60314 FRANKFURT AM MAIN

ROTWEIN VINO TINTO

FLASCHE

Septima Malbec

Nur 10 % dieses Malbec reift für 6 Monate in Barrique-Fässern. Aromen von Pflaumen und Feigen verbinden sich mit sanften Vanillenoten.

39,00 €

CICCHITTI Primmo Malbec

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Frische Aromen von reifen roten Beeren, Vanille und Halbbitter-Schokolade. Am Gaumen weich mit feinen Tanninen und einem langen, harmonischen Abgang.

34,00 €

Passion de los Andes Malbec

100 % Malbec, 9 Monate gereift in Edelstahl tanks aus handverlesenen Trauben des Weinguts Vignes des Andes. Intensive Farbe mit kirsch- und purpurroten Nuancen. Elegantes, fruchtiges Aroma reifer Früchte. Frisch und ausgewogen am Gaumen mit schöner Länge und verführerischem Finale.

45,00 €

Private Oase South Malbec - Jorge Rubio

Dieser Wein stammt aus Trauben von über 25 Jahre alten Weinbergen, die im Einklang mit der Umwelt gepflegt werden. Purpurrote Farbe mit bläulichen Reflexen. Aromatische Intensität mit fruchtigen, würzigen und leicht gerösteten Noten. Am Gaumen weich und saftig mit reifen Pflaumen-, Kirsch- und Brombeeraromen, begleitet von Zimt, Vanille und einer dezenten Pfeffernote.

58,00 €

Finca Gabriel Malbec Roble - Edicion Especial

Sonderedition! Ein ausgewogener Wein mit guter Struktur, süßen und reifen Tanninen. Purpurrote Farbe und intensives Aroma von getrockneten Früchten und Vanille. Harmonische Säure und ein langer, dezenter Abgang am Gaumen.

49,00 €

Passion de los Andes Malbec Collection

100 % Malbec, 14 Monate in französischen Eichenfässern gereift aus handverlesenen Trauben des Weinguts Vignes des Andes. Tiefschwarze Kirschfarbe. In der Nase kraftvolle Aromen von Erdbeermarmelade, Pflaumen und roten Früchten. Voluminös am Gaumen mit runden Tanninen, Struktur und einem langen, harmonischen Finale.

58,00 €

DILEMA DAY - Malbec Mild

Violett-rote Schimmer. Fruchtige Aromen von Waldfrüchten. Ein Wein mit großem Volumen, weichen Tanninen und einem langanhaltenden, milden Abgang.

33,00 €

Finca Las Nubes - Tannat

100 % Tannat aus Salta mit intensivem Rubinrot und violetten Reflexen am Rand. Ein würziger und fruchtiger Wein, strukturiert und harmonisch. Reife Tannine verleihen dem Wein ein ausdrucksstarkes Finish.

38,00 €

Las Nubes - Cabernet Sauvignon

Ein Cabernet Sauvignon aus Salta mit intensivem Rubinrot und schimmernden Reflexen. Sehr fruchtig und typisch für die Region, ergänzt durch dezente Paprikanoten. Ein leichter, harmonischer Wein mit exzellentem Aromenspiel.

38,00 €

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

LA ARGENTINA GMBH - SONNEMANNSTR. 5 - 60314 FRANKFURT AM MAIN

ROTWEIN VINO TINTO

FLASCHE

Passion de los Andes Cabernet Sauvignon

Dieser Cabernet Sauvignon beeindruckt mit intensiver rubinroter Farbe. Würzige und kandierte Fruchtnoten entfalten sich in der Nase, ergänzt durch feine Nuancen von Geißblatt. Am Gaumen angenehm süß, mit ausgewogenen Tanninen und einem langanhaltenden, vollmundigen Abgang.

42,00 €

BLEND

Cicchitti Blend

60 % Malbec / 30 % Cabernet Sauvignon / 10 % Merlot - 51,00 €

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen und schwarzen Nuancen. Ein komplexer, harmonischer Wein: sanft und robust mit süßen Tanninen. Feine Spuren von Vanille und Schokolade, geprägt durch die Reifung in Barriques.

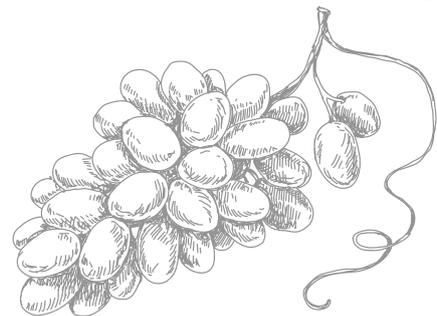
51,00 €

Finca Gabriel - Syrah

Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Intensives Aroma von Brombeeren und Himbeeren, ergänzt durch feine Noten von Vanille und Kaffee. Vollmundiger Wein mit samtiger Textur, ausgewogenen reifen Tanninen und einem langen, trockenen Abgang.

44,00 €

WEIßWEIN VINO BLANCO



Finca Las Nubes - Torrontes

Ein leuchtend gelber Wein mit grünlichen Reflexen. Frisch, fruchtig und duftend, mit Noten von Zitrusfrüchten, Blumen und weißem Pfirsich. Am Gaumen strukturiert und harmonisch, mit einem langen und ausgewogenen Abgang. Trocken.

38,00 €

Jean Bousquet Biowein - Chardonnay

Ein eleganter Chardonnay mit Aromen von reifer Banane und einer zarten Kräuterwiese. 28,00 €

Septima - Chardonnay

Ein leichter und angenehm zu trinkender Weißwein. Fruchtige Aromen mit einer Vielfalt an zitronigen, süßen und blumigen Noten.

38,00 €

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 €

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

LA ARGENTINA GMBH - SONNEMANNSTR. 5 - 60314 FRANKFURT AM MAIN