COCINA ARGENTINA

Dienstags bis Samstags ab 18.00 Uhr
Sonntags ab 17 Uhr - Montags geschlossen.

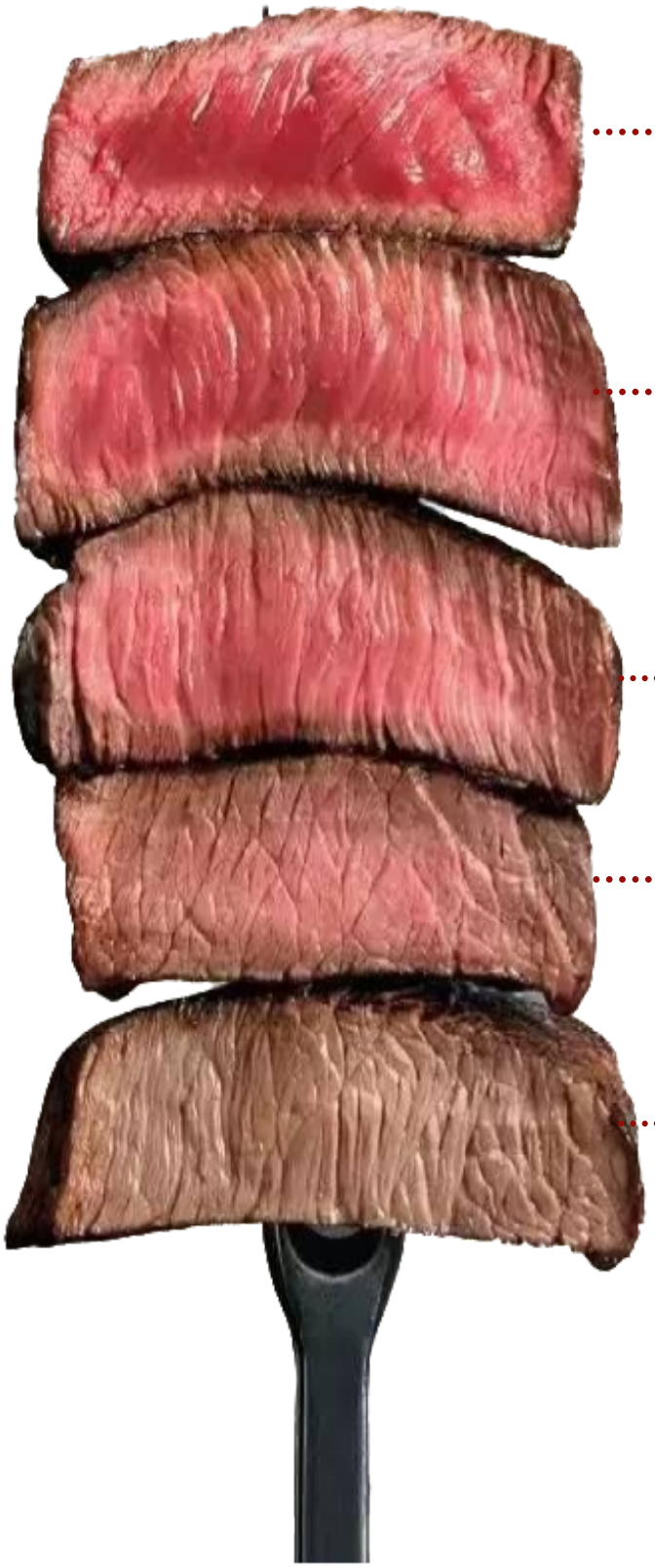
WWW.COCINA-ARGENTINA.DE

Zartes, frisches Premium-Fleisch – das ist unser Qualitätsanspruch!

Liebe Gäste,
Die Steaks, welche in unserem Haus verarbeitet werden, kommen ausschliesslich aus Argentinien. Ein Land in dem die Rinder auf ausgedehnten Weideflächen ganzjährig grasen können. Artgerechte Haltung und natürliche Fütterung.

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

COCINA ARGENTINA



Rare

Medium Rare

Medium

Medium Well

Well Done

COCINA ARGENTINA

ENTRADAS - VORSPEISEN

Aceitunas Marinadas
Oliven(6) in Kräutermarinade, Brot 3,70 €

Aioli con Pan
Knoblauchdip, hausgemachtes Brot 4.50 €

Picada
Serrano-Schinken (1,3) , Käse (1,2) ,
Oliven (6) & hausgemachtes Brot 8,00 €

Dátiles con Panceta
Gebackene Datteln im
Speckmantel (1,3,7) 5,80 €

Empanada Casera
gefüllte Teigtasche, wahlweise
mit Rinderhackfleisch- oder Spinatfüllung
mit salsa criolla Stück 5,50 €

Palmitos con salsa Golf
Palmenherzen mit "Cocktail-Sosse"
und Kirschtomaten 8,00 €

Provoleta
Geschmolzener Provolone-Käse (2)
mit Olivenöl-Oregano-Marinade 8,80 €

Mozzarella Caprese di Bufala
Büffelmozzarella (5), mit Tomaten, Basilikum,
olio extra Vergine di Oliva 12,50 €

ESPECIALIDADES ARGENTINAS
ARGENTINISCHE SPEZIALITÄTEN

Churrasquito
Kleines argentinisches Steak (ca. 120g)
mit kleinem Salat Bouquet 15,80 €

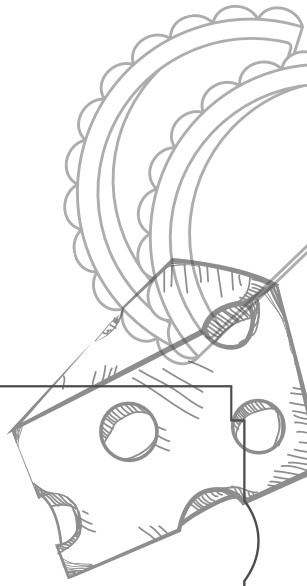
Bife, Papas al Romero y Manteca de Ajo
Argentinisches Hüftsteak (180g) mit
Rosmarin-Backkartoffeln und
Kräuterbutter 19,80 €

Humita al Plato
Maiscreme, Tomaten und Käse(1) 10,00 €

almón con Verduras Asadas
Lachs mit Knoblauchmarinade, dazu
frisches Grillgemüse 23,00 €

Choripán
Argentinische Bratwurst(3) , Chimichurri
im hausgemachten Brot-Sandwich 7,00 €

Verdura Asada a la Provenzal
Frisches gegrilltes Gemüse mit
Petersilien-Knoblauch-Marinade 8,80 €



Plato Mixto de Entradas
Gemischte Vorspeiseplatte für 2 Personen
Serrano-Schinken, Käse, Oliven, gebackene Datteln
im Speckmantel, Dipp, Aioli, Empanada,
Roastbeef Streifen & hausgemachtes Brot 19,80€

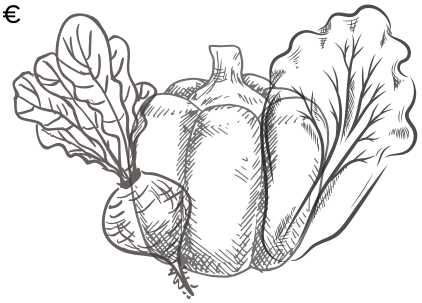
COCINA ARGENTINA

GUARNICIONES - EMPFOHLENE BEILAGEN

Ensaladita Pequeña
Kleiner Beilagen-Salat 3,90 €

Papas al Romero
Rosmarin-Backkartoffeln 3,90 €

Verdura Asada a la Provenzal
Gegrilltes Gemüse in Petersilie-Knoblauch-Marinade 4,90 €



papa con crema
Ofenkartoffeln mit Quark Dip 5,90 €

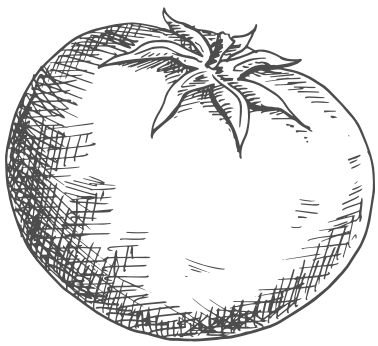
ENSALADA FRESCA - FRISCHE SALATE

Ensaladas Mixtas Grandes

Grosser gemischter Salat 8,50 €

- Mit frischem gegrilltem Gemüse der Saison 11,00 €

-Mit gebratenen Rindfleisch-Streifen 14,50 €



COCINA ARGENTINA

TABLAS COMBINADAS- GEMISCHTE PLATTEN

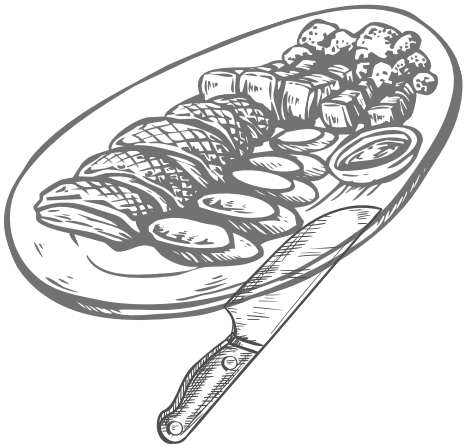
PARRILLADA MIXTA

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

Gemischter argentinischer Grillteller: Schnitten Argentinischen Roastbeef-Steaks, Entrecote, Hüftsteak, Rinderfilet & Chorizo-Bratwurst mit Chimichurri, Salsa Criolla und Beilagen (Salat und Rosmarin-Kartoffeln)

1 Person (ca. 400 Gramm) 47,00€

2 Personen (ca. 600 Gramm) 69,50 €



COCINA ARGENTINA

CARNE ARGENTINA
ARGENTINISCHES RINDFLEISCH

Cuadril
Argentinisches Hüftsteak

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

200 g	16,50 €
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 mit Fettrand. Intensiver Geschmack und eher feste Konsistenz.

200 g	24,00 €
300 g	35,00 €
400 g	47,00 €

Entrecot
Argentinisches Rib-Eye-Steak

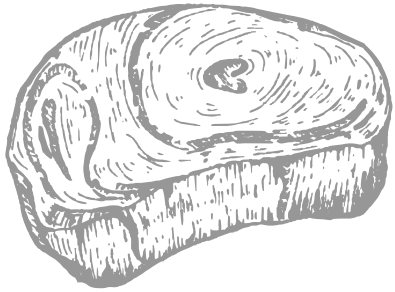
Der Name, Rib-Eye-Steak, kommt vom charakteristischen Fettkern, dem „Auge“ (englisch „eye“). Saftig, zart und wegen dem Fettkern mit besonders viel Eigengeschmack.

200 g	25,00 €
300 g	37,00 €
400 g	49,00 €

Bife de Lomo
Argentinisches Rinderfilet

Das edle Filet ist sehr fettarm und das zarteste, aber auch teuerste Fleisch-Stück.

200 g	32,00 €
300 g	49,00 €
400 g	65,00 €



Die in unserem Haus verarbeiteten Steaks kommen ausschliesslich aus Argentinien und entsprechen einer PREMIUM Qualität.

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

Alle Steaks werden mit original argentinischer Chimichurri-Sosse und unserer hausgemachten „Salsa Criolla“,

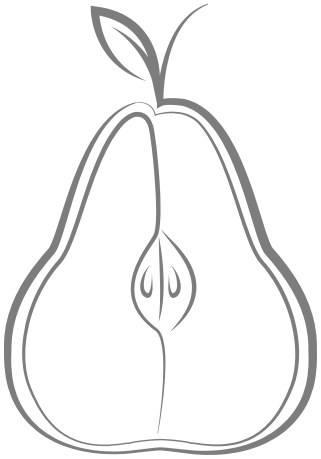
Ohne Beilagen.

Darf etwas drauf sein?

Spiegel Ei	1,90 €
Kräuterbutter	1,50 €
Gebratene Zwiebel	2,50 €
Malbec-Sosse	3,50 €

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

COCINA ARGENTINA



POSTRES - DESSERT

Panqueques con Dulce de Leche

Feine Pfannküchlein mit

Milchkaramellcreme 6,50 €

Peras al Malbec con Helado de Vainilla y Canela

Karamellisierte Birne

in argentinischem Rotwein mit Zimt, dazu Vanilleeis(4) 7,00 €

Don Pedro

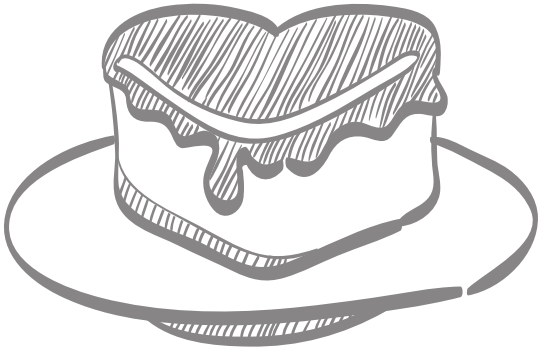
Vanilleeis(4) , Whisky, Karamellsosse und Walnüsse

Beliebter argentinischer Nachtisch! 6,00 €

Bomba de Chocolate

Verführerischer Schokoladentraum

mit schmelzendem Bitterschokoladenherz (1,9) und Vanillesosse 7,00 €



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 /Nr. 5 Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)

COCINA ARGENTINA

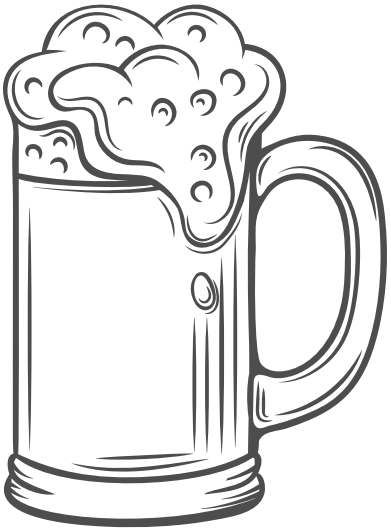
BEBIDAS -GETRÄNKE

Sin alcohol - Alkoholfrei

Mineralwasser Kohlensäure / still	0,25 L	2,60 €
Mineralwasser Kohlensäure / still	0,75 L	6,00 €
Cola (2-11), Cola Light (2-11-4), Fanta (2-3), Sprite	0,3 L 0,5 L	3,00 € 5,00 €
Apfelsaft, Apfelschorle Orangensaft	0,3 L 0,5L	3,00 € 5,00 €
Bitter Lemon (10)	0,2 L	3,20 €
Tonic Water (10)	0,2 L	3,20 €
Club mate (2-13)	0,3 L	3,50 €

Cervezas - Bier Flaschen

Quilmes (argentinisches Bier)	0,33L	4,00 €
Pils	0,33 L	3,50 €
Radler (3-4)	0,33 L	3,50 €
Schöfferhofer Grapefruit (2-3)	0,33 L	3,50 €
Clausthaler (alkoholfrei)	0,33 L	3,50 €
Hefeweizen	0.5 L	4,50 €
Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5 L	4,50 €



Apfelwein

0,25 L	2,60€
0,50 L	5,00€

Sekt Glas

0,1 L	6,00€
0,2 L	9,00€

Bebidas Calientes - Warme Getränke

Kaffee / Espresso (11)	2,50 €
Espresso Macchiato (11)	2,60 €
Milchkaffee / Cappuccino (11)	3,50 €
Latte Macchiato (11) / Kakao	3,80 €
Carajillo, Espresso mit Rum	4,50 €
Tee (Beutel)	2,50 €

Digestivos - Spirituosen

Veterano - Brandy	2 CL	4,00 €
Carlos Primero	2 CL	7,00 €
Jack Daniel´s Whisky	4 CL	6,00 €
Tequila	2 CL	3,50 €
Sambuca	2 CL	3,50 €
limoncello shot	4 CL	3,50 €
Ramazzotti / Averna	4 CL	5,00 €
Grappa	2 CL	4,50 €
Williams	2 CL	4,00 €
Baileys	4 CL	5,00 €

Tragos - Longdrinks - Aperitivo

Martini Bianco / Rosso	0,2 L	6,00 €
Aperol Spritz (2-10-14)	0,3 L	7,50 €
Cuba Libre (2-11)	0,3 L	9,00 €
Campari Orange (2-10)	0,3 L	9,00 €
Wodka Orange (3-10)	0,3 L	9,00 €
Gin/Wodka Tonic (3-10)	0,3 L	9,00 €
Whisky Cola (2-11)	0,3 L	9,00 €
Ferné con Coca (2-11)	0,3 L	9,00 €

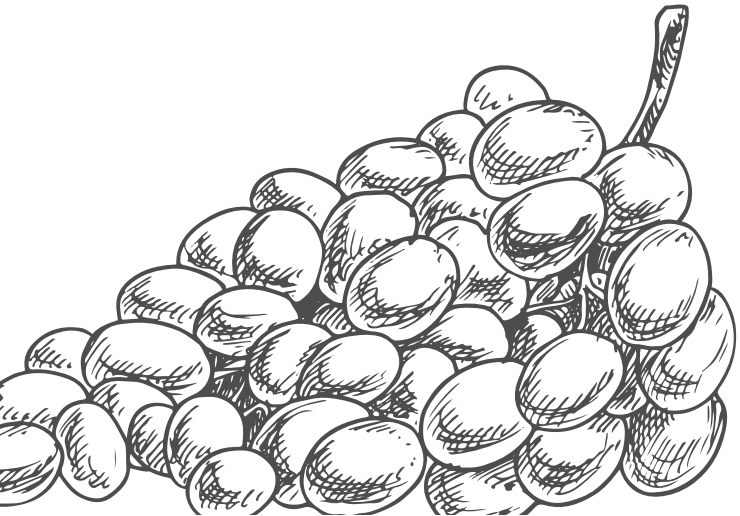
COCINA ARGENTINA

OFFENE WEINE

Rotwein – Trocken	0,1 l	0,2 l	Flasche
Vino de la casa	**3,50 €**	**6,00 €**	**22,00 €**
Hauswein - Cuvée aus roten Rebsorten (Tempranillo und Merlot)			
Hauswein Malbec	**3,80 €**	**6,50 €**	**23,50 €**
Runder Geschmack mit intensiver aber angenehmer Geruch nach Holz.			
Jean Bousquet , BIO-Malbec	**4,00 €**	**7,00 €**	**25,00 €**
Trockener, fruchtiger Rotwein. Weicher Tannine Geschmack, vollmundig			
Jean Bousquet , BIO-Malbec RESERVA	**5,00 €**	**9,00 €**	**35,00 €**
Saftig-frischer Rotwein mit dezentem Hauch von Holz (Holzfass)			

Weißwein - Trocken	0,1 l	0,2 l	Flasche
Vino de la casa	**3,50 €**	**6,00 €**	**22,00 €**
Hauswein			
Torrontés	**3,50 €**	**6,50 €**	**23,50 €**
Frischer Wein mit ausgeglichener Säure. Aromen von Zitrusfrüchten und Blüten			
Jean Bousquet , BIO-Chardonnay	**4,00 €**	**7,00 €**	**25,00 €**
Aroma nach Ananas und Äpfeln. Rund und frisch im Mund			

Rosé - Trocken	0,1 l	0,2 l	Flasche
Hauswein	**3,50 €**	**6,00 €**	**22,00 €**



COCINA ARGENTINA

FLASCHE WEIN - ROT

MALBEC - Trocken

SEPTIMA **38,00 €**

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

CICCHITTI Primmo **32,00 €**

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Frisch gereifte roten Beeren, Vanille und Halbbitterschokolade. Im Mund mit weiche Tanninen, langer weicher Abgang

CICCHITTI GRAN RESERVA Malbec **62,00 €**

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Frisch gereifte roten Beeren, Vanille und Halbbitterschokolade. Im Mund mit weiche Tanninen, langer weicher Abgang

ESTANCIA MENDOZA Malbec **36,00 €**

Kräftige Purpurfarbe mit violetten Reflexen. Aromen von reifen Pflaumen und roten Beeren, kombiniert mit Noten von Gewürzen.
Am Gaumen fruchtig mit einem intensiven Finale, dabei samtig.

PRIVATE OASE SOUTH MALBEC - JORGE RUBIO **58,00 €**

Dies sind Weine aus Trauben von Weinbergen, die vor mehr als 25 Jahren gepflanzt wurden. Weinberge, die heute in perfekter Harmonie mit der Umwelt existieren und Teil des kulturellen Erbes von Generationen von Winzern sind. Purpurrote Farbe mit bläulichen Tönen. Aromatische Intensität mit einem fruchtigen, würzigen und gerösteten Charakter. Angenehmen Eingang. Mit weichen und saftigen Tanninen. Reife Pflaume, Kirsche und Brombeere werden wahrgenommen, sowie würzige Noten von Zimt, Vanille und dezentem Pfeffer.

FINCA GABRIEL MALBEC ROBLE - EDICION ESPECIAL **48,00 €**

Sonderedition! Ein runder Wein mit guter Struktur, süssen und reifen Tanninen.
Es hat einen sehr guten und langen Abgang im Mund. Seine Farbe ist purpurrot und er hat ein intensives Aroma von getrockneten Früchten und Vanille. Ausgewogene Säure und dezenter Abgang am Gaumen.

CHAKANA Estate Selection Malbec **59,00 €**

Kräftige Purpurfarbe. In der Nase dominieren Aromen von Pflaumen, roten Beeren und Schokolade. Im Mund komplex, elegant. Von feiner Struktur mit langen und ausdauernden Finale.

MALBEC - Mild

DILEMA DAY - Mild **38,00 €**

Violett rot schimmernd. Fruchtige Aromen von Waldfrüchten. Ein Wein mit grossem Volumen weichen Tanninen und langem Anhalt. Mild.

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

COCINA ARGENTINA

FLASCHE WEIN - ROT

BLEND

SEPTIMA GRAN RESERVA **62,00 €**

60% Malbec, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Tannat. Sauber, leuchtend rot mit lebhaften rubinfarbigen Schattierungen. Mit einer vielschichtigen aromatischen Intensität bringt es das volle Potenzial von Malbec mit Noten von Kirschen, frischen Brombeeren und Veilchen zum Ausdruck. Die raffinierten und delikaten Gewürze des Cabernet Sauvignon harmonieren mit den Rosen und Himbeeren des Tannat. Elegante Karamellnoten, Schokolade, Vanille und Nüsse, die durch die Alterung der Eiche entstehen.

MERLOT

Finca Gabriel - Mendoza **46,00 €**

Rubinrote Farbe mit Burgundertönen. Zartes und intensives Aroma von getrockneten Früchten mit einem Hauch Vanille und Schokolade. Weicher und runder Geschmack, nach Pflaume hervorsticht, Kirsche und schwarze Johannisbeere. Trocken

TANNAT

Finca Las Nubes - Salta **38,00 €**

100% Tannat, intensives Rubinrot mit violetten Reflexen an den Rändern. Würzig, fruchtig und ausgewogen strukturiert. Reife Tannine.

CABERNET SAUVIGNON

Estancia Mendoza **35,00 €**

Rubinrote Farbe. Aromen von Pfeffer, Cassis und roten Früchten. Rund und langer Abgang.

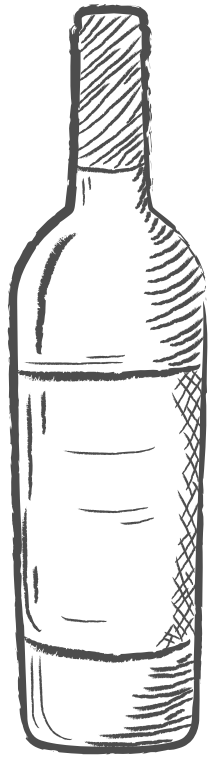
Tukma - Cafayate - Salta **48,00 €**

100% Cabernet Sauvignon von den Weinbergen in Cafayate. Intensives Purpurrot. Sehr fruchtig. Mit Noten von rotem Pfeffer, Vanille und gerösteten Aromen.

CICCHITTI BLEND - MALBEC-MERLOT- CABERNET SAUVIGNON

60% Malbec / 30% Cabernet Sauvignon / 10% Merlot **49,50 €**

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen mit schwarzen Nuancen. Ein komplexer Wein; sanft, robust mit süssen Tanninen. Spuren von Vanille und Schokolade durch Reifung in den Barriquen.



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

COCINA ARGENTINA

FLASCHE WEIN - WEISS

TORRONTES - WEISSWEIN - Weisse Symbol-Rebsorte Argentiniens

FINCA LAS NUBES - Salta **38,00 €**

Ein gelber Wein mit grünlichen Tönen. Frisch, fruchtig und duftend. Noten von Zitrusfrüchten, Blumen und weisser Pfirsich. Am Gaumen strukturiert, und und ausgewogen, mit einem langen und harmonischen Abgang. Trocken

BUENOS AIRES - Mendoza **30,00 €**

Intensiven, aber dennoch frischen Aromen von Orangenblüten, Zitrusfrüchten und Honig gefüllt. Geschmack von Orange und Grapefruit, knackig, elegant und rund mit ausgewogener Säure.

CHARDONNAY - WEISSWEIN

JEAN BOUSQUET BIOWEIN **25,00 €**

Eleganter Chardonnay. Aromen von reifer Banane und Kräuterwiese

SEPTIMA **38,00 €**

Ein sehr leichter & recht angenehmer Weisswein. fruchtigen Geschmack mit einer Vielzahl von zitronigen, süssen, blumigen Noten.

CHAKANA Nuna White Blend - Bio - Wein **46,00 €**

Ein sehr leichter & recht angenehmer Weisswein. fruchtigen Geschmack mit einer Vielzahl von zitronigen, süssen, blumigen Noten.

FLASCHE WEIN - ROSÉ

ROSÉWEIN

CHAKANA NUNA Rosé - Bio - Trocken **46,00 €**

Blassrosa Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase Aromen von tropischen Früchten gepaart mit Nuancen von Kirschen und Erdbeeren und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen raffinierte Aromen mit grossem Volumen voller Intensität. Trocken.

SEPTIMA Rosé de Malbec - Trocken **39,00 €**

Aromen von roten Früchten wie Erdbeere. Noten von Kirschen und Feigen. Fruchtig mit einem feinem langen Finale. Säure und Alkoholgehalt sind perfekt ausbalanciert Trocken.

JEAN BOUSQUET BIOWEIN - Trocken **25,00 €**

In der Nase frische Aromen, rote Früchte, Pfirsich Noten und Kirschen.
Am Gaumen leicht süss, jung und frisch, natürliche Früchte von Malbec

FLASCHE ESPUMANTE- SEKT

SEKT

TANGO BRUT SEKT **35,00 €**

Speziell ausgewählter Sekt, Flaschengärung. Dieser besondere für Sie ausgesuchte Sekt spiegelt unser Temperament des Tangos sowie unsere Liebe zur Argentinischen Küche wieder.

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

COCINA ARGENTINA

BITTE BERWERTEN SIE UNS!

Zufriedene Kunden sind unser Ansporn.
Zeigen Sie uns Ihr Vertrauen bei Google, Facebook und Instagram

Mit Ihrer positiven Bewertung helfen Sie uns, noch mehr Kunden glücklich zu machen.
Bitte schreiben Sie eine Google Rezension und empfehlen Sie uns auf Facebook und Instagram weiter.

Mit positiven Beurteilungen und Weiterempfehlungen helfen Sie uns, auch andere Kunden von unseren Leistungen zu überzeugen. Daher freuen wir uns über jedes Sternchen!

Vielen Dank für Ihre Hilfe!