

MENU



EL GAUCHO
LEIDEN

ENTRANTES

SOPAS

Sopa crema de tomate <i>Fresh tomato soup / Verse tomatensoep</i>	8
Sopa de crema de pescado <i>Creamy fish soup / Romige vissoep</i>	9.5
Sopa ranchera argentina <i>Argentinian goulash soup / Argentijnse goulashoep</i>	9

FRÍOS

Carpaccio <i>Thinly sliced Argentinian beef with arugula, balsamic dressing, parmesan cheese and pine nuts</i> Dungesneden Argentijnse ossenhaas met rucola, balsamico dressing, parmezaanse kaas en pijnboompitten	16.5
Add truffle mayonaise	0.5
Ensalada César <i>Roman lettuce with grilled chicken, parmesan cheese, croutons and Caesar dressing</i> Romain salade met gegrilde kipfilet, parmezaanse kaas, croutons en Caesar dressing	14

CALIENTES

Empanadas de carne (2 pieces) <i>Traditional Argentinian beef pastries</i> Argentijnse rundvlees pasteitjes	11
Empanadas de queso (2 pieces) <i>Traditional Argentinian pastries with spinach, cream cheese and feta cheese</i> Argentijnse pasteitjes met spinazie, feta en roomkaas	11
Chorizos (2 pieces) <i>Grilled beef and pork Argentinian sausages</i> Argentijnse worstjes	9
Pimientos rellenos <i>Peppers stuffed with spiced beef</i> Paprika gevuld met gekruid rundvlees	10
Gambas (3 pieces) <i>Wild prawns with garlic sauce</i> Grote garnalen met knoflooksaus	16
Verduras a la parrilla <i>Grilled vegetables with romesco sauce</i> Gegrilde groenten met romesco saus	12.5

PLATOS PRINCIPALES

All our main courses include grilled vegetables garnish and a side dish of your choice (except for the hamburger and the vegetarian dish).
Alle hoofgerechten zijn inclusief groenten garnering en een bijgerecht naar keuze (behalve de hamburger en het vegetarisch gerecht).

NUESTROS CORTES - OUR CUTS

Bife de chorizo (180/220/300/500 gr) <i>Typical Argentinian sirloin steak with crispy rind</i> Typisch Argentijnse entrecote steak met krokante vetrand	23 / 28 / 34 / 49
Bife de lomo (180/220/300/500 gr) <i>Filet, the tenderest cut of all. A true delicacy</i> Ossenhaas, de meest malste steak en een echte lekkernij	28 / 33 / 42 / 63
Bife ancho (220/300/500 gr) <i>Rib eye, marbled sirloin steak with a nice centre and tender edge</i> Rib eye, doorregen lendenstuk met mooi midden en malse rand Rib eye, doorregen lendenstuk met mooi midden en malse rand	31 / 38 / 52
Bife de cuadril (220 gr) <i>Rump steak. A lean and extraordinary tasty steak</i> Een magere, bijzonder smakelijke steak	24
Churrasco de caudril con queso (220 gr) <i>Rump steak with grilled onion rings and melted cheese</i> Steak met uienringen en gesmolten kaas	29
Bife de chorizo a la salsa de vino tinto (220 gr) <i>Sirloin steak with red wine sauce</i> Entrecote met rode wijnsaus	29.5

Pechuga de pollo con verduras a la parrilla (halal - حلال) <i>Chicken breast with homemade pesto and grilled vegetables</i> Gegrilde kipfilet met huisgemaakte pesto en gegrilde groente	27
Costillas de cordero (halal - حلال) <i>Rack of lamb with mushroom sauce or red wine sauce</i> Lams carré met rode champignon of rode wijn saus	35
Cordero asado <i>Slow cooked leg of lamb from the oven with thyme marinade and red wine sauce</i> Zacht gegaarde lamsbout uit de oven met tijmmarinade en rode wijnsaus	27.5
Tomahawk steak (approx. 1000 gr, for 2 persons) <i>*20-30 minutes preparation time – 20-30 minuten voorbereidingstijd</i> <i>Including one side dish per person – Inclusief één bijgerecht per person</i>	92

NUESTRAS PARRILLAS – OUR GRILLS Served on a small charcoal grill

Pincho de lomo (220 gr) <i>Skewer with beef filet, peppers, onions and corn on the cob</i> Spies met ossenhaas, paprika, ui en maïskolf	36
Pincho de pollo (halal - حلال) <i>Skewer with chicken breast, peppers, onions and corn on the cob</i> Spies met kipfilet, parika, ui en maïskolf	27
Costillas de cerdo (900-950 gr, for 1 person) <i>Perfectly marinated pork ribs</i> Perfect gemarineerde varkenvlees spareribs	26
<i>Extra piece of spareribs – Extra stuk spareribs</i>	9
Gran Parrillada Mixta (500 gr, for 1 person) <i>Beef filet, rump, sirloin steak, lamb chop, spareribs, sausage and corn on the cob</i> Ossenhaas steak, entreoce, lamskotelet, spare ribs, chorizo en maïskolf	39

NUESTRAS SELECCIONES – OUR SELECTIONS

El Gaucho Selección (360 gr) <i>A tasty combination of sirloin and filet steak</i> Een mooie combinatie van entrecote en ossenhaas	45
David Selección (440 gr) – A tribute to the late owner <i>A tasty combination of ribeye and filet steak</i> Een mooie combinatie van rib eye en ossenhaas	58
Gran Selección (660 gr, for 2 persons) <i>A combination of ribeye, sirloin and filet steak.</i> Een mooie combinatie van ribeye, entrecote en ossenhaas <i>Including one side dish per person – Inclusief één bijgerecht per persoon</i>	75

DEL MAR – FROM THE SEA

Gambas con allioli (6 pieces) <i>Large grilled prawns with garlic sauce</i> Grote gegrilde gambas met knoflooksaus	32.5
Filete de Atún <i>Tuna steak with garlic sauce</i> Tonijn steak met knoflooksaus	28
Salmón con salsa a la mantequilla <i>Salmon with butter, dill and garlic sauce</i> Zalm met een botersaus met dille en knoflook	26

Hamburguesa Clásica (200 gr)

Lomo and ribeye beef burger with cheese, tomato sauce, pickle and fries. Always cooked well done. Also available in vegan version.

Runderburger van ossenhaas en rib eye met kaas, tomatensaus, augurk en frites.

Het vlees is doorgebakken, ook beschikbaar als vegan optie.

22

El Gauchito (for the younger ones)

Children's menu including salad, fries, and a corn on the cob.

Choose between filet, spareribs or chicken breast.

Kindermenu inclusief salade en frites. Keuze uit ossenhaas, spare ribs of kip.

18

GUARNICIONES

Side dishes - Bijgerechten

5

Geroosterde knoflook

Roasted garlic

Gegrilde champignons

Grilled mushrooms

Gemengde salade met balsamicodressing

Mixed salad with balsamic dressing

Frites

Fries

Gepofte aardappel of gepofte zoete aardappel met zure room of roomboter

Baked potatoe or baked sweet potato with sour cream or butter

Aardappelen met room uit de oven

Patatoes with cream from the oven

Gegrilde maïskolf

Grilled corn on the cob

Gekruide rijst

Seasoned rice

SALSAS CASERAS

On your table you will find our homemade chimichurri sauce made of oil, garlic, parsley, coriander, onion and red pepper.

Op de tafel vindt u onze huisgemaakte chimichurrisaus gemaakt van olie, knoflook, peterselie, koriander, ui en rode paprika.

4

Pepersaus

Pepper sauce

Knoflooksaus

Garlic sauce

Champignonsaus

Mushroom sauce

Rode wijnsaus

Red wine sauce