

# ENTRANTES

Brood met huisgemaakte knoflookboter en tomatentapenade  
Bread with home made garlic butter and tomatoe tapenade 6.00

## SOPA

Sopa crema de tomate   
Verse tomatensoep / Fresh tomatoe soup

8.50

Sopa crema de pescado  
Romige vissoep / Creamy fish soup

9.50

Sopa ranchera  
Kruidige Argentijnse goulashsoep / Spicy Argentine goulash soup

9.50

## FRIO

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 9.50  
Argentijnse pasteitjes met rundvlees  
Traditional Argentinian pastries with beef

Empanadas de queso  9.00  
Argentijnse pasteitjes met spinazie, feta- en roomkaas / Traditional Argentinian pastries with spinach, feta and cream cheese

Chorizos 8.50  
Gegrilde Argentijnse worstjes  
Grilled Argentinian sausages

Pimiento relleno 9.00  
Paprika gevuld met gekruid rundvlees  
Peppers stuffed with spiced beef

Gambas (3 stuks) 16.00  
Grote garnalen met met knoflooksaus  
Wild prawns with garlic sauce

# 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
<b>Bife de chorizo</b> Entrecote, typisch Argentijnse steak met krokante vetrand Sirloin steak, typical Argentinian steak with crispy rind	27.50	34.00	47.50
<b>Bife ancho</b> Rib-eye, doorregen lendenstuk met mooi midden en malse rand Rib eye, a marbled sirloin steak with a nice middle and tender edge	27.50	34.00	47.50
<b>Bife de lomo</b> Ossenhaas, de meest malse steak en een echte lekkernij Filet, the tenderest cut of all and a true delicacy	31.50	39.50	59.50

Het is helaas niet mogelijk om de rekening gesplitst te betalen.  
Eigen drankjes kunnen niet genuttigd worden in ons restaurant.  
Er wordt geen gratis kraanwater geserveerd.

It is not possible to divide the bill in separate payments.  
Own drinks cannot be consumed in our restaurant.  
No free tap water is served.

Bife de cuadril (220 gr) 24.00  
Een magere, bijzonder smakelijke steak / Rump, a lean and flavourfull steak

Churrasco de cuadril con queso (220 gr) 29.00  
Steak met uienringen en gesmolten kaas / Steak with onion rings and melted cheese

Bife a la salsa de vino tinto (220 gr) 29.50  
Entrecote met rode wijnsaus / Sirloin steak with red wine sauce

Pincho de lomo (220 gr) 34.00  
Spies met ossenhaas, paprika en ui / Skewer with beef filet, peppers and onions

El Gaucho selección (360 gr) 43.50  
Een mooie combinatie van entrecote en ossenhaas / A very tasty combination of sirloin steak and filet

Entraña de tira enrollada (500+ gr) 49.50  
Een rol van steak voor 2 personen, (p.p. een bijgerecht naar keuze) / A rolled up steak for 2 persons, (p.p. a side dish of your choice)

Tomahawk-steak (1400+ gr) 96.00  
Voor 2 personen (p.p. een bijgerecht naar keuze) 20-30 min. voorbereidingstijd  
For 2 persons, (p.p. a side dish of your choice) 20-30 minutes preparation time

Gran Parrillada Mixta (500 gr) (voor 1 persoon / for 1 person) 36.00  
Ossenhaas, steak, entrecote, lamskotelet, spare rib, chorizo en maïskolf, geserveerd op een kleine houtskoolgrill / Beef filet, rump, sirloin steak, lamb chop, spare rib, sausage and corn on the cob, served on a small charcoal grill



Costillas de cerdo (900-950 gr) 25.50  
Perfect gemarineerde spare ribs (varkensvlees) / Perfectly marinated pork ribs

Extra stuk spare ribs / Extra piece spare ribs 8.50

Pechuga de pollo con verduras de la parrilla (halal / حلال) 22.50  
Gegrilde kipfilet met huisgemaakte pesto & gegrilde groente / Chicken breast with home made pesto and grilled vegetables

Cordero asado 27.50  
Zacht gegaarde lamsbout uit de oven met tijmmarinade en rode wijnsaus / Slow cooked leg of lamb from the oven with thyme marinade and red wine sauce

Costillas de cordero (halal / حلال) 35.00  
Lamsarré met rode wijnsaus / Rack of lamb with red wine sauce

Hamburguesa Classica (200 gr) 19.50  
Runderburger van lomo & ribeye met kaas, tomatensaus, augurk & frites  
Lomo & ribeye beef burger with cheese, tomato sauce, pickle & fries  
(ook verkrijgbaar  + / also available  +)

## LADY STEAK (180 GR)

Bife de chorizo (entrecote / sirloin) 22.50

Bife de lomo (ossenhaas / filet) 27.00

## DEL MAR

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

Salmón con salsa a la mantequilla 26.00  
Zalm met een botersaus met dille en knoflook / Salmon with a butter sauce with dill and garlic

Empanadas con picadillo de verduras  22.00  
Empanadas met plantaardig gehakt, gegrilde maïskolf en salade  
Empanadas with vegetable mince, corn on the cob and salad

# MENU

## GUARNICIONES

BIJGERECHTEN 4.00 SIDE DISHES 4.00

Geroosterde knoflook	Roasted garlic
Gegrilde champignons	Grilled mushrooms
Gegrilde maïskolf	Grilled corn on the cob
Gemengde salade met balsamicodressing	Mixed salad with balsamic dressing
Gepofte aardappel met zure room of roomboter	Baked potato with sour cream or butter
Gepofte zoete aardappel met zure room of roomboter	Baked sweet potato with sour cream or butter
Aardappelen met room uit de oven	Potatoes with cream from the oven
Gekruide rijst	Seasoned rice
Frites	Fries

## PARA LOS NIÑOS

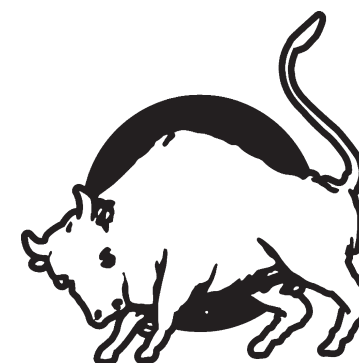
El Gauchito 16.50  
Kindermenu tot 12 jaar inclusief salade en frites. Keuze uit: stukjes ossenhaas, spare ribs of kip  
Children menu until 12 years, including salad and fries. Choose: filet brochettes, spare ribs or chicken

## SALSAS CASERAS

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

## 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 Argentinian chimichurri sauce made of chopped parsley, coriander, garlic and oil, which tastes great with all our meat dishes.



EL GAUCHO  
LEIDEN