



Menú - Einwegspeisekarte - Menu



Desde, febrero 3 1971 en Colonia.
Seit dem 3. Februar 1971 in Köln.
Since February 3, 1971 in Cologne.



Digitale Speisekarte unter:
www.el-gaucho.de oder mit QR-Code



Grafik: frvvilhelm5066B@aol.com

Entradas / Vorspeisen / Starters

060	2 EMPANADAS de la casa (2 x 90g)	10,50 €
	Hausgemachte mit argentinischen Rindfleisch gefüllte Teigtaschen (argentinisches Nationalgericht)	
	Two Meatpies (Beef) (Argentina) - handmade	
061	CALAMARES „A LA ROMANA“	9,80 €
	Frittierte Tintenfischtringe „a la Romana“	
	Fried Calamari Rings „a la Romana“	
062	CHAMPIÑONES AL AJILLO (PICANTES)	9,80 €
	Pikante Champingnons in heißer Knoblauchsauce	
	Mushrooms in hot garlic sauce	
063	CHAMPIÑONES AL CREMA	9,80 €
	Champignons in Sahnesauce	
	Mushrooms in cream sauce	
064	JAMÓN CRUDO	10,90 €
	Luftgetrockneter Serano Schinken	
	Ham serano	
065	GAMBAS AL AJILLO	11,50 €
	Garnelen in heißer Knoblauchsauce	
	Shrimps Ajillo (Hot Garlic Sauce)	
066	PALMITOS CON SALSA GOLF	11,00 €
	Palmenherzen mit Golfsauce	
	Hearts of palm with Golfsauce	
067	COCKTAIL DE LANGOSTINOS	12,90 €
	Shrimps-Cocktail	
068	COCKTAIL DE AVOCADOS CON LANGOSTINOS	14,70 €
	Avocado-Cocktail mit Shrimps in Currysauce	
	Avocado cocktail with shrimps in currysauce	
069	MELON CON JAMÓN	12,60 €
	Melone mit Schinken	
	Melon with ham	

Sopas / Suppen / Soups

072	CONSUME ESPECIAL „EL GAUCHO“	6,40 €
	Fleischbrühe „El Gaucho“	
	Consume „El Gaucho“	
073	SOPA „RANCHERA“	6,40 €
	Suppe „Ranchera“ , Gemüsesuppe mit ,Rindfleisch	
	Soup „Ranchera“ vegetable soup with beef	
074	SOPA DE CABELLOS DE ANGEL	6,80 €
	Fleischsuppe mit Nudeln	
	Vegetable soup with beef and noodles	
071	GAZPACHO	6,50 €
	Kalte spanische Gemüsesuppe	
	Cold spain vegetable soup	
075	SOPA DE MAIZ	7,40 €
	Mais Suppe	
	Corn soup	

Ensaladas / Salate / Salade

Plato / Teller / Plate

081	ENSALADA VERDE	6,80 €
	Ensalada verde, cebolla - Grüner Salat, Zwiebeln - Lettuce salad, onions	
082	ENSALADA DE TOMATE	7,20 €
	Tomate, cebolla - Tomatensalat mit Zwiebeln - Tomato salad with onions	
083	ENSALADA DE MAIZ	7,80 €
	Maiz, cebolla, huevos hervidos Maissalat mit Zwiebeln und gekochten Eiern Corn salad with onions and cooked eggs	
085	ENSALADA MIXTA	8,50 €
	Ensalada verde, tomate, cebolla Grüner Salat, Tomaten und Zwiebeln Lettuce, tomatoes and onions	
086	ENSALADA MAIZ Y FRIJOLES	8,80 €
	Maiz, cebolla, huevos hervidos, frijoles Mais, Zwiebeln, gekochten Eiern und Kidney Bohnen Lettuce, onions, cooked eggs	

Ensaladas especiales / Besondere Salate

091	EL GAUCHO	11,50 €
	Ensalada verde, tomate, maiz, alcachofa, queso, huevos hervidos, cebolla Grüner Salat, Tomaten, Mais, Artischocke, Käse, gekochte Eier, Zwiebeln Lettuce, tomatoes, corn, artichoke, cheese, cooked eggs and onions	
092	CECILIA	11,50 €
	Ensalada verde, tomate, remolacha, cebolla, huevos hervidos, alcaparras Grüner Salat, Tomaten, rote Beete, Zwiebeln, gekochte Eier und Kapern Lettuce, tomatoes, beet, onions, cooked eggs and capers	
093	ORIGINAL CAESAR (especial Dressing)	11,50 €
	Ensalada romana, croutons, Parmigiano-Reggiano Romana Salat, Croutons, Parmigiano-Reggiano (Stücke), Romana salad, croutons, Parmigiano-Reggiano,	
094	MIRAMORES	13,20 €
	Ensalada valeriana (canónigos), tomate, maiz, granada, tocino Feldsalat, Tomaten, Granatapfel, Mais, Speck Lamb's lettuce, tomatoes, pomegranate, corn, bacon	
095	FRANCISCA	13,20 €
	Ensalada verde, aguacate, shrimps, alcaparras, pasa de uvas, huevos hervidos, pimientos, cebolla, almendras Grüner Salat, Avocado, Shrimps, Kapern, Rosinen, gekochte Eier, rote Paprika, Zwiebeln und Mandelsplitter Lettuce, avocado, shrimps, capers, raisins, cooked eggs, red paprika, onions, almonds	
096	COPACABANA	14,40 €
	Ensalada verde, palmitos, naranja, pasa de uvas, nueces, gorgonzola, alcachofa, cebolla, huevos hervidos Grüner Salat, Palmenherzen, Orangenstücke, Rosinen, Walnüsse, Gorgonzolakäse, Artischocke, Zwiebeln und gekochte Eier Lettuce, hearts of Palm, orange pieces, raisins, walnuts, Gorgonzola cheese, artichoke, onions and cooked eggs	

Otras comidas / Verschiedene Hauptspeisen

099	BANDEJA DE VEDURAS VEGAN CON ARROZ	11,00 €
	Vegane Gemüsepflanne mit Reis - Vegan vegetable pan with rice	
098	GAMBAS FRITAS SALVAJE ARGENTINO	21,00 €
	Wilde argentinische Riesengarnellen mit Schale große Portion Fried big sized wild arg. Shrimps big portion	

Pfifferlinge:

Pfifferlinge zum Steak ihrer Wahl
als Beilage mit oder ohne Sahne

7,80 €

Bife de lomo "con rebozuelo"

Filetsteak - 300gr
mit frischen Pfifferlingen
(mit oder ohne Sahne)

42,50 €



Parillada / Spezialitäten vom Grill / Grill

Unsere **Premium-Steaks** von natürlich gehaltenen argentinischen **Weideland-Rindern** werden nach traditioneller Gauchoart auf einem offenen Grill schonend und nach speziellen Rezepten zubereitet.

Wir verwenden ausschließlich frische & hochwertige **Premium-Qualität aus Argentinien**.

Zu den Steaks werden nur die Beilagen serviert, die ausdrücklich ausgewiesen sind. Die Beilagen finden sie rechts in der Speisekarte.



Lomo / Filetsteak / Tenderloin

Das zarteste Stück, fettarm, fein und saftig

100	FILETSTEAK „PIBE“ 200 gr	25,50 €
101	FILETSTEAK „CLASICO“ 300 gr	35,50 €
103	FILETSTEAK „AL MORRON“ 300 gr	37,00 €
	mit roter Paprika - with red paprika	
104	FILETSTEAK „CEBOLLA“ 300 gr	37,00 €
	mit gedünsteten Zwiebeln - with steamed onions	
102	FILETSTEAK „MADAGASCAR“ 300 gr	37,00 €
	mit grünem Pfeffer - with green pepper	
106	FILETSTEAK „GORGONZOLA“ 300 gr	39,00 €
	mit Gorgonzolacreme - with creme gorgonzola sauce	
105	GRAN BIFE DE LOMO „BUENOS AIRES“ 420 gr	48,50 €
	großes Filetsteak - big sized steak	

Bife ancho / Entrecôte / Rib eye

Das Zwischenrippenstück, sein saftiger Fettkern gibt zartes Fleisch, Würze, Aroma und einen kräftigen Geschmack

131	ENTRECÔTE 350 gr	28,50 €
132	ENTRECÔTE „A LA PIMIENTA“ 350 gr	30,00 €
	mit grobgemahlenem Pfeffer — with crushed white pepper	
133	ENTRECÔTE „CEBOLLA“ 350 gr	30,00 €
	mit gedünsteten Zwiebeln - with steamed onions	

Bife de chorizo / Rumpsteak / Roast beef

Herhaftes Fleisch, saftig und würzig durch den typischen Fettrand. Die Argentinier mögen es am liebsten

110	RUMPSTEAK „CHICO“ 250 gr	22,00 €
111	RUMPSTEAK „CLASICO“ 350 gr	28,00 €
112	RUMPSTEAK „PIMENTA“ 350 gr	29,50 €
	mit grobgemahlenem Pfeffer - with crushed white pepper	
113	RUMPSTEAK „PIMENTA VERDE“ 350 gr	29,50 €
	mit grünem Pfeffer - with green pepper	
114	RUMPSTEAK „AL LAS HIERBAS“ 350 gr	29,50 €
	mit aromatischen Kräutern - with aromatics herbs	
115	RUMPSTEAK „AL COGNAC“ 350 gr	29,50 €
	mit Cognac flambiert - flambéed with cognac	
116	RUMPSTEAK „CEBOLLA“ 350 gr	29,50 €
	mit gedünsteten Zwiebeln - with steamed onions	
117	RUMPSTEAK „OREGANATO“ 350 gr	29,50 €
	mit Oregano — with oregano	
118	RUMPSTEAK „TANGO“ 480 gr	39,50 €
	großes Rumpsteak - big sized steak	

Cuadril / Hüftsteak / Sirloin steak

Aus dem Herzen der Hüfte, kräftiges, würziges und fettarmes Steak.

121	HÜFTSTEAK 300 gr	20,30 €
122	HÜFTSTEAK „A LA PIMENTA“ 300 gr	21,80 €
	mit grobgemahlenem Pfeffer - with crushed white pepper	
123	HÜFTSTEAK „CEBOLLA“ 300 gr	21,80 €
	mit gedünsteten Zwiebeln - with steamed onions	

Otras especialidades / Andere Grillspezialitäten / Grill

135	BROCHETA DE LOMO 350 gr	21,30 €
	Rinderfilet Fleischspieß, Paprika, Zwiebeln - Skewer Tenderloin, paprika, onions	
136	MORCILLA CRIOLLA	9,00 €
	zwei argentinische Blutwürste vom Grill - Two blood sausages from the grill	
137	CHORIZOS „CATAMARCA“	10,50 €
	zwei argentinische Bratwürste - Two Argentine sausages	

Guarnición / Beilagen / Dishes (Portion)

- Saison -		FRISCHE PFIFFERLINGE - REBOZUELO mit oder ohne Sahne Chanterelles with or without cream sauce	- Saison -
			7,80 €
141	PAPA ASADA	Kartoffel in Alufolie mit Kräutercreme - Baked potato	3,60 €
142	PAPAS FRITAS	Pommes Frites - French fries	3,90 €
143	PATATAS FRITAS ALEMÁN	Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebel - fried potatoes, bacon, onions	4,00 €
149	YUCA FRITAS	fritierte Maniok aus Südamerika, fried manioc	4,10 €
153	PAN TOSTADO CASERO CON AJO	Knoblauchbrot nach Art des Hauses - bread with garlic - self-made	3,70 €
145	ARROZ	Reis - rice	3,50 €
144	CHOCLO ASADO	auf dem Grill gerösteter Maiskolben - baked corn on the cob	3,90 €
146	BRÓCOLI	Broccoli	3,80 €
147	ESPINACAS	Spinat - spinach	3,80 €
151	CEBOLLA HORNEADA	gedünstete Zwiebeln - steamed onions	2,70 €
286	PIMENTA VERDE	eingelegter Grüner Pfefffer „Madagaskar“ - pickled green pepper	2,10 €
287	PIMENTA BLANCA	grobgemahlener Weisser Pfeffer - coarsely ground white pepper	1,70 €
148	SAUCE BERNAISE		3,50 €
160	SAUCE GORGANZOLA		3,50 €
150	CREMA DE HIERBAS Kräutercreme, herbal Crem		2,10 €
152	CHIMICHURRI SALSA „EL GAUCHO“ hausgemacht / Portion ..		2,60 €
	zum Mitnehmen Glas 420ml: 11,90 € / Glas 210ml:		6,90 €
154	CHIMICHURRI SALSA „ARGENTINO“ hausgemacht / Portion ..		2,80 €
	zum Mitnehmen Glas 420ml: 11,90 € / Glas 210ml:		6,90 €

Postres / Nachspeisen / Desserts

161	Melón MELÓN AL OPORTO	10,50 €
	Melone mit Portwein	
	melon with portvine	
162	ENSALALADA DE FRUTA CON MARASCINO	10,50 €
	Obstsalat mit Maraschino	
	Fruitsalad with Maraschino	
163	CALIPSO“ (GUINDAS,HELADO,ALMENDRAS)	11,90 €
	Heiße Schattenmorellen, Vanilleeis und Mandelsplitter	
	Morelles flambee, vanillia ice-creme and almonds	
164	DULCE DE MEMBRILLO	5,30 €
	Quittenmark	
	Quince jelly	
165	DULCE DE MEMBRILLO CON QUESO	6,90 €
	Quittenmark mit Käse	
	Quince jelly with cheese	
166	DULCE DE BATATA	5,30 €
	Süßkartoffelmark	
	Yam jelly	
167	DULCE DE BATATA CON QUESO	6,90 €
	Süßkartoffelmark mit Käse	
	Yam jelly with cheese	
168	DULCE DE LECHE	4,70 €
	Argentinisches Milchkaramell	
	Argentine milk-caramel	
169	HELADO DE VAINILLA	5,30 €
	Vanilleeis	
	Vanille ice-cream	
170	FLAN CON DULCE DE LECHE	7,50 €
	Karamellpudding mit argentinischem Milchkaramell	
	Caramel custard with argentine milk-caramel	
171	FLAN CON CREMA	6,50 €
	Karamellpudding mit Sahne	
	Caramel custard with cream	

Quesos / Käse / Cheese

181	GORGONZOLA (ITAL.)	7,80 €
182	GOUDA (HOLL.)	7,80 €
183	MANCHEGO (SPAN.)	7,80 €
184	MIXTO	15,50 €

Im Preis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten. - www.el-gaucho.de

Sie erhalten auf Nachfrage Informationen über verwendete Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen.



Die besten argentinischen Weine zum besten Steak!

Don Nicanor - Barrel Select - Malbec

Bodega Nieto Senetiner

Intensive violette rote Farbe, die sich in blau verwandelt. In der Nase Aromen von sauer-roten Früchten, und mineralischen Noten, eingebunden in einen dezenten Holzanteil. Am Gaumen präsentiert er sich gut mit seidigen Tanninen und einem anhaltenden und ausgewogenen Abgang. Er paßt hervorragend zum argentinischen Steak vom Grill.

Alkohol: 14,5 %,
Gesamtsäure: 5,3 g/l,
pH: 3,6,
enthält Sulfite.

Flasche 0,7l:

48,50 €



La Linda - Bonarda SC

Luigi Bosca

Dunkelroter Wein mit klaren und ausdrucksstarken Aromen, die an Marmeladen, Kirschen und Noten von Feigen und schwarzen Früchten erinnern. Am Gaumen ist er lebhaft und schmackhaft, mit einem guten Volumen reifer Früchte und seidigen Tanninen.

Die Trauben werden im richtigen Moment der Reife von Hand geerntet. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank mit ausgewählten Hefen bei einer kontrollierten Temperatur von 28°. Nach der alkoholischen Gärung reift der Wein drei Monate in Eichenfässern.

Er paßt hervorragend zum argentinischen Steak vom Grill.

Alkohol: 13%,
Gesamtsäure: 5,36 g/l,
pH: 3,70,
Restsüße: 2,20 g/l,
enthält Sulfite

Flasche 0,7l

28,00 €



*** Original Argentina ***

EL GRUCHO

Vino / Weine / Wine

abierto / offen / open



Tinto / Blanco / Rosado - Vino de la casa / Wein des Hauses / Wine of the house

Glas 0,2l .. 4,70 € 1/2 Liter .. 11,40 € 1/1 Liter .. 21,40 €

205	<i>Tinto / rot / red</i> Malbec - Cuesta del Madero, Arg (Glas) 0,2l	7,80 €
396	<i>Tinto / rot / red</i> Bonarda - Chakana Sobrenatural, Arg. (Glas) 0,2l	7,80 €
159	<i>Bianco / weiß / white</i> Torrontes - Gimenez Riili (Glas), Arg. (Glas) 0,2l	7,80 €

Sangria „El Gaucho“ (*hausgemacht, homemade*)

206	1/2 Liter Sangria "El Gaucho"	12,40 €
207	1/1 Liter Sangria "El Gaucho"	22,80 €

Botellas / Flaschenweine / Bottles

Flasche - 0,7l

Vino tinto / Rotwein / Red wine

Unsere Tipps:

345	Chakana Sobrenatural - Wein aus zertifiziertem BIO-Anbau - Argentina Bonarda - Cafayate-Salta	27,00 €
334	Falernia Carmenere Reserva Carmenera - Valle de Elqui, Chile	27,00 €
321	La Linda - Argentina Bonarda SC - Mendoza	28,00 €
323	La Linda - Argentina Malbec SC - Mendoza	28,00 €
321	Prodigo - Rosé - Argentina Rosé Selección, La Consulta - Mendoza	28,80 €

Argentina / Argentinien

301	Cuesta del Madero - Malbec Malbec - Mendoza	26,00 €
302	Cuesta del Madero - Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon - Mendoza	26,00 €
303	Cuesta del Madero - Syrah Syrah - Mendoza	26,00 €
304	BlackCabra. Bodega Tapiz - Merlot Merlot - Mendoza	26,00 €
306	Nieto Senetiner - Malbec Malbec D.O.C. - Mendoza	34,50 €
305	Prodigo - Malbec Malbec Selección, La Consulta - Mendoza	39,00 €
307	Luigi Bosca - Malbec Malbec trocken - Mendoza	44,50 €
308	Luigi Bosca - Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon - Mendoza	44,50 €
309	Broquel Trapiche - Malbec Malbec - Mendoza	44,50 €
310	Broquel Trapiche - Carbernet Sauvignon Carbernet Sauvignon - Mendoza	44,50 €
318	Don Nicanor Barrel Select Malbec - Nieto Senetinier Malbec Select - Mendoza	48,50 €
340	Gala 1 Luigi Bosca - Cuvée Cuvée aus Malbec, Petit Verdot & Tannat - Mendoza	84,00 €

Chile:

334	Falernia Carmenere Reserva Carmenera - Valle de Elqui, Chile	27,00 €
-----	---	---------

España / Spanien / Spain:

322	Vivanco Rioja Crianza - Rioja	36,00 €
-----	--	---------

Portugal:

343	Monte Velho Tinto Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional & Syrah - Alentejo	27,00 €
-----	---	---------

Vino blanco / Weisswein /White wine
Argentina / Argentinien:

272	Gimenez Riili Buenos Hermanos Torrontes - Mendoza	27,00 €
331	BlackCabra. Bodega Tapiz Chardonnay - Mendoza	27,00 €
329	Mairena, Familia Blanco Sauvignon Blanc - Mendoza	27,00 €

Rosado / Rosé
Argentina / Argentinien:

341	Prodigo - Rosé - Argentina Rosé Selección, La Consulta - Mendoza	28,80 €
-----	---	---------

España / Spanien / Spain:

344	Marqués de Cáceres Rosé - Rioja	27,50 €
-----	--	---------

Portugal

342	Casal Mendes Rosé, frisch und fruchtig	18,20 €
-----	---	---------

Champagne / Cava / Sekt / Prosecco

261	Prosecco Glas	0,1l	4,70 €
262	Prosecco (Flasche)	0,7l	21,80 €
263	Cava Ramon Berenguer - Spanischer Sekt - Brut / trocken Méthode traditionnelle - (Flasche)	0,7l	28,50 €
264	Moet Chandon Champagner (Flasche)	0,7l	97,50 €





Cerveza del verano

EL
GRUCHO[®]

Quilmes - Original Argentina - Unser Favorit

Quilmes ist ein süffiges, süßes und sehr mildes Lager Bier.

Dieses leichte Bier hat eine helle klare goldene Farbe mit sehr zarter Biernote. Seit den 1920er Jahren ist Quilmes das beliebteste Bier in Buenos Aires und ist heute die bekannteste Marke Argentiniens.

Alkohol: 4,5% Herkunft: Argentinien

Flasche 0,34l: **3,90**



Buenos Ayres Golden - neu -

Inspiriert durch Buenos Aires. Golden in der Farbe, sanft funkeln und mit viel Charakter. Ein spezielles Bier mit mittlerem Körper, das mit einer speziellen Hefe gebraut wird, die ihm ein erfrischendes fruchtiges Aroma und ein sehr weiches Mundgefühl verleiht.

Alkohol: 4,9%

Flasche 0,34l: **3,90**



Buenos Ayres Dark Lager - neu -

Buenos Ayres Dark Lager ist ein Bier mit dunkler Bernsteinfarbe, zartem Aroma und intensivem Malzgeschmack. Ein untergäriges Bier mit gutem Körper und ausgewogenem Geschmack, bei dem sich Süßes und Bitteres in perfekter Harmonie vereinen.

Alkohol: 4,9%

Flasche 0,5l: **4,90**



Estralla Damm - katalanisches Bier - Barcelona

Easy Going Bier aus Spanien - ideal für heiße Temperaturen

Klar goldfarben und mit weißem Schaum duftet diese spanische Pils leicht süß malzig. Der erfrischende Antrunk ist zart säuerlich und dann süß malzige von Mais.

Alkohol: 5,4% Herkunft: ESP, Barcelona

Flasche 0,33l: **3,90**



Superbock - Lager aus Portugal

Ein mildes malziges und zart würziges Lager als das Kult-Bier.

Klar, goldfarben und mit weißem Schaum duftet dieses portugiesische Bier frisch, malzig und leicht säuerlich fruchtig.

Alkohol: 5,2 % Herkunft: Portugal, Porto

Flasche 0,33l: **3,90**

