

Allergenen Menukaart

Hieronder kunt u lezen welke allergenen er in onze gerechten zitten.

Voor bij uw aperitief

Breekbrood (gluten, sesamzaad, soja, lupine) met tapenade (vis) en kruidenboter (melk)

Avocado & Palmito Salade

Salade met palmhart, tomaat, ui, avocado en mosterddressing (mosterd)

Pomodori soep

Vegetarische tomatensoep

Gegrilde grote gamba's (schaaldieren)

Met onze knoflookmayonaise (ei, mosterd)

Carpaccio

Rundvlees (melk) met garnituur van rucola, pijnboompitten, kaas (melk, ei), cornichons (sulfiet) en zeezout

Steak Tartaar

A la minute gehakte steak (75 g) koud geserveerd om zelf op smaak te brengen, Ei (ei), Worcestershire (gluten, vis)

Argentijnse Selectie

Chorizo (gluten), caprese-empanada (gluten, ei, melk), gamba (schaaldieren) met tomatensalsa (soja) en zure room (melk)

Empanadas

Caprese (gluten, melk, ei), blue cheese (gluten, melk)/spinazie, mais/kaas (gluten, melk), zure room (melk) of rundvlees (gluten, ei)

Chorizos

(gluten) Tomaten salsa (soja)

Voor de snelle beslissers:

Franse frietjes & Gauchos salade (selderij) met lichte mosterddressing (mosterd)

Bife de Cuadril

Steak: een smaakvolle magere steak

Bife de Lomo

Ossenhaas: de meest malse steak

Bife de Chorizo

Entrecote: typisch Argentijnse steak, bekend van de krokante vetrand

Bife Ancho

Rib-eye: doorregen lendenstuk met rijk middenstuk en malse rand

Churrasco de Cuadril

Het beste van de cuadril, gemarineerd

Bife Picaña

Minute steak Gaucho-style: dungseden steak om-en-om 'rare' gegrild

Gauche Selección

Combinatie van cuadril, entrecote en rib-eye

Gegrilde grote gamba's

(schaaldieren) Met knoflookmayonaise (ei, mosterd)

Gegrilde verse zalm

(vis)

Gegrilde beter leven kip filet in Chimichurri marinade

Lamscarré

Gauchos Vegan Burger (gluten, soja)

Met zeewier verrijkte Vegan Burger op een broodje (gluten, selderij, soja, sesam) met chlorella en chimichurri

Spare Ribs

(gluten, soja)

Kindermenu

- Biefstukje
 - Kip drumsticks (selderij)
 - Spare-ribje (gluten, soja)
- met frietjes, een halve maïskolf, appelmoes en een ijsje (melk) toe.

Allergenen Menukaart

Gegrilde groene asperges

Gegrilde rode puntpaprika's

Verse spinazie

Verse groente van het seizoen

Rucola salade met Parmezaanse kaas
(melk, ei)

Gauchos salade (selderij)
met lichte mosterddressing (mosterd)

Gegrilde champignons
met marinade (gluten, soja)

Gegrilde maïskolf

Argentijnse frietjes met verse knoflook
en peterselie

Franse frietjes of grove frieten met mayonaise (ei, mosterd)

Frites van zoete aardappel

Gepofte aardappel met zure room (melk),
kruiden- (melk, soja) of roomboter (melk)

Appelmoes

Ketjap marinade (soja, gluten)

Mayonaise (ei, mosterd)

Mayonaise **Vegan**

Roomboter (melk), kruidenboter (melk)

Tomatenketchup

Tomatensalsa (soja)

Worcestershire (gluten, vis)

Zure room (melk)

Béarnaise saus (melk, soja, ei)

Knoflook saus (mosterd, melk, soja, ei)

Peper saus (gluten, melk)

Champignon-truffel saus (gluten, melk, soja)

Barbeque saus (soja, mosterd, gluten)

Chimichurri

Flensje (gluten, melk, soja, ei) met Dulce de Leche-ijs
(melk) en Dulce de Leche (melk)

Carrot cake
(gluten, melk, ei, noten)

Don Pedro
(melk, noten)

Chocolade & Chocolade & Chocolade
Chocoladetaart (gluten, melk, ei, soja), chocolade mousse
(melk, ei, soja), chocoladeijs (melk, soja), chocoladepencil
(soja)

Coupe roomijs met slagroom
(melk)

Coupe sorbet
(lactose vrij)

NATA FRESCA
(melk)

Kinderijsje
Keuze uit roomijs (melk) of sorbet ijs (lactose vrij) met een
wafeltje (gluten, soja)

Drie soorten kaas met garnituur
kaas (melk) met pain caillou (gluten, lupine, noten, sulfiet)