

LAS GOURMET



PHILLY CHEESE STEAK

Entraña al estilo americano con cebolla y pimiento salteados, provolone fundido y cheddar.



RABO DE TORO

Rabo de toro estofado a fuego lento con vino tinto, apio, zanahoria, puerro y nuestra salsa especial Teriyaki.



ASADO ESPECIAL

Receta argentina de jugosa entraña asada con cebolla, pimiento con una deliciosa mezcla de mozzarella y provolone.



PROVOLONE TOMATE

Queso provolone, tomate seco rehidratado y orégano.



COSTILLAS BBQ

Tierna y jugosa carne de cerdo cocinada con deliciosa salsa barbacoa.



CARRILLERA ESPECIAL

Jugosa carrillera de cerdo cocinada lentamente con nuestra salsa especial. Receta tradicional.



100 GRAMOS DE SABOR



INGREDIENTES FRESCOS



HORNEADAS A DIARIO



PARA TODOS LOS GUSTOS



ELABORADAS A MANO

LAS CLÁSICAS



CARNE SUAVE

Carne de vacuno, aceitunas verdes, huevo cocido, pimiento rojo, cebolla y especias.



CARNE PICANTE

Carne de vacuno, aceitunas verdes, huevo cocido, pimiento rojo, cebolla y especias. Picante.



POLLO ESPECIAL

Pollo al estilo criollo con cebolla, pimiento rojo, aceitunas verdes y huevo.



ATÚN

Atún con pimiento rojo y salsa de tomate con cebolla en aceite de oliva virgen.



COCHINITA

Carne de cerdo mechada adobada con achiote, cebolla roja y especias. No es picante.



SMASH BURGER

Deliciosa selección de carne, bacon, queso cheddar y nuestra salsa secreta.



CHEESE BACON

Bacon ahumado con mezcla de queso gouda, mozzarella, provolone y cheddar.



FAJITAS POLLO

Contramuslo de pollo marinado con mix de pimientos tricolor y una selección de especias especial fajitas.

NUEVA



4 QUESOS

Una mezcla irresistible y suave de mozzarella, gouda, cheddar y provolone.

NUEVA



MORTADELA PISTACHO

Exquisita mortadela italiana con pistacho, un mix de stracciatella y mozzarella y un toque de pesto de albahaca.



OH MY GOAT!

Mezcla de queso de cabra, mozzarella y cebolla caramelizada cocinada a fuego lento.



CAPRESE

Sabrosa mezcla de mozzarella con tomate natural y albahaca.



JAMÓN Y QUESO

Jamón cocido en pequeñas tiras y mezcla de quesos suaves fundidos.



CEBOLLA Y QUESO

Mozzarella, queso gouda, cebolla y especias.



HUMITA

Maíz dulce, cebolla, pimiento rojo, queso y bechamel veganos.



CARTA DE ALÉRGENOS

Información de los principales alérgenos y sus derivados en nuestros productos.

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES	QUESOS NO PASTEURIZADOS*
EMPANADAS CLÁSICAS															
CARNE SUAVE	●		●	○		○	○	○	○	○	○	●	○		
CARNE PICANTE	●		●	○		○	○	○	○	○	○	●	○		
POLLO ESPECIAL	●		●	○		○	○	○	○	○	○	●	○		
ATÚN	●		●	●		○	○	○	○	○	○	●	○		
COCHINITA	●		●	○		○	○	○	○	○	○	●	○		
SMASH BURGER	●		●	○		○	●	○	○	●	○	●	○		
CHEESE BACON	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		*
OH MY GOAT!	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		
CAPRESE	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		
HUMITA	●		○	○		○	○	●	○	○	○	●	○		
JAMÓN Y QUESO	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		
CEBOLLA Y QUESO	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		
MORTADELA PISTACHO	●		●	○		○	●	●	○	○	○	●	○		
FAJITAS DE POLLO	●		●	○		○	●	○	○	○	●	●	●		*
4 QUESOS	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		*
EMPANADAS GOURMET															
PROVOLONE TOMATE SECO	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		*
COSTILLAS BBQ	●		●	○		○	○	○	○	●	○	●	○		
CARRILLERA ESPECIAL	●		●	○		●	○	○	○	○	○	●	○		
RABO DE TORO	●		●	○		●	○	○	●	○	○	●	○		
ASADO ESPECIAL	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		*
PHILLY CHEESE STEAK	●		●	●		○	●	○	○	○	○	●	○		*



PUEDES CONSULTAR EN NUESTRA WEB LA CARTA DE ALERGENOS INTERACTIVA

● CONTIENE EL ALÉRGENO

○ PUEDE CONTENER EL ALÉRGENO

* No apto para embarazadas

LES GOURMET



PHILLY CHEESE STEAK

Entraña a l'estil americà amb ceba i pebrot saltejats, provolone fos i cheddar.



CUA DE BOU

Cua de bou estofada a foc lent amb vi negre, api, pastanaga, porro i la nostra salsa especial Teriyaki.



ROSTIT ESPECIAL

Recepta argentina de sucosa entranya a la brasa amb ceba, pebrot i una deliciosa barreja de mozzarella i provolone.



PROVOLONE TOMÀQUET

Formatge provolone, tomàquet sec rehidratat i orenga.



COSTELLES BBQ

Tendra i sucosa carn de porc cuinada amb deliciosa salsa barbacoa.



GALTA ESPECIAL

Edició limitada: Sucosa galta de porc cuinada lentament amb la nostra salsa especial. Recepta tradicional.



100 GRAMS
DE SABOR



INGREDIENTS
FRESCS



ENFORADES
CADA DIA



PER A TOTS
ELS GUSTOS



FET
A MÀ

LES CLÀSSIQUES



CARN SUAU

Carn de boví, olives verdes, ou dur, pebrot vermell, ceba i espècies.



CARN PICANT

Carn de boví, olives verdes, ou dur, pebrot vermell, ceba i espècies. Picant.



POLLASTRE ESPECIAL

Pollastre a l'estil crioll amb ceba, pebrot vermell, olives verdes i ou.



TONYINA

Tonyina amb pebrot vermell i salsa de tomàquet amb ceba en oli d'oliva verge.



COCHINITA

Carn de porc entatxonada adobada amb achiote, ceba vermella i espècies. No és picant.



SMASH BURGER

Deliciosa selecció de carn, bacó, formatge cheddar i la nostra salsa secreta.



CHEESE BACON

Bacó fumat amb barreja de formatges gouda, mozzarella, provolone i cheddar.



FAJITAS DE POLLASTRE

Contraespatlla de pollastre marinada amb un mix de pebrots tricolors i una selecció d'espècies especials per a fajitas.

NOVA



4 FORMATGES

Una barreja irresistible i suau de mozzarella, gouda, cheddar i provolone.

NOVA



MORTADELLA FESTUC

Exquisida mortadella italiana amb festuc, una barreja de stracciatella i mozzarella, i un toc de pesto d'alfàbrega.



OH MY GOAT!

Barreja de formatge de cabra, mozzarella i ceba caramelitzada cuinada a foc lent.



CAPRESE

Saborosa combinació de mozzarella amb tomàquet natural i alfàbrega.



PERNIL I FORMATGE

Pernil dolç a petites tires i barreja de formatges suaus fosos.



CEBA I FORMATGE

Mozzarella, formatge gouda, ceba i espècies.



HUMITA

Blat de moro dolç, ceba, pebrot vermell, formatge i beixamel vegans.



CARTA D'AL·LÈRGENS

Informació dels al·lèrgens principals i els seus derivats en els nostres productes.

EMPANADES CLÀSSIQUES	GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	CACAUETS	SOJA	LACTIS	FRUITA DE CLOSCA	API	MOSTASSA	GRANS DE SESAM	DIDXID DE SOFRE I SULFITS	MOL·LUSCS	TRAMÚS	FORMATGES NO PASTEURITZATS*
CARN SUAU	●		●	○		○	○	○	○	○	○	●	○		
CARN PICANT	●		●	○		○	○	○	○	○	○	●	○		
POLLASTRE ESPECIAL	●		●	○		○	○	○	○	○	○	●	○		
TONYINA	●		●	●		○	○	○	○	○	○	●	○		
COCHINITA	●		●	○		○	○	○	○	○	○	●	○		
SMASH BURGER	●		●	○		○	●	○	○	●	○	●	○		
CHEESE BACON	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		*
OH MY GOAT!	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		
CAPRESE	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		
HUMITA	●		○	○		○	○	●	○	○	○	●	○		
PERNIL I FORMATGE	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		
CEBA I FORMATGE	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		
MORTADELLA FESTUC	●		●	○		○	●	●	○	○	○	●	○		
FAJITAS DE POLLASTRE	●		●	○		○	●	○	○	○	●	●	●		*
4 FORMATGES	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		*

EMPANADES GOURMET	GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	CACAUETS	SOJA	LACTIS	FRUITA DE CLOSCA	API	MOSTASSA	GRANS DE SESAM	DIDXID DE SOFRE I SULFITS	MOL·LUSCS	TRAMÚS	FORMATGES NO PASTEURITZATS*
PROVOLONE TOMÀQUET SEC	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		*
COSTELLES BBQ	●		●	○		○	○	○	○	●	○	●	○		
GALTA ESPECIAL	●		●	○		●	○	○	○	○	○	●	○		
CUA DE BOU	●		●	○		●	○	○	●	○	○	●	○		
ROSTIT ESPECIAL	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		*
PHILLY CHEESE STEAK	●		●	●		○	●	○	○	○	○	●	○		*

● CONTÉ L'AL·LÈRGEN

○ POT CONTENIR L'AL·LÈRGEN

* No apte per a embarassades

THE GOURMETS



PHILLY CHEESE STEAK

American-style skirt steak with sautéed onions and peppers, melted provolone and cheddar.



OXTAIL

Oxtail stew slow-cooked with red wine, celery, carrot, leek, and our special Teriyaki sauce.



SPECIAL ROAST

Argentinian recipe for juicy grilled skirt steak with onion, bell pepper, and a delicious blend of mozzarella and provolone.



PROVOLONE TOMATO

Provolone cheese, rehydrated dried tomato and oregano.



BBQ RIBS

Tender and juicy pork cooked with delicious barbecue sauce.



SPECIAL PORK CHEEK

Limited Edition: Juicy slow-cooked pork cheek with our special sauce. Traditional recipe.



100 GRAMS
OF FLAVOR



FRESH
INGREDIENTS



BAKED
DAILY



FOR EVERY
TASTE



HOMEMADE

THE CLASSICS



MILD MEAT

Beef, green olives, boiled egg, red pepper, onion and spices.



SPICY MEAT

Spicy recipe: Beef, green olives, boiled egg, red pepper, onion and spices.



SPECIAL CHICKEN

Creole style roasted chicken with onion, red pepper, green olives and egg.



TUNA

Tuna with red pepper and tomato sauce with onion in extra virgin olive oil.



COCHINITA

Marinated shredded pork meat with achiote, red onion and spices. Not spicy.



SMASH BURGER

Delicious selection of meat, bacon, cheddar cheese and our secret sauce.



CHEESE BACON

Smoked bacon with a mixture of gouda cheese, mozzarella and cheddar.



CHICKEN FAJITAS

Marinated chicken thigh with a mix of tricolour peppers and a special fajita spice blend.



4 CHEESES

An irresistible and smooth blend of mozzarella, gouda, cheddar, and provolone.



MORTADELLA PISTACHIO

Exquisite Italian mortadella with pistachio, a mix of stracciatella and mozzarella, and a touch of basil pesto.



OH MY GOAT!

Goat cheese, mozzarella and slow-cooked caramelized onion mixture.



CAPRESE

Tasty mixture of mozzarella, natural tomato and fresh basil.



HAM & CHEESE

Cooked ham in small strips and a blend of melted mild cheeses.



CHEESE & ONION

Artisan mozzarella, gouda cheese, roasted onion and Argentine oregano.



HUMITA

Sweet corn, onion, red pepper, vegan cheese, and vegan béchamel.



ALLERGEN CHART

Information about main allergens and their derivatives in our products.

	GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUTS	SOYBEANS	MILK	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME SEEDS	SULPHUR DIOXIDE & SULPHITES	MOLLUSCS	LUPIN	UNPASTEURIZED CHEESES*
CLASSIC PIES															
MILD MEAT	●		●	○		○	○	○	○	○	○	●	○		
SPICY MEAT	●		●	○		○	○	○	○	○	○	●	○		
SPECIAL CHICKEN	●		●	○		○	○	○	○	○	○	●	○		
TUNA	●		●	●		○	○	○	○	○	○	●	○		
COCHINITA	●		●	○		○	○	○	○	○	○	●	○		
SMASH BURGER	●		●	○		○	●	○	○	●	○	●	○		
CHEESE BACON	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		*
OH MY GOAT!	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		
CAPRESE	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		
HUMITA	●		○	○		○	○	●	○	○	○	●	○		
HAM & CHEESE	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		
CHEESE & ONION	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		
MORTADELLA PISTACHIO	●		●	○		○	●	●	○	○	○	●	○		
CHICKEN FAJITAS	●		●	○		○	●	○	○	○	●	●	●		*
4 CHEESES	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		*
GOURMET PIES															
PROVOLONE DRIED TOMATO	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		*
BBQ RIBS	●		●	○		○	○	○	○	●	○	●	○		
SPECIAL PORK CHEEK	●		●	○		●	○	○	○	○	○	●	○		
OXTAIL	●		●	○		●	○	○	●	○	○	●	○		
SPECIAL ROAST	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		*
PHILLY CHEESE STEAK	●		●	●		○	●	○	○	○	○	●	○		*

● CONTAINS ALLERGEN

○ MAY CONTAIN ALLERGEN

* Not suitable for pregnant women

AS GOURMET



PHILLY CHEESE STEAK

Bife ao estilo americano com cebola e pimentos salteados, provolone derretido e cheddar.



RABO DE BOI

Rabo de boi estufado lentamente a baixa temperatura em vinho tinto, aipo, cenoura, alho francês e o nosso molho Teriyaki especial.



ASSADO ESPECIAL

Receita argentina de carne de vitela com cebola, pimento e uma deliciosa mistura de mozzarella e provolone.



PROVOLONE TOMATE

Queijo provolone, tomate seco reidratado e orégãos.



COSTELINHA BBQ

Carne de porco tenra e suculenta cozinhada com delicioso molho barbecue.



BOCHECHA ESPECIAL

Edição limitada: Bochecha de porco suculenta cozinhada lentamente com o nosso molho especial. Receita tradicional.



100 GRAMAS DE SABOR



INGREDIENTES FRESCOS



PRODUZIDAS DIARIAMENTE



PARA TODOS OS GOSTOS



FEITO À MÃO

AS CLÁSSICAS



CARNE SUAVE

Carne bovina, azeitonas verdes, ovo, pimento vermelho, cebola e especiarias.



CARNE PICANTE

Receita picante: carne bovina, azeitonas verdes, ovo, pimento vermelho, cebola e especiarias.



FRANGO ESPECIAL

Frango assado ao estilo crioulo com cebola, pimento vermelho, azeitonas verdes e ovo.



ATUM

Atum cozinhado em azeite virgem extra com cebola, molho de tomate e pimento vermelho.



COCHINITA

Carne de porco desfiada marinada com achiote, cebola roxa e especiarias. Não é picante.



SMASH BURGER

Seleção de carne, bacon, queijo cheddar e o nosso molho secreto.



CHEESE BACON

Bacon fumado e mistura de queijo gouda, mozzarella e cheddar.



FAJITAS DE FRANGO

Sovracoscia de frango marinada com um mix de pimentos tricolores e uma seleção de especiarias especiais para fajitas

NOVO



4 QUEIJOS

Uma mistura irresistível e suave de mozzarella, gouda, cheddar e provolone.

NOVO



MORTADELA PISTÁCIO

Deliciosa mortadela italiana com pistácio, uma mistura de stracciatella e mozzarella, e um toque de pesto de manjeriço.



OH MY GOAT!

Mistura de queijo de cabra, mozzarella e cebola caramelizada cozinhadas em lume brando.



CAPRESE

Saborosa mistura de mozzarella, tomate natural e manjeriço fresco.



FIAMBRE E QUEIJO

Fiambre aos cubos e uma mistura de suaves queijos derretidos.



CEBOLA E QUEIJO

Mozzarella artesanal, queijo gouda, cebola assada e orégãos argentinos.



HUMITA



Milho doce, cebola, pimento vermelho, queijo e molho bechamel veganos.



CARTA DE ALÉRGENOS

Informação dos principais alérgenos e dos seus derivados nos nossos productos.

EMPANADAS CLÁSSICAS	GLUTÉN	CRUSTÁCEOS	OVOS	PEIXE	AMENDINS	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CASCA RIJA	AIPD	MOSTARDA	SEMENTES DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS	MOLUSCOS	TREMDCD	QUEIJOS NÃO PASTEURIZADOS*
CARNE SUAVE	●		●	○		○	○	○	○	○	○	●	○		
CARNE PICANTE	●		●	○		○	○	○	○	○	○	●	○		
FRANGO ESPECIAL	●		●	○		○	○	○	○	○	○	●	○		
ATUM	●		●	●		○	○	○	○	○	○	●	○		
COCHINITA	●		●	○		○	○	○	○	○	○	●	○		
SMASH BURGER	●		●	○		○	●	○	○	●	○	●	○		
CHEESE BACON	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		*
OH MY GOAT!	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		
CAPRESE	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		
HUMITA	●		○	○		○	○	●	○	○	○	●	○		
FIAMBRE E QUEIJO	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		
CEBOLA E QUEIJO	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		
MORTADELA PISTÁCIO	●		●	○		○	●	●	○	○	○	●	○		
FAJITAS DE FRANGO	●		●	○		○	●	○	○	○	●	●	●		*
4 QUEIJOS	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		*

EMPANADAS GOURMET	GLUTÉN	CRUSTÁCEOS	OVOS	PEIXE	AMENDINS	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CASCA RIJA	AIPD	MOSTARDA	SEMENTES DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS	MOLUSCOS	TREMDCD	QUEIJOS NÃO PASTEURIZADOS*
PROVOLONE TOMATE SECO	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		*
COSTELINHA BBQ	●		●	○		○	○	○	○	●	○	●	○		
BOCHECHA ESPECIAL	●		●	○		●	○	○	○	○	○	●	○		
RABO DE BOI	●		●	○		●	○	○	●	○	○	●	○		
ASSADO ESPECIAL	●		●	○		○	●	○	○	○	○	●	○		*
PHILLY CHEESE STEAK	●		●	●		○	●	○	○	○	○	●	○		*

● CONTÉM O ALÉRGENO

○ PODE CONTER ALÉRGENO

* Não recomendado para mulheres grávidas

LES GOURMET



PHILLY CHEESE STEAK

Entraña à l'américaine avec oignon et poivron sautés, provolone fondu et cheddar.



QUEUE DE TAUREAU

Queue de taureau braisée à feu doux avec du vin rouge, du céleri, de la carotte, du poireau et notre sauce spéciale Teriyaki.



RÔTI SPÉCIAL

Recette argentine de savoureuse hampe grillée avec de l'oignon, du poivron et un délicieux mélange de mozzarella et de provolone.



PROVOLONE TOMATE

Fromage Provolone, tomate séchée réhydratée et origan.



CÔTES DE PORC BARBECUE

Porc tendre et juteux cuit avec une délicieuse sauce barbecue.



JOUE SPÉCIALE

Édition limitée : Joue de porc juteuse cuite lentement avec notre sauce spéciale. Recette traditionnelle.



100 GRAMMES
DE SAVEUR



INGRÉDIENTS
FRAIS



CUITS
QUOTIDIENNEMENT



POUR TOUS
LES GOÛTS



FABRIQUÉ
À LA MAIN

LES CLASSIQUES



VIANDE CLASSIQUE

Viande 100% boeuf, olives vertes, œuf dur, poivron rouge, oignon et épices.



VIANDE PICANTE

Recette épicée : viande 100% boeuf, olives vertes, œuf dur, poivron rouge, oignon et épices.



POULET SPÉCIAL

Poulet grillé façon créole à l'oignon, poivron rouge, olives vertes et œuf.



THON

Thon au poivron rouge et sauce tomate avec oignon à l'huile d'olive vierge.



COCHINITA

Viande de porc effiloché marinée au achiote, oignon rouge et épices. Pas épicé.



SMASH BURGER

Délicieuse sélection de viande, bacon, cheddar et notre sauce secrète.



CHEESE BACON

Dés de bacon fumé avec fromage gouda, mozzarella et cheddar.



FAJITAS POULET

NOUVEAU

Haut de cuisse de poulet mariné avec un mélange de poivrons tricolores et une sélection d'épices spéciales fajitas.



4 FROMAGES

NOUVEAU

Un mélange irrésistible et onctueux de mozzarella, gouda, cheddar et provolone.



MORTADELLE PISTACHE

Exquise mortadelle italienne avec pistache, un mélange de stracciatella et de mozzarella, avec une touche de pesto au basilic.



OH MY GOAT!

Un mélange de fromage de chèvre, de mozzarella et d'oignons caramélisés mijotés dans une mijoteuse.



CAPRESE

Délicieux mélange de mozzarella, tomate naturelle et basilic frais.



JAMBON ET FROMAGE

Jambon en petits cubes et mélange de fromages doux fondus.



OIGNON ET FROMAGE

Mozzarella artisanale, gouda, oignon grillé et origan argentin.



HUMITA

Maïs doux, oignon, poivron rouge, fromage et béchamel végans.

LE GOURMET



PHILLY CHEESE STEAK

Entraña in stile americano con cipolla e peperoni saltati, provolone fuso e cheddar.



CODA DI TORO

Coda di toro stufata a fuoco lento con vino rosso, sedano, carota, porro e la nostra speciale salsa Teriyaki.



ASADO SPECIALE

Ricetta argentina di succulenta entraña alla griglia con cipolla, peperone e un delizioso mix di mozzarella e provolone.



PROVOLONE E POMODORO

Provolone, pomodori secchi reidratati e origano.



COSTINE AL BARBECUE

Maiale tenero e succoso cucinato con deliziosa salsa barbecue.



GUANCIA SPECIALE

Edizione limitata: Succulenta guancia di maiale cucinata lentamente con la nostra salsa speciale. Ricetta tradizionale.



100 GRAMMI
DI SAPORE



INGREDIENTI
FRESCHI



PREPARATI
OGNI GIORNO



PER TUTTI
I GUSTI



FATTO
A MANO

LE CLASSICHE



CARNE DELICATA

Carne 100% bovina, olive verdi, uov sodo, peperone rosso, cipolla e spezie.



CARNE PICCANTE

Ricetta piccante: carne 100% bovina, olive verdi, uov sodo, peperone rosso, cipolla e spezie.



POLLO SPECIALE

Pollo arrosto alla creola con cipolla, peperone rosso, olive verdi e uovo.



TONNO

Tonno con peperone rosso e salsa di pomodoro con cipolla e olio extravergine di oliva.



COCHINITA

Carne di maiale sfilacciata marinata con achiote, cipolla rossa e spezie. Non è piccante.



SMASH BURGER

Deliziosa selezione di carne, bacon, formaggio cheddar e la nostra salsa segreta.



CHEESE BACON

Bacon affumicato a cubetti con un mix di formaggio gouda, mozzarella e cheddar.



FAJITAS DI POLLO

Sovracoscia di pollo marinata con mix di peperoni tricolore e una selezione di spezie speciali per fajitas.



4 FORMAGGI

Una miscela irresistibile e delicata di mozzarella, gouda, cheddar e provolone.



MORTADELLA PISTACCHIO

Squisita mortadella italiana al pistacchio, un mix di stracciatella e mozzarella, con un tocco di pesto al basilico.



OH MY GOAT!

Miscela di formaggio di capra a cottura lenta, mozzarella e cipolla caramellata.



CAPRESE

Gustoso miscela di mozzarella, pomodoro al naturale e basilico fresco.



PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Prosciutto cotto a cubetti e un mix di formaggi a pasta molle fusi.



CIPOLLA E FORMAGGIO

Mozzarella artigianale, formaggio gouda, cipolla grigliata e origano argentino.



HUMITA

Mais dolce, cipolla, peperone rosso, formaggio e besciamella vegani.

DIE GOURMETS



PHILLY CHEESE STEAK

Amerikanisches Skirt Steak mit sautierten Zwiebeln und Paprika, geschmolzenem Provolone und Cheddar.



OCHSENSCHWANZ

Ochsenschwanz langsam geschmort mit Rotwein, Sellerie, Karotte, Lauch und unserer speziellen Teriyaki-Sauce.



SPEZIAL-ASADO

Argentinisches Rezept für saftiges gegrilltes Entraña mit Zwiebel, Paprika und einer köstlichen Mischung aus Mozzarella und Provolone.



PROVOLONE MIT TOMATEN

Provolone-Käse, getrocknete und hydratisierte Tomaten mit Oregano.



BBQ RIPPCHEN

Zartes und saftiges Schweinefleisch, zubereitet mit köstlicher Barbecue-Sauce.



LANGSAM SPEZIALSOßE

Limitierte Stückzahl: Langsam gegarte saftige Schweinsbäckchen mit unserer Spezialsoße. Traditionelles Rezept.



100 GRAMM
GESCHMACK



FRISCHE
ZUTATEN



TÄGLICH
GEBACKEN



FÜR ALLE
GESCHMÄCKER



HANDGEMACHT

DIE KLASSIKER



ZARTES FLEISCH

100% Rindfleisch, grüne Oliven, gekochtes Ei, rote Paprika, Zwiebel und Gewürze.



SCHARFES FLEISCH

Scharfes Rezept: 100% Rindfleisch, grüne Oliven, gekochtes Ei, rote Paprika, Zwiebeln und Gewürze.



BRATHÄHNCHEN

Brathähnchen nach kreolischer Art, mit Zwiebeln, roter Paprika, grünen Oliven und Ei.



THUNFISCH

Thunfisch mit roter Paprika und Tomatensoße mit Zwiebeln in nativem Olivenöl Extra.



COCHINITA

Mariniertes Schweinefleisch mit Achiote, roten Zwiebeln und Gewürzen. Nicht scharf.



SMASH BURGER

Leckere Auswahl an Fleisch, Speck, Cheddar-Käse und unsere Geheimsauce.



CHEESE BACON

In Würfel geschnittener geräucherter Speck mit einer Mischung aus Gouda, Mozzarella und Cheddar.



HÄHNCHEN-FAJITAS

Marinierte Hähnchenkeule mit einer Mischung aus dreifarbigem Paprikaschoten und einer speziellen Fajita-Gewürzmischung. **NEU**



4 KÄSE

Eine unwiderstehliche und cremige Mischung aus Mozzarella, Gouda, Cheddar und Provolone. **NEU**



MORTADELLA PISTAZIE

Exquisite italienische Mortadella mit Pistazien, einer Mischung aus Stracciatella und Mozzarella sowie einem Hauch Basilikum-Pesto.



OH MY GOAT!

Langsam gekochte Mischung aus Ziegenkäse, Mozzarella und karamellisierten Zwiebeln.



CAPRESE

Leckere Mozzarella-Mischung, Tomaten und frisches Basilikum.



SCHINKEN UND KÄSE

In kleine Würfel geschnittener gekochter Schinken mit einer Mischung aus milden Schmelzkäsen.



ZWIEBELN UND KÄSE

Handgemachter Mozzarella, Gouda, gebratene Zwiebeln und argentinischer Oregano.



HUMITA

Süßer Mais, Zwiebel, rote Paprika, veganer Käse und vegane Béchamel.