



Argentinisches Steakhaus



¡Bienvenido!
Herzlich willkommen!

In Argentinien betrachtet man die Mahlzeiten als soziale Angelegenheit,
nicht als eine Tätigkeit zwischen Tür und Angel.

Man trifft Freunde und Familie, man nimmt sich Zeit.

Mit diesem Verständnis möchten wir Ihnen diese Seite des
argentinischen Lebensgefühls etwas näher bringen und wünschen Ihnen
unbeschwerte Stunden in unserem Restaurant – beste Speisen,
ausgesuchte Getränke und eine aufmerksame Bedienung sind unser Zutun.

Lassen Sie die Seele baumeln und Ihre Gedanken
um die angenehmen Dinge kreisen.

Tanken Sie Kraft und freuen Sie sich schon jetzt auf das nächste Mal.
Dafür tun wir alles.

Ihr
El Toro Perdido Team

Contenido

Ihr Genuss im Überblick

Nehmen Sie sich Zeit und suchen Sie in Ruhe Ihre Speisen und Getränke aus.

Fragen Sie uns, wenn Sie Fragen haben.

Wir möchten, dass Sie Ihren Besuch in unserem Hause genießen und eine Portion Zufriedenheit mit nach Hause nehmen. Dann haben wir unser Ziel erreicht.

Vorspeisen

Ensaladas – <i>Salate</i>	3
Sopas – <i>Suppen</i>	4
Entradas – <i>Vorspeisen</i>	5

Hauptgerichte

Carnes a la parilla – <i>Argentinisches Fleisch vom offenen Holzkohlegrill</i>	6
Guarniciones – <i>Beilagen</i>	10
Especialidades de la parilla – <i>Grillspezialitäten</i>	11
Especialidades de Cordero – <i>Lammspezialitäten</i>	12
Especialidades de Langostinos – <i>Riesengarnelenspezialitäten</i>	13
Para los más pequeños – <i>Für unsere kleinen Gäste</i>	14

Dessert

Postres · Helados – <i>Dessert · Eis</i>	15
--	----

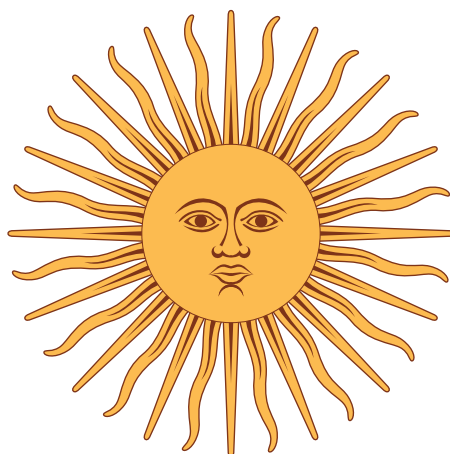
Getränke

Vinos Finos Argentionos – <i>Argentinische Weine</i>	16
Bebidas sin alkohol – <i>Alkoholfreie Getränke</i>	20
Bebidas calientes – <i>Warme Getränke</i>	21
Aperitivos – <i>Aperitifs</i>	22
Espirituosas – <i>Spirituosen</i>	23
Cava/Champán – <i>Sekt/Champagner</i>	24
Cervezas – <i>Biere</i>	25

Ensaladas

Salate

130	Ensalada de Menú	3,60
	<i>Kleiner Beilagensalat</i>	
131	Ensalada verde	4,40
	<i>Grüner Salat</i>	
132	Ensalada de Pepinos	4,40
	<i>Gurkensalat</i>	
133	Ensalada de Tomates	5,20
	<i>Tomatensalat</i>	
134	Ensalada de Maíz	5,40
	<i>Maissalat</i>	
135	Ensalada mixta	5,60
	<i>Gemischter Salat</i>	
138	Especial „Los Perdidos“	9,90
	<i>Spezialsalat „Los Perdidos“</i>	
	<i>Verschiedene Salate, Palmenherzen, Ei, Käse, Mais und Artischocken</i>	



Sopas

Suppen

120	Caldo	3,40
	Kraftbrühe	
121	Gazpacho	3,90
	Kalte, rohe Tomaten-Gemüsesuppe	
122	Sopa criolla	3,90
	Argentinische Gemüse-Fleischsuppe	
124	Chili con Carne.	4,20
	Bohnensuppe mit Fleisch (scharf)	

Entradas

Vorspeisen

140	Chorizo	3,70
	Eine Argentinische Bratwurst	
141	Empanada de Maiz.	3,90
	Eine gefüllte Teigtasche mit Mais	
142	Empanada de Carne	4,40
	Eine gefüllte Teigtasche mit Fleisch	
143	Provoleta	7,50
	Gegrillter Provolone-Käse mit Oregano und Olivenöl	
144	Calamares Fritos	9,90
	Frittierte Tintenfische	
145	Hongos al ajo	8,80
	Champignons in Knoblauchsauce	
146	Almejas con Hongos	10,20
	Jakobsmuscheln mit Champignons	
147	Gambas al ajo.	9,50
	Schrimps in Knoblauchsauce	
148	Gambas plancha	9,50
	Gegrillte Schrimps (nicht geschält)	
149	Gambas Piri Piri	9,50
	Schrimps in Piri Piri Sauce (scharf)	
150	Gambas al coñac	9,50
	Schrimps in Cognacsauce	
151	Tomates con Mozzarella	7,60
	Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	
152	Melón con Jamón	9,50
	Melone mit Schinken	
153	Cocktail de Palmitos.	10,50
	Palmherzen in Cocktailsauce	
154	Carpaccio	15,90
	Rohes Rinderfilet mit Parmesankäse	

Carnes a la parilla

Argentinisches Fleisch vom Grill

Nuestro bife

Unsere Steaks

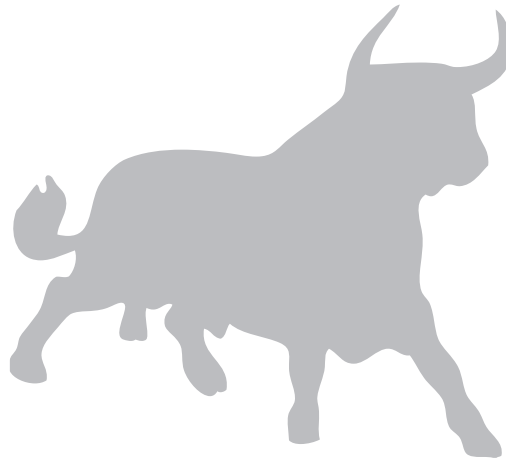
Das **Hüftsteak** oder **Huftsteak** ist ein Steak aus der Rinderhüfte ohne Hüftdeckel. Es werden meist zwei bis drei Zentimeter dicke Scheiben geschnitten.

Ein **Rumpsteak** ist ein aus dem flachen Roastbeef oder dessen Verlängerung, der Hüfte, geschnittenes Steak. Es hat in der Regel an der Längsseite einen weißen Rand aus relativ festem Fett.

Das **Entrecôte** (franz. entre „zwischen“, côte „Rippe“) ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück oder der Hochrippe des Rinds.

Das **Filetsteak** ist unterteilbar in die dünn auslaufende Filetspitze (Filet mignon), das hochwertige Mittelstück und den in der Keule liegenden Filetkopf.





Preparación *Zubereitung*

Ihr Steak bereiten wir traditionsgemäß auf unserem großen offenen Holzkohlegrill zu.

Wir verwenden ausschließlich bestes Fleisch aus Argentinien, wo die Weiderinder auf der unendlichen Weite der fruchtbaren Pampa viel Bewegung haben und sich bei idealen Klimabedingungen nur von natürlichen, saftigen Futtergräsern ernähren.

Es gibt keine Ställe, kein zusätzliches Kraftfutter.

Diese natürliche Aufzucht verleiht dem Fleisch das einzigartig kräftige Aroma.

Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung an, wie Sie Ihr Steak wünschen:

Well Done – fast durchgebraten

Medium – innen zartrosa

Medium Rare – zwischen English und Medium

English oder Rare – innen roh

Und nun viel Vergnügen bei der Auswahl Ihres Steaks auf den folgenden Seiten.

Ihr Asador (Grillmeister)

Arber Sutaj

Carnes a la parilla

Argentinisches Fleisch vom Grill

Alle Steak-Gerichte werden mit Ofenkartoffel oder Pommes Frites serviert.

Churrasco

Hüftsteak

160	Churrasquito	13,60
	Hüftsteak, ca. 160 g	
161	Churrasco Popular	15,00
	Hüftsteak, ca. 200	
162	Churrasco Perdido	20,10
	Hüftsteak, ca. 300 g	
163	Churrasco Grande	25,00
	Hüftsteak, ca. 400 g	
164	Churrasco Gigante	29,70
	Hüftsteak, ca. 500 g	

Bife

Rumpsteak

165	Bife Libertad	16,90
	Rumpsteak, ca. 200 g	
166	Bife Campesino.	22,00
	Rumpsteak, ca. 300 g	
167	Bife Grande	26,90
	Rumpsteak, ca. 400 g	
168	Bife Matador	31,60
	Rumpsteak, ca. 500 g	
169	Bife a la Pimienta.	17,40
	Rumpsteak mit Pfefferkörnchen, ca. 200 g	
170	Bife a la Pimienta.	22,50
	Rumpsteak mit Pfefferkörnchen, ca. 300 g	
171	Bife a la Pimienta.	27,40
	Rumpsteak mit Pfefferkörnchen ca. 400 g	
172	Bife a la Pimienta.	32,10
	Rumpsteak mit Pfefferkörnchen ca. 500 g	

Carnes a la parilla

Argentinisches Fleisch vom Grill

Alle Steak-Gerichte werden mit Ofenkartoffel oder Pommes Frites serviert.

Bife Ancho

Entrecôte

173	Bife Ancho	22,10
	Entrecôte, ca. 300 g	
174	Bife Ancho	27,10
	Entrecôte, ca. 400 g	
175	Bife Ancho	31,80
	Entrecôte, ca. 500 g	

Lomo

Filetsteak

176	Lomito	19,40
	Kleines Filetsteak, ca. 160 g	
177	Lomo León de Oro »Steinhaus«.	20,80
	Filetsteak, ca. 200 g	
178	Lomo del Herrero	25,90
	Filetsteak, ca. 300 g	
179	Lomo Campeón	30,80
	Filetsteak, ca. 400 g	
180	Lomo Inmortal	35,50
	Filetsteak, ca. 500 g	
181	Lomo Mar del Plata	49,30
	Filetsteak, ca. 650 g	

∞

Sollten Sie keinen anderen Wunsch äußern, grillen wir Ihr Steak medium.

Guarniciones

Beilagen

184	Papa asada con adob	2,90
	Ofenkartoffel mit Kräutercreme	
185	Papa asada con crema agria	2,90
	Ofenkartoffel mit Sauerrahm	
186	Papa fritas	2,90
	Pommes Frites	
187	Arroz salvaje	3,00
	Wilder Reis	
188	Maíz asado	3,00
	Gegrillter Maiskolben	
191	Brocoli	3,00
	Gedünsteter Broccoli	
192	Espinaca	3,00
	Gedünsteter Spinat	
193	Salsa Bernesa	3,00
	Sauce Béarnaise	
194	Salsa de champiñones	3,00
	Champignonsauce	
196	Salsa de Pimienta.	3,00
	Pfeffersauce	
197	Cebolla Saltada.	3,00
	Frittierte Zwiebeln	
198	Kräuterbutter.	2,00

Especialidades de la parilla

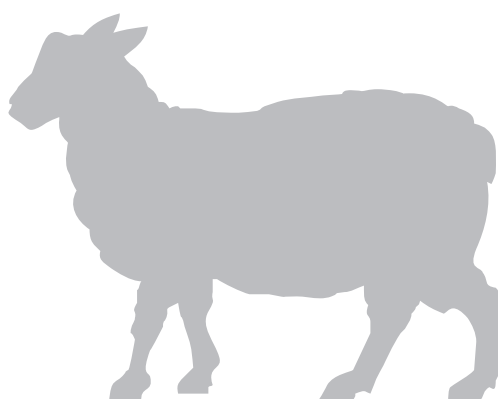
Grillspezialitäten

206	Lomo de cerdo	16,50
	Schweinefilet, ca. 200 g, mit Ofenkartoffel und gemischtem Salat	
207	Pavo a la parilla	16,70
	Gegrillte Putenbrust mit Champignonsauce, Ofenkartoffel, Broccoli und gemischtem Salat	
208	Pincho Alemán	19,10
	Kleines Steak am Spieß gegrillt, dazu Pommes Frites, Sauce Bernáise und gemischter Salat	
209	Cerdo Completo	19,90
	Schweinefilet mit Champignonsauce, Ofenkartoffel, Broccoli und gemischtem Salat	
210	Plato Diverso	21,40
	Grillteller Rindersteak, Schweinefilet, Bratwurst, Lammkoteletts, Maiskolbenstück, Ofenkartoffel und gemischter Salat	
211	Pincho Especial	20,70
	Kleines Steak am Spieß mit Champignonsauce, Ofenkartoffel, Broccoli und gemischter Salat	
212	Lomo Principal	24,90
	Schweinefilet, ca. 180 g, dazu Ofenkartoffel, Broccoli, Sauce Bernáise und gemischter Salat	

Especialidades de Cordero

Lammspezialitäten

- 220 Chuletas de Cordero 23,90
Lammkotelett, ca. 250 g, dazu grüne Bohnen,
Ofenkartoffel und gemischter Salat
- 221 Chuletas de Cordero 29,90
Lammkotelett, ca. 400 g, dazu grüne Bohnen,
Ofenkartoffel und gemischter Salat
- 222 Cordero Paula 25,50
Lamm-Carré, ca. 300 g, dazu grüne Bohnen,
Ofenkartoffel und gemischter Salat
- 223 Cordero Paula 34,90
Lamm-Carré, ca. 500 g, dazu grüne Bohnen,
Ofenkartoffel und gemischter Salat



Especialidades de Langostinos

Riesengarnelenspezialitäten

- 224 Langostinos a la Plancha. 23,90
Riesengarnelen gegrillt, mit Aioli-Sauce,
wildem Reis (nicht geschält) und gemischtem Salat
- 227 Langostinos Piri Piri 27,90
Riesengarnelen in Piri-Pirisauce (scharf),
mit wildem Reis (nicht geschält) und gemischtem Salat

Para los más pequeños *Für unsere kleinen Gouchos*

Essen wie ein Goucho und Spaß haben

214	Kleines Rindersteak	7,30
	mit Pommes Frites	
215	Kleines Schweinefilet	6,90
	mit Pommes Frites	
216	Kleines Geflügelsteak	6,10
	mit Pommes Frites	

El Toro Loco – Der verrückte Stier zum Ausmalen



Frage uns nach der
Malvorlage und Stiften.
Du darfst beides behalten.



Postres

Dessert

Ein wichtiges Wort in Argentinien ist postre – Nachtisch.

Er wird selten ausgelassen.

236	Panqueques con dulce de leche	4,70
	Argentinische Pfannkuchen mit Milchkaramel	
237	Flan con dulce de leche	4,70
	Crème Karamel	
238	Mousse du chocolate con frutas.	6,10
	Mousse au chocolat mit Früchten	

Helados

Eis

Die Argentinier lieben Süßes (dulces).

Eis hat in Argentinien Kultstatus. Wer es einmal probiert hat, der weiß warum.

239	Helados mixto con crema	4,10
	Gemischtes Eis mit Sahne	
240	Helados con frutas de estación	4,90
	Eis mit Früchten der Saison und Sahne	
241	Pera „Elena“.	4,90
	Vanilleeis mit Birne, heißer Schokoladensauce und Sahne	

Vinos Finos Argentionos

Argentinische Weine

Wein gehört zu Argentinien's Grundnahrungsmitteln.

Es gibt kaum ein Mittag- oder Abendessen, zu dem kein Wein gereicht wird.

Traditionell wird vor allem Rotwein, weniger Weißwein getrunken.

Es überrascht nicht, dass die Weine aus den Tälern am Fuße der Anden es mit den Spitzengewächsen aus aller Welt aufnehmen können. Argentinien ist das fünftgrößte Weinbaugebiet der Welt. Hier werden seit mehr als 400 Jahren Reben angepflanzt.

Das größte und renommierteste Weinbaugebiet Argentinien's ist Mendoza.

Es liegt über tausend Kilometer westlich von Buenos Aires am Fuße der schneebedeckten Anden, deren höchster Gipfel, der Aconcagua, mit 7000 Metern der höchste Berg ganz Amerikas ist.

Das Klima in der gut 700 Meter über dem Meeresspiegel gelegenen Weinregion ist sonnig und trocken. Die starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sorgen für gesunde Rebstöcke, so dass die Bekämpfung von Rebkrankheiten durch Spritzen so gut wie unbekannt ist.

Genießen Sie unsere offenen Hausweine zu Ihrem Steak ebenso, wie unsere ausgesuchten Spitzenweine.



Vinos Abiertos

Offene Weine

Vino tinto

Rotwein

60	Glas, 0,2 l	3,90
61	Karaffe, 0,25 l	4,60
62	Karaffe, 0,5 l	8,80

Vino blanco

Weißwein

64	Glas, 0,2 l	3,90
65	Karaffe, 0,25 l	4,60
66	Karaffe, 0,5 l	8,80

Vino mezclado con gaseosa

Weinschorle

68	Glas, 0,2 l	3,20
----	-----------------------	------

Vino rosado

Rosewein

69	Glas, 0,2 l	3,90
70	Karaffe, 0,25 l	4,60
71	Karaffe, 0,5 l	8,80

Sangria

73	Karaffe, 0,25 l	5,60
74	Karaffe, 0,5 l	10,50

Bodegas „Trapiche“

Weinkellerei „Trapiche“ (Mendoza, Argentinien)

Vinos tintos

Rotweine

46 ***Trapiche Malbec Roble*** – trocken, weich 19,50

Ein tiefdunkler, aromatischer Wein mit üppigem Beerenduft und leichter Eiche. In Eichenbarriques gereift.

47 ***Broquel – Cabernet Sauvignon*** – trocken 24,00

Glänzendes Dunkelrot.

Elegant, mit ausgeprägtem Aroma, ausgeglichen in Kraft und Tiefe.

Cassis-Erlebnis am Gaumen. Anklang von Zeder, Vanille und Schokolade.

Seine 15-monatige Reifung in Eichenbarriques und 9 Monate in Flaschen verleihen diesem Wein eine rassige Struktur und ein hervorragendes Bukett.

Bodegas y Viñedos „Luigi Bosca“

Weinkellerei „Luigi Bosca“ (Argentinien)

Vinos tintos

Rotweine

41 *Luigi Bosca – Cabernet Sauvignon Reserva 28,00*

Dunkles Granatrot.

Intensive Aromen von Schwarzkirsche, Schokolade, Leder, Tabak, schwarzen Oliven sowie einer überraschenden Vielfalt von Gewürzen.

Voller Körper, samtartig am Gaumen.

Einer der großen klassischen Cabernet Sauvignon aus Argentinien. Lieblingswein vieler Weinkenner, der auf keiner Weinkarte guter Restaurants in Buenos Aires fehlt.

Anbaugebiet: Finca „El Paraiso“, Maipú, Mendoza

Alkoholgrad: 14,0%

Reife: 16 Monate in teilweise neuen französischen und amerikanischen Barriquefässern, mindestens 14 Monate Flaschenreife vor Vermarktung

42 *Luigi Bosca – Malbec „Gran Reserva“ 34,00*

Intensives brillantes Bordeauxrot.

Klassische Aromen von Sauerkirsche, reifen Pflaumen, Kaffee, Kräutern und Pfeffer. Rund, alkoholreich mit weichen, süßlichen Tanninen.

Ein reifer, eleganter Malbec.

Verführerisch und typisch argentinisch, so, wie ein Malbec sein sollte.

Anbaugebiet: Finca „La España“, Luján de Cuyo, Mendoza

Alkoholgrad: 14,0 %

Reife: 12 Monate in teilweise neuen französischen Barriquefässern, mindestens 10 Monate Flaschenreife vor Vermarktung.

Bebidas sin alcohol

Alkoholfreie Getränke

80	Coca Cola	0,2 l	2,10
81	Coca Cola	0,4 l	3,70
82	Coca Cola light.	0,2 l	2,10
83	Coca Cola light.	0,4 l	3,70
84	Fanta	0,2 l	2,10
85	Fanta	0,4 l	3,70
86	Spezi	0,2 l	2,10
87	Spezi	0,4 l	3,70
88	Sprite	0,2 l	2,10
89	Sprite	0,4 l	3,70
90	Mineralwasser	0,25 l	2,20
91	Mineralwasser	0,75 l	4,90
92	Tonic Water	0,2 l	2,50
93	Bitter Lemon.	0,2 l	2,50
94	Apfelsaft	0,2 l	2,30
95	Orangensaft	0,2 l	2,30
96	Tomatensaft	0,2 l	2,30
97	Apfelschorle	0,2 l	2,30
98	Apfelschorle	0,4 l	3,90

Bebidas calientes

Warme Getränke

295	Latte Macchiato	3,10
296	Kakao	2,10
297	Milchkaffee	2,30
298	Kaffee	1,80
299	Kaffee Haag.	1,80
300	Espresso.	1,80
301	Doppelter Espresso	3,10
302	Cappucino	2,30
303	Tee mit Milch.	1,70
304	Tee mit Zitrone.	1,70
305	Tee mit Rum	3,10

Aperitivos

Aperitifs (5 cl)

10	Sherry trocken	2,60
11	Sherry medium.	2,60
12	Sherry cream	2,60
13	Martini rosso	3,40
14	Martini bianco	3,40
15	Martini extra dry	3,40
16	Portwein	3,40
17	Pernod (2cl)	3,60
18	Campari Soda	3,60
19	Campari Orange	3,90
31	Cuba Libre	4,80
32	Gin Tonic	4,60
33	Wodka Tonic	4,60
34	Wodka Lemon	4,60
35	Asbach Cola	4,60

Cóctel – *Cocktails*

25	Martini Cocktail	4,90
26	Bloody Mary	4,90
27	Margarita	4,90

Tragos largos – *Longdrinks*

31	Cuba Libre	4,80
32	Gin Tonic	4,60
33	Wodka Tonic	4,60
34	Wodka Lemon	4,60
35	Asbach Cola	4,60

Espirituosas

Spirituosen (2 cl)

251	Malteser Aquavit	2,90
252	Jubiläumsaquavit.	2,90
255	Williams-Christ Birne	2,90
256	Gordons Dry Gin.	2,90
257	Tequila mexikanisch, weiß	2,90
258	Tequila mexikanisch braun	2,90
259	Grappa	2,90
260	Fernet Branca.	2,90
261	Ramazotti.	2,90
263	Sambuca	2,90
265	Amaretto	2,90
266	Jägermeister	2,90
267	Wodka	2,90
269	Averna	2,90
271	Baileys.	3,50

Whiskey (4 cl)

278	Chivas Regal	4,80
-----	------------------------	------

Cognac – *Brandy* (4 cl)

285	Osborne.	3,40
286	Calvados	3,90
287	Carlos 1	4,90

Cava/Champán *Sekt/Champagner*

309	Piccolo	7,50
	0,25 l Fl. Sekt	
311	Freixenet	
	0,20 l Fl. Sekt	7,50
	0,75 l Fl. Sekt	25,10
313	Moet Chandon	67,90
	Champagner brut, 0,75 l Fl.	

Cervezas

Biere

Vom Fass

	Radeberger Pils	
320	0,2 l	1,90
321	0,3 l	2,80

	Sion Kölsch	
322	0,3 l	2,80
323	0,4 l	3,40

Flaschenbiere (0,5 l)

324	Schöffelhofer Hefeweizen	3,90
325	Schöffelhofer alkoholfrei	3,90

Alle in dieser Karte genannten Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.

Agente de adición

Zusatzstoffe

Unsere Steaks bestehen grundsätzlich aus 100% bestem argentinischem Rindfleisch!

In unseren Speisen können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

- 1 Konservierungsstoff*
- 2 Farbstoff*
- 3 Antioxidationsmittel*
- 4 Geschmacksverstärker*
- 5 Phosphat*
- 6 Zuckerarten und Süßungsmittel*
- 7 geschwärzt*
- 8 geschwefelt*
- 9 gewachst*
- 10 koffeinhaltig*
- 11 chininhalting*
- 12 Eiklar*
- 13 Milcheiweiß*
- 14 Sojaweiß*
- 15 kakaohaltige Fettglasur*
- 16 Alkohol*

Wir verwenden möglichst keine Lebensmittel, die Farbstoffe und/oder Konservierungsstoffe enthalten.



Argentinisches Steakhaus



Inhaber: Valbona Mucaj

»Im Steinhaus«

Turmstraße 13

53175 Bonn – Plittersdorf

Telefon: 02 28 96 10 49 61

E-Mail: mail@el-toro-perdido.de

Internet: www.el-toro-perdido.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag:

12.00 Uhr – 14.30 Uhr und 18.00 Uhr – 23.00 Uhr

Dienstag Ruhetag