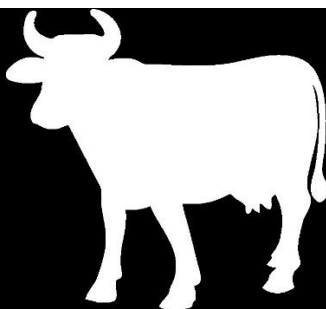


ONZE STEAKS WORDEN GEGRILD OP ONZE JOSPER BARBEQUE, MET PURE ARGENTIJNSE HOUTSKOOL OM U VOLOP TE LATEN GENIETEN VAN DE SMAKEN EN AROMA'S VAN EEN ARGENTIJNSE PARRILLA



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.NET
TEL: +32 9 2 791 792 MAIL: INFO@ARGENVINO.NET

Alle hoofdgerechten vlees, vis en veggie worden geserveerd met geroosterde aardappeltjes, gesauteerde groenten en een frisse salade. 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!

San Telmo - onze klassieker..... 26,00

Argentijnse ribeye steak van 250gr. Een sappige, gemarmerde steak uit de Argentijnse pampas. *Aanbevolen bakwijze: Medium*
Supplement steak 350gr : + 4,50 €
Supplement steak 500gr : + 9,50 €

Black Angus USA Ribeye..... 34,00

Amerikaanse ribeye steak van 300gr, enkel van runderen met het Black Angus label. Enkel de beste kwaliteit komt hiervoor in aanmerking. Sappig, extra gemarmerd vlees die het aroma van de barbecue volledig opneemt. *Aanbevolen bakwijze: Medium*
Supplement steak 400gr : 8,00 €
Supplement steak 500gr : 16,00 €

Ierse Hereford Contre Filet 31,50

Dunne lende van 300gr van het Hereford ras, gekweekt in Ierland. Dit stuk bevat een fijne marmering door het vlees, die volledig wegsmelt voor een fijne textuur.
Aanbevolen bakwijze: Medium Rare - Saignant
Supplement steak 400gr : + 7,00 €
Supplement steak 500gr : + 14,00 €

Ierse T-Bone steak..... 35,00

T-Bone steak van 500gr voor 1 persoon, bevat ongeveer 300gr dunne lende en 200gr filet pur, gescheiden door een fijn beentje.
Aanbevolen bakwijze: Medium Rare - Saignant

Parrilla Argentina..... 30,00

Mixed grill op z'n Argentijns, met een sappig stuk Argentijnse ribeye, Argentijnse grillworst, provolone kaas, en tira de asado (iets minder malse, maar heel smaakvolle streep vlees, gesneden door de ribben, steeds goed gebakken voor een malsere textuur)

Parrilla Patagonia..... 30,00

Mixed grill van vlees en vis, met een sappig stuk Argentijnse ribeye, tira de asado (hierboven beschreven), zalmfilet, en een gamba

Wij vragen u minstens om één hoofdgerecht per persoon te kiezen. Starters en desserts kan u met plezier delen. Voor de kleinste gasten hebben we ook kleine porties.

Bakwijze :

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

VIS & VEGGIE



Noorse zalmfilet, gegrild op het vel 23,50

Kort gegrilde tonijn, met emulsie van zwarte olijven 26,50

Gegrilde gambas, 7 stuks (maat 8/12) met paprika dipsaus 29,50

Geroosterde geitenkaas 22,00

Geroosterd in de oven, met provençaalse kruiden

STARTERS OM TE DELEN

IDEAAL ALS VOORGERECHT VOOR 2 PERSONEN

Sharing is caring!

Apero BBQ..... 19,50

Kippevleugels, spareribs, beef short ribs, varkensschouder

Picada..... 17,50

Koude plank met fijne kazen, charcuterie en olijfjes

Gegrilde tonijn..... 20,00

Kort gegrilde tonijnrug, mediterrane salade

Camembert uit de Josper..... 17,50

Gesmoltten camembert, met warme broodjes om heerlijk in te dippen

Rundscarpaccio van Argentijnse Filet pur..... 16,50

Carpaccio, rucola, parmesan, walnoten

Gegrilde gambas..... 19,50

5 gegrilde gambas (maat 8/12) met paprika dipsaus, jonge salade

Burrata Caprese 16,50

Burrata met salade van tomaten en gegrilde groenten, balsamico

DESSERTS

HUISGEMAAKT IJS EN LEKKERNIEN OM HET LAATSTE GAATJE TE VULLEN

Because there is always room for dessert!

Helado de dulce de leche..... 9,00

Ijs van Argentijnse dulce de leche, met nog wat dulce de leche en bresilienne nootjes

Don Pedro..... 9,00

Dulce de leche ijs, vanille ijs, whiskeyroom en geroosterde walnoten, met een scheutje whiskey voor een echte punch!

Brownie van zwarte chocolade..... 9,00

Brownie, amaretticrumble en een bolletje vanille ijs

Coctail de torrontés..... 9,00

Sorbet op basis van witte torrontes wijn, rode vruchten, limoenzeste en een scheutje torrontes wijn.

Postre del Chef..... 9,00

Huisbereide zoetigheden, volgens de goesting van de chef

Queso & Dulce..... 13,00

Kaasplank met 5 fijne kazen, met fruit en geroosterde walnoten