



**BIENVENIDOS IN ONS RESTAURANT!**

Welkom in ons Argentijnse Grill Restaurant. Wij gebruiken het beste Argentijnse vlees om voor u de heerlijkste vleesgerechten te kunnen bereiden. Met zorg op houtskool gegrild zodat u kunt genieten van onze heerlijke malse vleeschotels.

# Drinken Bebidas



## Frisdranken

Coca Cola, Coca Cola Zero	3
Fanta, Cassis, Bitter Lemon, Ice Tea (Green), Spa Blauw of Rood	
Fever-Tree Tonic	3,25
Fristi, Chocomel (koud of warm)	3,25
Fles water (plat of bruisend)	6
Verse Jus'D Orange	3,5

## Warme dranken

Espresso	3
Dubbele espresso	5,5
Espresso macchiato	3,5
Koffie	3
Cappuccino	3,5
Latte	3,5
Latte macchiato	4
Koffieverkeerd	4
Koffie met slagroom	3,5
Thee	3,5
Munt thee	4
Chocolade melk	4

**Decafe is mogelijk**

**+0,50 slagroom**

## Aperitieven

Port (Rood)	3,50
Johnny Walker (rood of zwart)	6,50
Jameson	6,00
Vieux of Campari	3,50
Gin, Bacardi (limon), Ricard, Jägermeister	4,00

## Likeuren

Tia Maria	Remy Martin
Cointreau	Calvados
Amaretto	Limoncello
Sambuca	Malibu
Baileys	Likeur
Courvoisier	
Drambuie	
Grand Marnier	<b>5,50</b>

## Coctails

<b>Margarita</b> Tequila, Cointreau en limoensap	9
<b>Tequila Sunrise</b> Verse sinaasappelsap, tequila, Grenadine	8,5
<b>Pina Colada</b> Ananassap, kokosdrink met Malibu	8,5
<b>Buenos Aires</b> Legui, Wodka, verse sinaasappel	9
<b>Espresso Martini</b> Wodka, Kalua, espresso	9

## Bier

Birra Moretti	3,10
Birra Moretti 500ml	6
Quilmes (Argentijns pils)	4,5
Corona	5
Desperados	5
Amstel Radler 2.0%	3,5
Amstel Radler 0.0%	3,5
Birra Moretti 0.0%	3,5

## Speciaal bier

<b>Strandgaper</b> Fris en subtiel met een bittere afdronk	6,5
<b>Hopruiter</b> Citrus en een vleug mango met een complexe hopbitterheid	6,5
<b>Zeezuiper</b> Goudblonde, volmoutige tripel met een vleugje koriander	6,5
<b>Seizoensbier</b> Vraag aan de beidiening voor de assortiment van onze bier	6,5

## Speciale koffies

<b>Cafe carajillo</b> Espresso met cognac	
<b>Cafe Dom</b> Koffie met Dom Benedictine	
<b>Irish coffee</b> Koffie Irish whiskey	
<b>French coffee</b> Koffie met Grand Marnier	
<b>Cafe Argentino</b> Koffie met tequila en Kalua	
<b>Spanish coffee</b> Koffie met Tia Maria	
<b>Italian coffee</b> Koffie met Amaretto	
<b>Cafe La Rueda</b> Koffie Argentijnse likeur (Legui)	
<b>Cafe Sisiliano</b> Koffie met Baileys	<b>6,95</b>

## Witte wijnen

		
<b>Sauvignon blanc   Altos del Condor Mendoza   Argentinië</b> Frisse, ronde, sappige wijn met tonen van tropisch fruit	4,50	22
<b>Verdejo   Rueda   Spanje</b> Complexe frisse wijn, tonen van citrus en peer: heerlijk sappig!	5	26

## Rosé wijn

<b>Bonarda-Cabernet Sauvignon-Syrah   Altos del Condor   Mendoza</b> Aroma's van frambozen, bramen en aardbei. Elegant, sappig en plezierig, met veel fruit in de afdrank	4,50	22
--	------	----

## Zoete wijn, Sangria & Prosecco

	1 glas	Karaf	Fles
<b>Sonnenstübchen</b> Heerlijke aromatisch met veel tropisch fruit, mollig, maar zeker niet te zoet en een beetje pétillant	4,50		25
<b>Sangria</b> De drank wordt geserveerd in een karaf, traditioneel met ijs en verse vruchten		14,50	
<b>Prosecco 20cl</b>			6,5

## Rode wijnen

		
<b>Malbec   Altos del Condor   Mendoza   Argentinië</b> Rijp rood fruit in de neus, aangenaam volle wijn met hinten van bramen en blauwe bosbessen in de smaak.	4,50	22
<b>Monastrell   Nydia   Bodegas Xenysel   Jumilla   Spanje</b> Vol met bramen en pruimen. Lichte vanille tonen door vier maanden houtlagering in Amerikaans en Frans eiken.		28
<b>Pinot Noir   1884 Estate Grown Bodegas Escorihuela   Mendoza</b> Rijpe, intense en kruidige wijn met acht maanden houtrijping in Franse eiken vaten.		29,5
<b>Cabernet Sauvignon   1884 Estate Grown   Bodegas Escorihuela   Mendoza</b> Intens donkerrood van kleur. Aroma's van cassis, rijp rood fruit en tonen van vanille en koffie. Intense, soepele en lange afdrank.		29,5
<b>Malbec Reserva   Bodega Del Fin del Mundo   Patagonia</b> Dit wijngoed gebruikt het water van de Andes om een vruchtbare oase te maken om prachtige wijnen te verbouwen. Aroma's van braambessen, pruimen, vanille en specerijen. Krachtige volle complexe wijn met goede balans in houtrijping.		36
<b>Special Blend Reserva   Bodega Del Fin del Mundo   Patagonia</b> Absolute top wijn: blend van Cabernet Sauvignon, Malbec en Merlot. Elegante en complexe wijn met tonen van zoethout, kruiden en vanille. Vijftien maanden gerijpt in Franse eikenhouten vaten.		65



## Voorgerechten

<b>0. Cóctel de Camarones</b>	Hollandse garnalencocktail met cocktailsaus	11
<b>114. Cóctel de Camarones con avocado</b>	Hollandse garnalencocktail met avocado	12
<b>7. Carpaccio</b>	Dun gesneden Argentijnse ossenhaas met pijnboompitten en parmezaanse kaas	12
<b>14. Cóctel Soledad</b>	Cocktail van kipfilet, walnoten en mandarijnen	10
<b>8. Tomato Relleno</b>	Gevulde tomaten met tonijn	8
<b>113. Melon con Jamon</b>	Serrano ham met meloen	10
<b>1. Meloen al porto</b>	Meloen met rode port	9

## Warme voorgerechten

<b>109. Guacamole con tortillas</b> 	Mexicaanse avocadodip met maïstortillas	6.5
<b>4. Chorizos</b>	Gegrilde Argentijnse worstjes naar origineel recept	7
<b>5. Pimiento Relleno</b>	Gevulde paprika met gekruid rundvlees	8
<b>6. Humita</b> 	Traditionele Argentijnse delicatessen met maïs en kaas (vega)	6
<b>148. Gambas con Ajo</b>	Drie grote gambas met knoflooksaus	13
<b>37. Choclo con Mantequilla</b> 	Gegrilde maïskolf met roomboter	5





## Warme voorgerechten

- 15. Combinacion dos Empanadas** 8  
Combinatie van rundvlees pasteitjes en geitenkaas spinazie pasteitjes. (2 stuks)
- 3. Empanadas de Carne** 8  
Traditionele Argentijnse rundvlees pasteitjes (2 stuks)
- 13. Empanadas de Queso**  8  
Traditionele Argentijnse pasteitjes met geitenkaas en spinazie (2 stuks)

## Sopas/Soepen

- 9. Crema de Tomate**  6  
Huisgemaakte tomatensoep
- 10. Crema ranchera** 6  
Kruidige Argentijnse goulashsoep
- 112. Sopa de Cebolla**  6  
Pittige Argentijnse uiensoep

## Bijgerechten

- 34. Papas fritas** 4  
Frietjes
- 36. Papa asada con crema** 4  
Gepofte aardappel met huisgemaakte saus
- 11. Papa a la forno** 4  
Gebakken aardappels uit de oven
- 70. Cebolla a la parrilla** 4  
Gegrilde uienringen
- 75. Aros de cebolla** 5  
Gefrituurde uienringen
- 71. Tomates a la parrilla** 4  
Gegrilde tomaten
- 72. Champinones a la parrilla** 5  
Gegrilde champignons met honing
- 37. Choclo con manteca** 5  
Gegrilde maïskolf met roomboter
- 110. Arroz salteado** 5  
Gekruide rijst
- 23. Verdura a la parrilla** 6  
Gegrilde groenten

Voorgerecht  
**Spareribs** 11



**Kinder  
menu: 11,95**

- Spareribs
- Bief +4.00
- Kip +2.00

## *Plato principal* Hoofdgerechten

27. Bief de Lomo (200g.) - 24.5

Overheerlijke, botermalse Argentijnse ossenhaas  
Keuze uit 250g. (+3.00) of 325g. (+8.00)

25. Bief de Chorizo (250g.) - 24.5

Een heerlijke malse Argentijnse entrecote.  
325g. (+4.00)

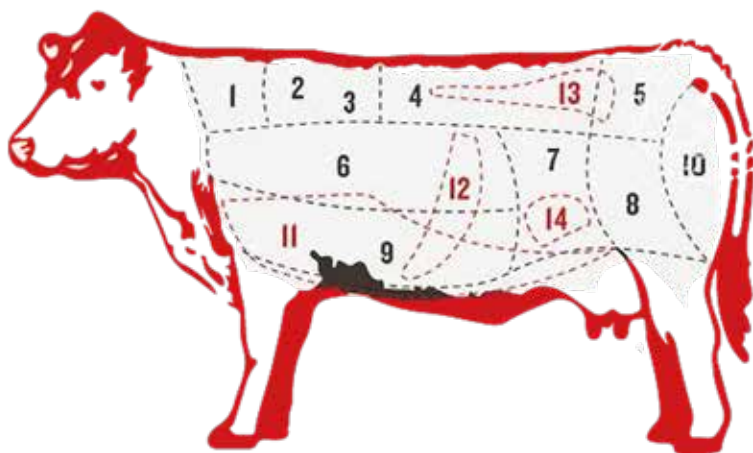
49. Bief de Ancho (250g.) - 25.5

Overheerlijke mooie Argentijnse ribeye steak,  
fantastisch van smaak. 325g. (+5.00)

26. Churrasco de Cuadril (250g.) 26.5

Argentijnse lendebeefstuk

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met salade, friet of gepofte aardappel.*



### Sauzen en toppings

Salsa de Pimienta	<i>Pepersaus</i>	2
Salsa de la Pongei	<i>Champignonsaus</i>	2
Salsa de Ajo	<i>Knoflooksaus</i>	2
Salsa de Tomate	<i>Tomatensaus</i>	2
Chimichurri	<i>Argentijnse saus</i>	2
Salsa de Cóctel	<i>Cocktailsaus</i>	2

13. Bief de Lomo.

3. Bief de Ancho

4. Bief de Chorizo.

5. Cuadril.



*Gesmolten kaas met gegrilde uien optie is mogelijk op alle soort vlees gerechten. (+3.00)*

Spareribs  
Spareribs  
Spareribs..?

Kies uit:

*Naturel, zoet, pittig of knoflook*

Vraag aan de bediening voor de combinaties van de smaken.

33. Costilla de Cerdo  
La Rueda

## Plates del Carnes

31. Pinche de La Rueda (250g.) - 27,5

Spies van botermalse Argentijnse ossenhaas met paprika en ui

52. Combinacion Crillo mixto (300g.) - 27,5

150g overheerlijke entrecote en 150g. ribeye steak

54. Combinacion de La Rueda - 38

150g. Argentijnse ossenhaas, 150g. entrecote,  
150g. ribeye

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met salade, friet of gepofte aardappel.*

119. T-bone Cardinal (500g.) - 28

De enige echte T-bone steak voor de liefhebber

51. Combinacion dos Carnes - 27

150g Argentijnse ossenhaas en 150g. entrecote



32. Gran Parrillada Mixta  
**Mixed grill**

- 29,5 p.p

Complete Argentijnse vleesassortiment van 6 soorten vlees. *minimaal 2 personen*

### Platos de Pollo Kipgerechten

22. Filet de Pollo 21  
Kipfilet met zoete marinade

122. Pincho de Pollo 22  
Spies van gemarineerde kip met uien en paprika



### Platos de Cordero Lamsvleesgerechten

17. Costillas de Cordero (+-450g.) 23,5  
Mooie lamskoteletjes met een fijne zachte smaak

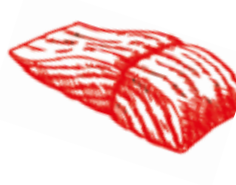
19. Cordero asado 23  
Spies van zachte Argentijnse lamsoesters



### Platos de Pescados Visgerechten

47. Salmon Al Martini 21,5  
Gegrilde zalmfilet met huisgemaakte saus

48. Gambas al Ajo 25  
Grote gegrilde gamba's (6 stuks) met knoflooksaus



### Platos de vegetarianos Vegetarische gerechten

46. Carbonado Criolla 22  
Traditionele Argentijnse vegetarische stoofschotel



# Dessert

<b>50. Cheesecake</b>	
Klassieke cheesecake met koekjesbiscuit, roomkaasvulling en een schep ijs	7
<b>53. Cheesecake apple crumble</b>	
Cheesecake met koekjes biscuit, appel curd vulling en afgewerkt met appelcrumble	7
<b>56. Chocolate Fudge cake</b>	
Heelijke volle taart van chocolademousse en chocolade cake	7
<b>40. Helados</b>	
Gemengd ijs met slagroom	6
<b>43. Mango con tequila</b>	
Vanille ijs met mango, tequila en slagroom	7,5
<b>45. Piña con Helado</b>	
Vanille ijs met ananas en slagroom	7,5
<b>39. Helados</b>	
Vanille ijs met verse meloen, tequila en slagroom	7,5
<b>60. Frutas</b>	
Vers fruit met tequila en slagroom	9,5
<b>44. Merenda al chocolate</b>	
Gevulde soesjes met vanille ijs, chocoladesaus en slagroom	7,5
<b>42. Copa cassis</b>	
Vanille ijs met blauwe bessen en slagroom	7,5
<b>62. Copa sorpresa</b>	
Het tropische avontuur van La Rueda	11,5
<b>63. Paqueques Flameados</b>	
Flensje met vanille ijs en geflambeerd met Grand Marnier	8,5
<b>41. Don Rafael</b>	
Vanille ijs met walnoten en whiskey	8
<b>38. Banana split</b>	
Vanille ijs met banaan, slagroom en chocoladesaus	8,5
<b>61. Dame Blanche</b>	
Vanille ijs met slagroom en chocoladesaus	7,5
<b>64. Creme brulee</b>	
Creme met een krokant laagje gebrande suiker met ijs	7,5
<b>Kinder ijs</b>	
Twee bolletjes van vanille, chocolade, aardbei of pistache ijs.	4,5