



**GAUCHO**

*Grill*

## ENTRANTES

### PAN DE AJO 7.00

Pan recién horneado con mantequilla de ajo dorada. Sencillo, reconfortante y siempre apetecible

### CARPACCIO DE TERNERA 14.25

Finas láminas de ternera cruda con salsa de boletus, rúcula salvaje y lascas de parmesano

### PROVOLETA 7.75

Queso argentino al horno, fundido a la perfección con pesto, tomates secos y crujientes crostini

### ALBÓNDIGAS CON PARMESANO 10.95

Albóndigas caseras al horno con salsa de tomate y parmesano. Servidas con pan focaccia tibia

### GAMBAS DIAVOLO 13.25

Jugosas gambas al estilo pil-pil, en aceite de ajo, tomate y guindilla. Servidas con ciabatta al pesto

### CHORIZO CRIOLLO 7.95

Chorizo criollo a la parrilla con focaccia tostada y salsa chimichurri

### EMPANADAS CASERAS 6.95

Dos empanadas argentinas artesanales con su elección de relleno: espinacas y queso  o carne



## ENSALADAS

### ENSALADA CAPRESE TRICOLOR 11.50

Una mezcla refrescante de tomates frescos locales, aguacate y mozzarella de búfala, aliñada con albahaca fresca y un toque de aceite de oliva virgen extra de primera calidad

### ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA 9.95

Jugosos tomates frescos con cebolla roja, ajo, perejil fresco y el mejor aceite de oliva ecológico. Sabor auténtico y natural

### ENSALADA GAUCHO DE TERNERA 14.95

    Jugosas tiras de ternera a la parrilla sobre lechuga romana crujiente y rúcula, acompañadas de tomates cherry secos y un cremoso aderezo estilo César



IVA INCLUIDO

Pan 1.50

## PRINCIPALES

TODO SERVIDO CON PATATAS FRITAS

### HAMBURGUESA DE GAUCHO 15.50

200gr hamburguesa de Black Angus con salsa especial, provolone, cebolla caramelizada, tomate y rúcula en pan tostado

### POLLO AL LIMÓN Y AJO 16.50

Jugoso pollo asado con un toque de limón y ajo, acompañado de tomates cherry asados, chalotas caramelizadas y rúcula fresca. Una combinación ligera, aromática y llena de sabor

### MILANESE NAPOLITANA 21.50

Clásico argentino: filete de ternera blanca empanado y frito, cubierto con salsa de tomate y mozzarella fundida, gratinado al horno

### COSTILLAS BARBACOA 21.50

Costillas de cerdo asadas a fuego lento hasta quedar increíblemente tiernas, bañadas en nuestra salsa barbacoa casera con un toque ahumado y especias argentinas. Suculentas y llenas de sabor

## A LA PARRILLA

TODO SERVIDO CON PATATAS FRITAS O PATATA ASADA

### BROCHETA DE CADERA DE ANGUS 23.50

Jugosos trozos de cadera de ternera de Angus, con pimientos rojos y verdes, cebolla asada y un irresistible toque final de chimichurri. Sabor intenso, estilo argentino

### CHULETAS DE CORDERO GAUCHO 39.00

Exquisitas chuletas de cordero de Nueva Zelanda, asadas a la parrilla al estilo Gaucho para resaltar todo su sabor. Servidas con la salsa que elijas para realzar cada bocado

### PARRILLADA MIXTA 45.00

Un festín a la parrilla **para dos**: entrecôte jugoso, muslo de pollo al chimichurri, filete de ternera y chorizo criollo, al estilo argentino. Incluye dos salsas y dos guarniciones a tu elección



Disponible para menores de 12 años.

Por favor, pregunte a su camarero



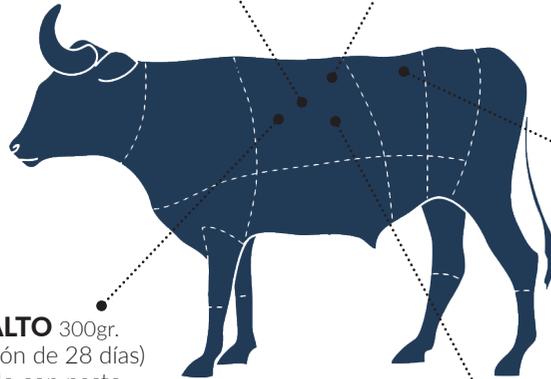
TODO SERVIDO CON PATATAS FRITAS  
O PATATA ASADA



TODOS LOS STEAKS PUEDEN  
SER ASADOS A LA PARRILLA  
CON ALIÑO CAJÚN

**ENTRECÔTE** 300gr.  
(Black Angus)  
27.95

**SOLOMILLO** 250gr.  
(RAZA LONGHORN)  
32.95



**CADERA** 300gr.  
(Black Angus)  
21.00

**LOMO ALTO** 300gr.  
(Maduración de 28 días)  
Alimentado con pasto  
27.75

**CHATEAUBRIAND** 550gr.  
(RAZA LONGHORN)  
PARA COMPARTIR  
62.95



## GUARNICIONES 4.50

- VEGETALES A LA PARRILLA 🌿
- PATATAS FRITAS
- PATATA ASADA 🍟
- PATATAS NUEVAS 'BABY'
- ESPINACAS A LA CREMA 🍷
- ENSALADA VERDE

## SALSAS 1.95

- MANTEQUILLA DE AJO 🍷 🌿
- CHIMICHURRI 🌿 🍷
- REDUCCIÓN DE MALBEC 🌿 🍷
- PIMIENTA VERDE 🌿 🍷
- MASALA DE CHAMPIÑONES 🍷 🌿
- ACEITE DE PEREJIL Y AJO 🌿

## POSTRES

### ITALIAN MESS 🍷 🍌

Una mezcla irresistible de merengue crujiente, fresas frescas y nata montada, acompañada de un cremoso helado de vainilla

8.95

### TIRAMISÚ CLÁSICO 🍷 🌿 🍌

Un clásico italiano: bizcochos empapados en café, con una crema de mascarpone ligera y sedosa que conquista desde el primer bocado

8.95

### PANNA COTTA 🍷

Panna cotta de vainilla, suave y delicada, coronada con una capa deliciosa de maracuyá. Refrescante y llena de matices

8.95

### TARTA DE QUESO AL MANGO 🍷 🌿

Cremosa tarta de mascarpone con un toque exótico de mango. Ligera, fresca y absolutamente deliciosa

8.95

### BROWNIE DE CHOCOLATE 🌿 🍷 🍌

Brownie de chocolate intenso y sin harina, servido templado, con un toque de salsa toffee al caramelo y acompañado de una bola de helado de vainilla suave y cremosa

8.95

### TARTA TATIN 🍷 🌿

Manzana cortada delicadamente caramelizada sobre una base de masa de hojaldrada y caliente, servida con helado de vainilla

8.95

### HELADOS

Pregunta al camarero por los sabores 🍷 🌿

7.50



## VINOS BLANCOS

<b>YLLERA</b> Sauv.Blanc • T.Castilla	5.50/19.95
<b>VIÑA SOL</b> Parellada • Penedés / Half Bottle	20.25 11.95
<b>PINOT GRIGIO</b> Pinot Grigio • Italy	5.95/24.00
<b>MARQUÉS DE RISCAL</b> Verdejo • Rueda	6.95/25.95
<b>L'ANFORA</b> Verdicchio di Metalica • Marche	26.50
<b>JOSE PARIENTE</b> Verdejo • Rueda	28.75
<b>MAR DE FRADES</b> Albariño • Rías Baixas	39.95
<b>FINCA COLINA</b> Sauvignon Blanc • Rueda	42.50

## VINOS ROSADOS

<b>VIÑA DEL OJA</b> Coupage • Rioja	5.50/19.95
<b>LAMBRUSCO ROSADO</b> Emilia Romagna	19.95
<b>PINOT BLUSH</b> Pinot Blush • Italy	5.95/25.00
<b>AIX</b> Côtes de Provence	42.00

## VINO TINTOS

<b>YLLERA 9 MONTHS</b> Tempranillo • T.Castilla	5.50/19.95
<b>KRIYA ORGANIC</b> Montepulciano • Abruzzo	5.95/21.50
<b>PIAN DEL MASSO-MELINI</b> Chianti • Tuscany	21.50
<b>ARTE DE VIVIR</b> Tempranillo • Ribera del Duero	22.95
<b>MARQUÉS DE CÁCERES</b> Coupage • Rioja • Crianza	6.25/24.50
<b>LE BINE CAMPAGNOLA</b> Valpolicella Classico	30.95
<b>MARQUÉS DE RISCAL</b> Coupage • Rioja • Reserva	35.75
<b>CALLEJON DEL CRIMEN</b> Malbec • Mendoza • Reserva	38.95
<b>BARON DE LEY FINCA MONASTERIO</b> Tempranillo • Rioja	46.25

## ESPUMOSAS

<b>PROSECCO</b>	5.75/24.00
<b>LAMBRUSCO ROSE</b>	19.95
<b>MOËT &amp; CHANDON BRUT</b>	99.75
<b>MOËT &amp; CHANDON ICE</b>	132.00

## CERVEZAS

<b>SAN MIGUEL</b>	
• MEDIO DE BARRIL	4.75
• GRANDE DE BARRIL	5.95
• BOTELLA 33cl	4.95
• SIN GLUTEN	4.95
• 0% ALCOHOL	4.95
<b>STELLA ARTOIS</b>	
• MEDIO DE BARRIL	4.95
• GRANDE DE BARRIL	6.25
<b>PERONI</b>	5.25
<b>CORONITA</b>	5.25
<b>HEINEKEN</b>	4.75
<b>MAGNERS 33cl</b>	5.95

## COMBINADOS

<b>HOUSE SPIRIT &amp; MIXER</b>	DESDE 8.50
---------------------------------	------------

## REFRESCOS

<b>SOFT DRINKS &amp; JUICES</b>	3.75
<b>FRESH ORANGE JUICE</b>	4.75
<b>MILK SHAKES</b>	6.50
<b>STILL /SPARKLING WATER 0.50cl</b>	3.50

## ALERGENOS

= GLUTEN (TRIGO)	= MOLUSCOS
= CRUSTACEOS	= PICANTE
= HUEVOS	= VEGETARIANO
= PESCADO	= SIN GLUTEN
= CACAHUETES	
= SOJA	
= LACTEOS	
= FRUTAS DE CASCARA / NUECES	
= APIO	
= MOSTAZA	
= SÉSAMO	
= DIÓXIDO DE AZURFRE Y SULFITOS	

Por favor, informe a su camarero a la llegada si tiene alguna alergia alimentaria.

Todos los platos pueden contener trazas de frutos secos y sulfitos.

### IVA INCLUIDO