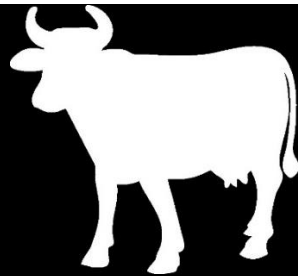


ONZE STEAKS WORDEN GEGRILD OP ONZE JOSPER BARBEQUE, MET PURE ARGENTIJNSE HOUTSKOOL OM U VOLOP TE LATEN GENIETEN VAN DE SMAKEN EN AROMA'S VAN EEN ARGENTIJNSE PARRILLA



ARGENVINO - CHARCOAL GRILL RESTAURANT

OPEN DINSDAG T.E.M. ZONDAG VAN 18:00 - 22:00
VRIJDAG EN ZATERDAG KEUKEN OPEN TOT 23:00

RESERVATIES ONLINE VIA WWW.ARGENVINO.BE
TEL: +32 9 2 791 792 MAIL: INFO@ARGENVINO.BE

Alle hoofdgerechten vlees, vis en veggie worden geserveerd met geroosterde aardappeltjes, gesauteerde groenten, een frisse salade en chimichurri saus. Dit kan ook met pasta met huisgemaakte pesto i.p.v. aardappeltjes, op vraag bij uw bestelling.

VLEES

UIT ONZE JOSPER HOUTSKOOLGRILL

Le plat de résistance, the best of the best, onze sappige steaks van de barbecue!

RIBEYE

Heeft een fijne vetmarmering doorheen het vlees, die bij het opwarmen smelten en een heerlijk sappig en gerookte smaak aan het vlees geven. Beste vriend van de barbecue, omdat deze de heerlijke rookaroma's meebrengt op je bord. Wordt best saignant of medium gebakken, maar zelfs uitgebakken blijven ze sappig.

San Telmo - onze klassieker (Argentinië)	300gr	400gr	500gr
Sappige, gemarmerde steak uit de Argentijnse pampas.	34,00	41,00	47,00
Hereford (Ierland - Ashford farms)	300gr	400gr	500gr
Graangevoerd, licht kruidige smaak, zachte textuur.	36,00	45,00	54,00
Black Angus (USA - Creekstone farms)	300gr	400gr	500gr
Het Black Angus label wordt enkel toegekend aan de meest kwalitatieve en gemarmerde Amerikaanse steaks. Zachte, boterige smaak, vol van de BBQ aroma's.	45,00	55,00	65,00

DUNNE LENDE & T-BONE

Stuk van de entrecote met het minste vet. Wanneer deze niet teveel wordt gebakken behoudt deze een zachte textuur. We raden aan deze bleu of saignant te eten voor de beste smaakbeleving.

Dunne lende Hereford (Ierland)	300gr	400gr	500gr
Graangevoerd, licht kruidige smaak	36,00	45,00	54,00
T-bone Hereford (Ierland)		500gr	
Inclusief been, dus ongeveer 400gr vlees		40,00	

SHARING CUTS VOOR 2 PERSONEN

Côte a l'os komt van de voorste ribben, en bevat iets meer vetmarmering. Dit malse Franse vlees smaakt licht notig en komt saignant het best tot zijn recht. De T-Bone bestaat uit een groter deel dunne lende, en een kleiner deel filet pûr. Van Ierse oorsprong, laag in vet dus kan perfect bleu geserveerd worden. De Butchers Cut is een wisselend stuk kwaliteitsvlees, geselecteerd door de slager. Op de krijtborden staat het geselecteerde stuk omschreven.

Côte a l'os 1,1kg (Frankrijk)	T-Bone 1,1kg (Ierland)	Butcher's Cut
85,00	85,00	dagprijs

MIXED GRILL PLATES

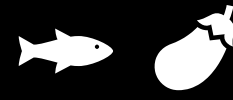
Graag een beetje van alles van de barbecue? Kies dan voor onze grill mixen.

Parrilla Argentina	Parrilla Patagonia
Argentijnse ribeye, grillworst, beef short ribs en gegrilde provolone kaas	Argentijnse ribeye, beef short ribs, zalmfilet en gamba
35,00	35,00
Huisgemaakte kruidenboter	4,00
Extra huisgemaakte chimichurri	4,00
Extra pasta (bij uw eerste bestelling of 10 min. wachten)	5,00
Extra portie aardappelen / salade / warme groenten	5,00

Niet zeker van de bakwijze ?

bleu chaud :	gekorst, warm maar volledig rood binnenin
saignant / medium rare :	iets meer gebakken, half rood binnenin
à point / medium :	rosé vanbinnen, nog mooi sappig
bien cuit / well done :	uitgebakken

VIS & VEGGIE



Noorse zalmfilet, gegrild op het vel, verse tartaarsaus	29,50
Kort gegrilde tonijn, licht pittige tomatensalsa, wasabimayo	32,50
Gegrilde gambas, 7 stuks (maat 8/12) met gesmolten kruidenboter	32,50
Gegrilde Octopus, 2 stuks, échte spaanse pimentón en verse alioli	36,00
Geitenkaas, geroosterd in de oven, met provençalse kruiden	25,00
Risotto, vers gemaakt met boschampionns en parmesaan (20 min.)	25,00

STARTERS OM TE DELEN

IDEAAL ALS VOORGERECHT VOOR 2 PERSONEN

Sharing is caring!

Apero BBQ, kippevleugels, spareribs, beef short rib, buikspek	22,50
Chefs surprise, iets van de grill, volgens de goesting van de chef	22,50
Picada, koude plank met fijne kazen, charcuterie en olijfjes	22,50
Jamón, vers gesneden, Gran Reserva Serrano, 50% raza duroc	22,50
Tacos de carne asada, BBQ rundsvlees, kaas, guacamole, spicy hit	22,50
Kort gegrilde tonijn, mediterrane salade, wasabimayo	23,00
Gegrilde octopus, 1 tentakel, pimentón, alioli, mediterrane salade	24,50
Camembert uit de Josper, warme broodjes, verse serrano ham	22,50
Tartaar van tonijn, vers gesneden en bereid	23,00
Homemade carpaccio, licht gerookt en vers gesneden, met parmezaan, walnoten en zongedroogde tomaatjes	22,50
Gegrilde gambas, 5 stuks, gesmolten kruidenboter, jonge salade	23,00
Burrata Caprese, burrata, tomaten, gegrilde groenten	21,00

HOMEMADE DESSERTS

Om het laatste gaatje te vullen!

Helado de dulce de leche ijs van Argentijnse dulce de leche (zachte melkcaramel), bresilienne	10,00
Don Pedro Dulce de leche ijs, vanille ijs, whiskeyroom en geroosterde walnoten, met een scheutje whiskey voor een echte punch!	10,00
Brownie van zwarte chocolade Brownie, amaretticrumble en een bolletje huisgedraaid vanille ijs	10,00
Coctail de torrontés Witte wijn sorbet, rood fruit, zeste en een scheutje torrontes wijn.	10,00
Cheesecake New York cheesecake, rode vruchtencoulis en frambozensorbet	10,00
Queso & Dulce Kaasplank met 5 fijne kazen, fruit en geroosterde walnoten	14,50
Steak for dessert 180gr Argentijnse ribeye met chimichurri, gewoon, omdat het kan	18,00

Minstens een hoofdgerecht per persoon, voor aanpassingen of extra's buiten de normale kaart wordt een supplement aangerekend.
Voor de kleinste gasten hebben we een kindermenu.
Extra's meenemen? 1€ per zakje als bijdrage voor de verpakking.
Gelieve eventuele allergieën bij uw eerste bestelling te vermelden.