

MENU

EL GAUCHO
LEIDEN

POSTRES


Mousse de chocolate chocolade mousse <i>chocolate mousse</i>	9.50
Helados vanille- & chocoladeroomijs en aardbeien sorbetijs <i>vanilla & chocolate ice cream and strawberry sorbet ice cream</i>	9.50
Tarta de queso limoen cheesecake met een topping van rood fruit <i>lime cheesecake with red fruit topping</i>	9.50
Crêpe con dulce flensje met huisgemaakte caramel en vanille roomijs <i>crêpe with home made caramel and vanilla ice cream</i>	9.50
Profiteroles huisgemaakte soesjes met vanille-ijs en chocoladesaus <i>home made profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	10.50
Mango con Tequila vanille-ijs met verse mango en tequila <i>vanilla ice cream with fresh mango and tequila</i>	11.50
Slagroom bij het dessert	0.50

Het ijs dat door El Gaucho wordt geserveerd, komt van Leidens beste ijssalon Soetenso
The ice cream which is served by El Gaucho, comes from Leiden's best ice cream parlor Soetenso

ENTRANTES

Brood met huisgemaakte knoflookboter en tomatentapenade <i>Bread with home made garlic butter and tomatoe tapenade</i>	6.00
---	------

SOPA

Sopa crema de tomate 
Verse tomatensoep / *Fresh tomato soup*

7.00

Sopa crema de pescado
Romige vissoep / *Creamy fish soup*

9.50

Sopa ranchera
Kruidige Argentijnse goulashsoep / *Spicy Argentine goulash soup*

8.00

FRIO

Ensalada César
Ceasar salade met gegrilde kip, croutons en parmezaanse kaas / *Ceasar salad with grilled chicken, croutons and parmesan cheese*

12.50

Carpaccio
Dungesneden Argentijnse ossenhaas met rucola, tomatentapenade, parmezaanse kaas en pijnboompitten / *Thinly sliced Argentine beef with rocket, tomato tapenade, parmesan cheese and pine nuts*

14.00

CALIENTE

Empanadas
Argentijnse pasteitjes met rundvlees
Traditional Argentine pastries with beef

8.50

Empanadas de queso 
Argentijnse pasteitjes met spinazie, feta- en roomkaas / *Traditional Argentine pastries with spinach, feta and cream cheese*


8.50

Chorizos
Gegrilde Argentijnse worstjes
Grilled Argentine sausages

8.50

Pimiento relleno
Paprika gevuld met gekruid rundvlees
Peppers stuffed with spiced beef



9.00

Humita 
Traditioneel Argentijnse delicatessen met maïs en kaas / *Traditional Argentine delicacy with corn and cheese*

7.50

Gambas (3 stuks)
Grote garnalen met met knoflooksaus
Wild prawns with garlic sauce

16.00

 vegetariano / vegetarisch / vegetarian
 veganistisch / vegan

Wij hebben vrij WiFi; log in met Visitors / *We have free WiFi; login is Visitors*
Er is een allergenenkaart; u kunt ernaar vragen bij de bediening / *We have information about allergens; please ask our staff*

04-2025

PLATOS PRINCIPALES

Alle hoofdgerechten zijn inclusief groente en een bijgerecht naar keuze (behalve de hamburger en het vegetarisch gerecht). *All main courses include vegetables and a side dish of your choice (except the hamburger and the vegetarian dish).*

	220 gr	300 gr	500 gr
Bife de chorizo Entrecote, typisch Argentijnse steak met krokante vetrand <i>Sirloin steak, typical Argentine steak with crispy rind</i>	27.50	34.00	47.50
Bife ancho Rib-eye, doorregen lendenstuk met mooi midden en malse rand <i>Rib eye, a marbled sirloin steak with a nice middle and tender edge</i>	27.50	34.00	47.50
Bife de lomo Ossenhaas, de meest malse steak en een echte lekkernij <i>Filet, the tenderest cut of all and a true delicacy</i>	29.50	39.50	59.50
.....			
Bife de cuadril (220 gr) Een magere, bijzonder smakelijke steak / <i>Rump, a lean and flavourfull steak</i>			24.00
Churrasco de cuadril con queso (220 gr) Steak met uienringen en gesmolten kaas / <i>Steak with onion rings and melted cheese</i>			29.00
Bife a la salsa de vino tinto (220 gr) Entrecote met rode wijnsaus / <i>Sirloin steak with red wine sauce</i>			29.50
Pincho de lomo (220 gr) Spies met ossenhaas, paprika en ui / <i>Skewer with beef filet, peppers and onions</i>			34.00
El Gaucho selección (360 gr) Een mooie combinatie van entrecote en ossenhaas / <i>A very tasty combination of sirloin steak and filet</i>			39.00
Asado de tira enrollada (650 gr) Een rol van steak voor 2 personen, (p.p. een bijgerecht naar keuze) / <i>A rolled up steak for 2 persons, (p.p. a side dish of your choice)</i>			49.50
Tomahawk-steak (1100-1200 gr) Voor 2 personen (p.p. een bijgerecht naar keuze) 20-30 min. voorbereidingstijd <i>For 2 persons, (p.p. a side dish of your choice) 20-30 minutes preparation time</i>			79.00
Gran Parrillada Mixta (500 gr) (voor 1 persoon / <i>for 1 person</i>) Ossenhaas, steak, entrecote, lamskotelet, spare rib, chorizo en maïskolf, geserveerd op een kleine houtskoolgrill / <i>Beef filet, rump, sirloin steak, lamb chop, spare rib, sausage and corncob, served on a small charcoal grill</i>			36.00
Costillas de cerdo (900-950 gr) Perfect gemarineerde spare ribs (varkensvlees) / <i>Perfectly marinated pork ribs</i>			22.50
Extra stuk spare ribs / <i>Extra piece spare ribs</i>			7.50
Pechuga de pollo con verduras de la parrilla (halal / حلال) Gegrilde kipfilet met huisgemaakte pesto & gegrilde groente / <i>Chicken breast with home made pesto and grilled vegetables</i>			22.50
Cordero asado Zacht gegaarde lamsbout uit de oven met tijmmarinade en rode wijnsaus / <i>Slow cooked leg of lamb from the oven with thyme marinade and red wine sauce</i>			26.50
Costillas de cordero (halal / حلال) Lamscarré met rode wijnsaus / <i>Rack of lamb with red wine sauce</i>			35.00

Hamburguesa Argentina (200 gr) Runderburger van lomo & ribeye met gegrilde groente, frites en chimichurri <i>Beefburger of lomo & ribeye with grilled vegetables, fries and chimichurri</i> (ook verkrijgbaar 🌿 +/ also available 🌿+)	19.50
---	-------

LADY STEAK (180 GR)

Bife de chorizo (entrecote / <i>sirloin</i>)	22.50
--	-------

Bife de lomo (ossenhaas / <i>filet</i>)	26.00
---	-------

DEL MAR

Gambas con allioli (6 stuks) Grote gegrilde gamba's met knoflooksaus / <i>Large grilled prawns with garlic sauce</i>	32.50
--	-------

Salmón con vinagreta de mostaza y eneldo Zalm met dillemosterd vinaigrette / <i>Salmon with dill mustard vinaigrette</i>	26.00
--	-------

Empanadas con picadillo de verduras 🌿 Empanadas met plantaardig gehakt, gegrilde maïskolf en salade <i>Empanadas with vegetable mince, corn on the cob and salad</i>	22.00
---	-------

GUARNICIONES

BIJGERECHTEN	3.50	SIDE DISHES	3.50
Geroosterde knoflook		<i>Roasted garlic</i>	
Gegrilde champignons		<i>Grilled mushrooms</i>	
Gegrilde maïskolf		<i>Grilled corn on the cob</i>	
Gemengde salade met basilicumdressing		<i>Mixed salad with basilicum dressing</i>	
Gepofte aardappel met zure room of roomboter		<i>Baked potato with sour cream or butter</i>	
Gepofte zoete aardappel met zure room of roomboter		<i>Baked sweet potato with sour cream or butter</i>	
Aardappelen met room uit de oven		<i>Potatoes with cream from the oven</i>	
Gekruide rijst		<i>Seasoned rice</i>	
Frites		<i>Fries</i>	

PARA LOS NIÑOS

El Gauchito Kindermenu tot 12 jaar inclusief salade en frites. Keuze uit: stukjes ossenhaas, spare ribs of kip <i>Children menu until 12 years, including salad and fries. Choose: filet brochettes, spare ribs or chicken</i>	16.50
---	-------

SALSAS CASERAS

Salsa de pimienta, salsa de ajo, salsa de champiñones, salsa de vino tinto Huisgemaakte sauzen: pepersaus, knoflooksaus, champignonsaus, rode wijnsaus <i>Homemade sauces: pepper sauce, garlic sauce, mushroom sauce, red wine sauce</i>	3.50
--	------

CHIMICHURRI EN LA MESA

Op de tafel vindt u de huisgemaakte en typisch Argentijnse chimichurrisaus, gemaakt van gehakte peterselie, koriander, knoflook en olie, die heerlijk smaakt bij al onze vleesgerechten. / *On the table you will find the home made and typical Argentine chimichurri sauce made of chopped parsley, coriander, garlic and oil, which tastes great with all our meat dishes.*