

EL GAUCHO

DESDE
1989

PARRILLA ARGENTINA

ENTRADAS | STARTERS

Queso Manchego Manchego cheese	17,60 €
Jamón ibérico puro de bellota Iberico Bellota pork loin	40,80 €
Empanadilla criolla Creole empanadilla (pasty) filled with meat	6,70 €
Empanadilla jamón y mozzarella Ham and mozzarella pasty	6,70 €
Tomate relleno con mousse de ventresca Tomato filled with light tuna mousse	11,50 €
Huevos rotos con jamón ibérico Broken eggs with iberian ham	19,50 €
Burrata con su pesto, aguacate y tomate daniela Burrata with pesto, avocado and daniela tomatoes	20,40 €
Revuelto de gambas y trigueros Scrambled eggs with shrimp and asparagus	21,10 €

ENTRADAS DE PARRILLA | GRILL STARTERS

Chorizo criollo Creole spicy sausage	6,70 €
Morcilla Morcilla sausage	6,70 €
Salchicha parrillera Grilled sausage	6,60 €
Mollejas de ternera Beef sweetbreads	21,90 €
Provoleta al orégano Provoleta cheese with oregan	16,60 €
Provoleta "El Gaucho": jamón, tomate y pimientos "El Gaucho" provoleta with ham, tomato & roasted peppers	22,30 €

Pan y aperitivo pp | Bread & appetizer pp: 3,40 €

Los precios incluyen el 10% de IVA | Prices include 10% VAT

Precios incrementado un 10% en terraza | Prices increased by 10% on the terrace

VERDURAS A LA PLANCHA | GRILLED VEGETABLES

Brócoli al vapor con patatas naturales Steamed broccoli with natural potatoes	9,30 €
Corazones de alcachofa a la plancha Grilled artichoke hearts	22,30 €
Espárragos trigueros Wild asparagus	15,40 €
Verdura variada a la plancha Assorted grilled vegetables	25,70 €

ENSALADAS | SALADS

Mixta: lechuga, tomate y cebolla Mixed salad: lettuce, tomato & onion.	9,40 €
Del mar: rúcula, canónigo, mango, aguacate, palmito, cola de langostino y vinagreta de mango Of the sea: rocket, lamb's lettuce, mango, avocado, palm heart, prawn tail & mango vinaigrette.	26,00 €
Del conde: rúcula, parmesano y pera Conde: rocket, parmesan cheese & pear.	12,40 €
De la casa: lechuga, manzana, roquefort y nueces House salad: lettuce, apple, roquefort cheese & walnuts.	15,80 €
Ensalada El Gaucho: tomate, lechuga, cebolla, huevo, maíz, patata y bonito El Gaucho salad: tomato, lettuce, onion, eggs, corn, potato & tuna.	15,80 €
Siempre verde: lechuga, lollo rosa, endivias, canónigos, rúcula, espinaca y piñones From the orchard: lettuce, lollo-rosso, endives, lamb's lettuce, rocket, fresh spinach & pine nuts.	12,30 €
Del mediterráneo: jamón ibérico, rúcula y queso de cabra From the mediterranean: Iberian ham, rocket & goat's cheese.	18,20 €
Ventresca con tomate y cebolla Tomatoes with ventresca tuna and onion.	17,90 €
César: lechuga Romana, pollo a la brasa, queso parmesano, salsa cesar y croutons Caesar: lettuce, grilled chicken, parmesan cheese, caesar dressing with bacon & croutons.	18,70 €

CARNES | MEATS

Bife de chorizo (lomo bajo 300gr) Strip loin steaks 300gr (Bife de chorizo)	29,00 €
Bife de chorizo (lomo bajo 500gr) Strip loin steaks 500gr (Bife de chorizo)	59,60 €
Ojo de bife (lomo alto 300gr) Ribeye (high loin 300gr)	30,70 €
Ojo de bife (lomo alto 500gr) Ribeye (high loin 500gr)	59,60 €
Lomo alto fileteado (2 personas) Sliced ribeye (2 people)	80,70 €
Asado de tira Black-Angus Black Angus short ribs	33,30 €
Parrillada Argentina (min 2 personas) Argentinian Grill (min 2 people)	33,30 € pp
Entraña Thin skirt	31,90 €
Picaña Picanha	33,30 €
Solomillo Sirloin steak	42,10 €
Pollo al limón Lemon chicken	23,10 €
Secreto ibérico con mermelada de guindilla Iberian pork secret with chili jam	26,80 €

COCINA | KITCHEN

Solomillo con salsa: roquefort, pimienta o champiñón Sirloin steak with sauce: roquefort, pepper or mushrooms	45,80 €
Pollo "El Gaucho" con salsa de setas y jamón "El Gaucho" chicken with a mushroom and ham sauce	28,00 €
Milanesa napolitana (escalope de ternera con jamón y mozzarella) Milanesa napolitana (veal escalope with ham and mozzarella)	29,20 €

GUARNICIONES | SIDE-DISHES

Patata asada con crema agria y bacon Baked potato with sour cream and bacon	5,80 €
Patatas fritas French fries	8,30 €
Patatas provenzal (con ajo y perejil) Provençal potatoes (with garlic and parsley)	9,70 €
Pimientos asados Roasted peppers	8,30 €

PASTAS | PASTA

Ñoquis en salsa mixta Gnocchi in mixed sauce	22,40 €
Panzerotti de salmón con salsa de gambas Salmon panzerotti with prawn sauce	23,90 €
Spaghetti al pesto Spaghetti with pesto	21,10 €
Spaghetti bolognesa angus Angus spaghetti bolognese	21,10 €
Spaghetti fileto Spaghetti with tomato sauce	21,10 €
Ravioloni de ricota de búfala y espinaca con pesto rosa Ravioloni of ricotta di bufala and spinach with pink pesto	21,50 €

POSTRES | DESSERTS

Flan de huevo Egg crème caramel	8,10 €
Helado (2 bolas) Ice cream (2 flavours)	9,40 €
Panqueque de dulce de leche "Dulce de leche" crepe	9,70 €
Macedonia de frutas Fruit salad	10,00 €
Tiramisú Tiramisu	10,60 €
Millhojas de dulce de leche Millefeuille of "dulce de leche"	10,20 €
Browine con helado Brownie with ice-cream	11,80 €
New York cheesecake New York cheesecake	9,40 €
Tarta de queso Cheesecake	9,40 €
Tatín de manzana con helado de nata Apple tart tatin with cream flavour ice-cream	10,80 €
Pájaro tropical: piña natural con crema catalana Tropical Bird: pineapple stuffed with crème brûlée custard with its crispy crust	11,10 €
Helado de yogurt con coulis de frutos Yogurt ice-cream with coulis of red fruits	10,00 €

Todos nuestros postres son caseros | All of our desserts are homemade

BEBIDAS | DRINKS

Refrescos Soft drinks	4,50 €
Agua mineral Mineral water	4,50 €
Cerveza 1/3 Beer 1/3	5,00 €
Balón de cerveza Glass of beer	4,90 €
Café o infusión Coffee or tea	3,90 €

