

# Меню Эль Гаучо

(30.08.2024)

## **Холодные закуски**

**Оливки 140 гр. 510р**

**Маслины 140 гр. 510р**

**Страчателла с томатами 230 гр. 1090р**

**Хамон IBERICO 50 гр. 4600р**

Тонко нарезанные ломтики хамона, подаются с вялым томатом

**Хамон 5J Синка Хотас 50 гр. 6700р**

Иберийский хамон высокой категории качества, подаются с вялым томатом

**Ассорти сыров 260 гр. 1990р.**

Грандфортеза – коровий выдержанный твердый сыр, Вайнкезе – сыр с белой плесенью, Бюш де Шевр – козий мягкий сыр, Таледжио – мягкий сыр из коровьего молока, Стилтон Дольче – выдержанный сыр с голубой плесенью.

**Карпаччо из говядины с чипсами 150/65/60 гр. 1250р**

Карпаччо из говяжьей вырезки подается с рукколой, сыром пармезан, чипсами из пармезана, бальзамическим соусом и дижонской горчицей.

**Тартар из тунца с гуакамоле 200 гр. 1450р**

Тунец Yellow fin с добавлением зеленого лука и свежего огурца. Заправляется устричным соусом и соусом терияки. Подается с муссом гуакомолле

**Тартар из говядины 300 гр. 1400р**

Подается с рукколой, сыром пармезан, чипсами из пармезана, помидорами черри и хрустящими ржаными гренками.

..

**Помидоры с красным луком 275 гр. 1150р**

Спелые сочные томаты с красным луком

**Гуакамолле 190 гр. 750р**

Спелый авокадо, перец чили, миндальный орех, сок лайма, оливковое масло, хлебные гренки

**Ростбиф тонато 140 гр. 850 р**

Ростбиф тонато, тунец, анчоусы, каперсы, майонез, оливковое масло, базилик, перец

**Террин из фуагра 200 гр. 2500 р**

Фуагра, коньяк, кориандр, какао, инжир, уксус яблочный, бриошь, соль, сахар, перец

## **Салаты**

**Салат с лисичками 220 гр. 750 р**

**Салат «Капрезе» 240 гр. 920 р**

Спелый томат, сыр моцарелла, базилик и оливковое масло

**Салат Греческий 390 гр. 1150р**

Свежие овощи с пикантной брынзой, маслинами и классической заправкой

**Зеленый салат с авокадо 290 гр. 1000р**

Листья салата романо, шпинат зеленый, бобы, спаржа, кабачок, огурец, авокадо с заправкой на основе конопляного масла

**Крабовый салат 350 гр. 2300р**

Мясо краба, авокадо, зелень.масло оливковое.лук красный

**Салат «Гамберетто» 230 гр. 1250р**

Салат из томатов с авокадо, микс-салатом, тигровыми креветками, заправлен имбирным соусом с кедровым орехом

**Салат с цыпленком 240 гр. 1100р**

Салат Романо, помидоры, куриное бедро, соус пармезан, багет, чеснок, базилик, сыр пармезан, перец, соль, тимьян, оливковое масло.

**Салат из помидор с каперсами 320 гр. 1250р**

Спелый томат с красным луком, каперсами, заправленный бальзамиком

**Салат овощной с деревенским яйцом 360 гр. 850р**

Спелый томат, свежий огурец, редис, зелень, куриное яйцо, красный лук, заправленный сметаной и подсолнечным маслом

## **Супы**

**Эстофадо «Кампестре» 600г. 630р**

Густой суп приготовленный из бычьих хвостов с овощами

**Суп из лесных грибов 350 гр. 630 р**

*Ароматный суп из лесных грибов*

**Окрошка с говядиной на квасе 440/30 гр 850р**

**Гаспачо с креветками 360 гр. 1250р**

**Суп «Аргентинский фасолевый» 320гр. 500р.**

Настоящий аргентинский фасолевый суп из красной фасоли с говядиной

## **Горячие закуски**

**Креветки в тесте катаифи 260 гр. 1500р**

**Креветки в чесночном соусе 300/60 гр. 1400р**

*Тигровые креветки, обжаренные в оливковом масле с чесноком, чили, петрушкой. Украшается болгарским перцем. Подаются с гренками из пшеничного хлеба.*

**Баклажан запечённый с сыром 250 гр. 1200р**

**Грибы на гриле 150 гр. 650р**

Шампьюны жаренные на гриле, подаются с пикантным соусом на основе домашнего майонеза

**Сыр - гриль «Камамбер» 200 гр. 1800р**

Сыр Камамбер запеченный, багет.

**Эмпанадас с говядиной 2 шт. 650р**

Традиционные аргентинские пирожки с начинкой из говядины.

**Эмпанадас с сыром 2 шт. 650р.**

Традиционные аргентинские пирожки с начинкой из сыра.

**Эмпанадас с крабом 2 шт. 900р**

Традиционные аргентинские пирожки с начинкой из мяса краба

### **Фокачча микс 140 гр. 390р**

С томатной сальсой и соусом соусом «Песто».

### **Чесночный хлеб микс 80 гр. 240р**

Белые и черные гренки с ароматным чесночным маслом

## **Фирменные стейки**

### **Стейк "Гаучо" 450 гр. 4900р**

Стейк из сочного и ароматного стриплойна мраморной говядины.

### **Асадо по-аргентински 300 гр./600 гр. 1790р./3350р.**

Поперечный срез говяжьих ребер

### **Стейк сухой выдержки 21 день 100 гр. 1500р**

Говяжий тонкий край.

### **Стейк "Ангус" 400 гр. 4800р**

Стейк из толстого края мраморной говядины «Рибай»

### **Стейк "Грандэ" 300 гр. 6400р**

Из говяжьей вырезки PRIME. Подается с обжаренным на гриле тыквой, кукурузой, луком, перцем чили

### **Стейк "Чоризо" 250 гр. 2990р**

Из говядины с тонкой нежной прослойкой жира.

### **Стейк Вагю А5 100 гр. 7700р**

Стейк из черных японских бычков породы ВАГЮ категории мраморности А5.Производство Япония

### **Стейк Вагю Аргентина 100 гр. 3200р.**

Аргентинская говядина, выращенная по японской технологии.

### **Стейк "Чураско Эль Гаучо" 450 гр. 4990р**

Большой говяжий стейк жаренный на гриле.

### **Стейк "Шатобриан" 400 гр. 5890р**

Стейк из говяжьей вырезки, подается с перечным соусом, спаржей и помидорами черри и кабачком

### **Стейк Прайм 400 гр. 6500р**

Стейк из толстого края мраморной говядины «Рибай» категории Прайм

### **Стейк Томагавк 100 гр. 2190р**

Спиной отруб на кости из мраморной говядины зернового откорма. Цена указана за 100 гр.

### **Стейк Томагавк 60 дней выдержки 100 гр. 2350р**

Спиной отруб на кости из мраморной говядины зернового откорма. Цена указана за 100 гр.

### **Стейк Томагавк 120 дней выдержки 100 гр. 2500р**

Спиной отруб на кости из мраморной говядины зернового откорма. Цена указана за 100 гр.

### **Стейк Филе 250 гр. 3100р**

Стейк из говяжьей вырезки, готовится на гриле.

### **Стейк Т-Бон 60 дней 100 гр. 1750р**

Стейк на Т-образной кости из мраморной говядины сухой выдержки 60 дней. Средний вес 700-800 гр. Цена указана за 100 гр.

### **Стейк Т-Бон 120 дней 100 гр. 1790р**

Стейк на Т-образной кости из мраморной говядины сухой выдержки 120 дней. Средний вес 700-800 гр. Цена указана за 100 гр.

### **Вырезка ягненка 230 гр. 3300р**

Обжаривается на гриле, подается с острым аргентинским соусом и пряным чимичурри

### **Каре Ягненка "Кабальеро" 370 гр. 4900р**

Для настоящих Кабальеро. Восхитительные ребрышки ягненка на гриле

## **Мясные блюда**

### **Котлетта из телятины 200/100 гр. 2100р**

### **Аргентинская колбаска 270 гр. 1790р**

Аргентинская колбаска собственного приготовления из мяса говядины и свинины.

### **Ассорти для гурманов 700 гр. 3790р**

Блюдо на двоих. Печень телянка, вымя, бычья яйца, аргентинская колбаска, почки, язычки ягнёнка, зубная железа.

### **Ассорти из говядины 830 гр. 6900р**

Блюдо на двоих. Ассорти фирменных стейков. Стейк филе, стейк чоризо и кусочек асадо

### **Бургер фирменный EL Gaucho 570 гр 1850р**

Сочная говяжья котлета, помидоры на гриле, луковый мармелад, сыр чеддер, салат романо, соленые огурцы и пряный соус на основе перца халапенью и соуса барбекю. Подается с картофелем фри и кетчупом.

**Фермерский цыпленок 400 гр. 1500р**

Фермерский цыпленок жареный на гриле с тимьяном и розмарином. Подается с овощным гарниром.

**Шашлык из языков ягненка 250 гр. 1490р**

Языки ягненка приготовленные на гриле с перцем и луком

**Костный мозг на гриле 345 гр. 660р**

Костный мозг на кости, подается с чесночным маслом и гренками

**БЫЧЬИ ЯЙЦА ЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ 200 гр. 850р**

Подаются с сливочно-горчичным соусом

## **Рыба**

**Дорадо на гриле 1700р**

Дорадо жареная на гриле. Вес 400-600 гр.

**Угольная рыба с лисичками 320 гр. 1900р**

**Сибас с томатами и маслинами 2500 руб.**

Филе дикого сибаса, помидоры черри ,маслины таджарские, картофель ,базилик, оливковое масло

## **Гарниры**

**Картофель жареный с лисичками 320 гр . 850р**

**Жареные лисички со сметаной 150гр. 750р**

**Картофельное пюре 195 гр. 350р**

**Картофельное пюре с белыми грибами 195 гр. 550р**

**Запеченный картофель 450р.**

Подается со сметаной и зеленым луком

**Картофель фри 120 гр. 350р**

Подается с кетчупом

**Картофельные драники 150/50 гр. 750р**

Подается со сметаной

**Картофель конфи 420 гр. 800 р**

Картофель, мусс пармезана, лук зеленый

**Овощи на гриле 300 гр. 650р**

Помидор, перец, цуккини, баклажан, лук, обжаренный на гриле

**Початок кукурузы 300 гр. 450р**

**Спаржа с вялеными томатами 150 гр. 2200р**

Спаржа, вяленые томаты, пармезан, петрушка, чеснок, оливковое масло

**Шпинат 100 гр. 490р**

## **Десерты**

**Торт «Наполеон» 260 гр. 590р.**

Слоеное пирожное с нежным заварным кремом

**Десерт «Сирувелла» 140 гр. 690р**

Десерт из нежной меренги с черносливом и грецким орехом

**Крем-брюле с ягодами 250 гр. 950р**

Классический сливочный десерт, подается со свежими ягодами

**Десерт «Шоколадный Фондант» 110/50 гр. 690р**

Бисквитный кекс с горячей шоколадной начинкой, подаётся с ванильным мороженым

**Торт «Медовик» 140 гр. 530р**

Классический десерт на основе гречишного меда, крема патисьер и сметаны с ежевичным конфиюр

**Конфеты Эль Гаучо 180 р**

Домашние конфеты в ассортименте, ручной работы

**Десерт "Тирамису" 185 гр. 690р**

### **Ягоды**

**Голубика 100гр 1020р**

**Малина 100гр 1320р**

**Клубника 100гр 650р**

### **Мороженое**

**Мороженое из греческого йогурта 370 гр. 890 руб.**

### **Торты на заказ**

**Торт "Сирувелла" 1 кг 3900р**

**Торт «Земляничный» 1 кг 4500 р**