

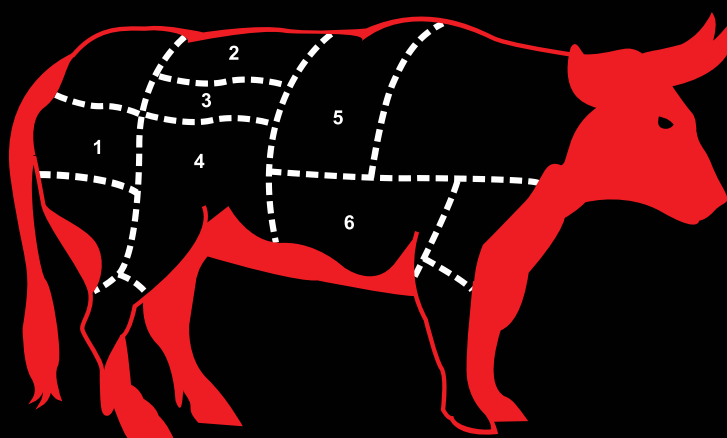
Argentinské hovězí maso je právem považováno za nejkvalitnější na světě. K jeho kvalitě přispívá mnoho faktorů. Mezi nejdůležitější patří, rasa hovězího dobytka, způsob chovu, porážka a následné zpracování. Nejznámější plemena pěstované v Argentině jsou - ABRDEEN ANGUS původem ze Skotska, HEREFORD a SHORTHORN.

Dalším faktorem je to, že zvíře je poráženo v mladém věku, max 1,5 až 2 roky. Velmi důležité je, že stáda se po celý život volně pasou v oblastech Pampy, kde jsou optimální podmínky pro jejich vývoj a zdravý růst. Jejich porážka probíhá tak, že zvířata neprocházejí stresem a tudíž se do masa neuvolňují látky, později negativně působící na jeho tuhost.

Přejeme dobrou chuť - BUEN PROVECHO Váš GASTRO GROUP

Argentine beef is considered to be the best quality beef in the world. There are many factors which contribute to its high quality. Among the most important of these include careful breeding, the way that animals are raised, the way that the meat is butchered and its final preparation. Among the best known breeds raised in Argentina are the ABRDEEN ANGUS, originally from Scotland, the HEREFORD and the SHORTHORN.

An additional factor is that the meat is butchered at a young age, at most one and a half to two years of age. It is also very important that the animals are allowed to graze freely in areas with PAMPA, which have the optimum conditions for their healthy growth. The butchering of the meat is done in a way that ensures that the animal is not under any stress, which guarantees that the meat won't be negatively influenced in terms of its consistency or taste.



Rozdělení masa

	USA	BRAZIL	ARGENTINA
1 svrchní šál	round	picanha	tapa de cuadril
2 nízký roštěnec	striploin	contra file	bife angosto
3 svíčková	tenderloin	file mignon	lomo
4 bok	flank	bife de vazio	bife de vacio
5 roštěnec	rib eye	ponta de contra file	bife ancho
6 maso od žebra	matambre	matambre	matambre



LA CASA ARGENTINA

STEAK RESTAURANT-PARRILLA-TANGO



PŘEDKRMY | STARTERS | ENTRADAS

Plato „tapas“ španělských salámu a sýrů s olivami, sušenými rajčaty

Plate „tapas“ spanish salami and cheese with olives, dried tomatoes

Plato tapas con salames españoles, quesos, aceitunas y tomates secos

1os. / 2os | 1 persona / para 2 personas | 1 person / for 2 people

165,- / 290,-

**Argentinské hovězí carpaccio s bazalkovým pestem,
piniemi a hoblinkami parmazánu**

Argentina beef carpaccio with basil pesto, pine nuts and parmesan cheese shavings

Carpaccio de carne argentina con queso parmesano rallado

195,-

Hovězí tartar s dende olejem, avokádovým pyrém a chilli

Beef tartar with dende oil, avocado purée and chilli

Carne tártara con aceite de dende, el puré de aguacate y chile

210,-

**Tenké plátky pečeného flank steaku se salsou verde, chilli olejem,
bylinková bageta s česnekem**

Thin slices of roasted flank steak with salsa verde, chilli oil, herbs baguettes with garlic

Lonchas finas de bistec flank con salsa verde, aceite de chile, hierba baguette con ajo

175,-

Pečené mušle svatého jakuba s jamón Iberico a parmazánovým velouté

Roasted scallops with jamón Iberico and parmesan velouté

Vieiras asadas con jamón ibérico y velouté de queso parmesano

240,-

Ravioly z červené řepy, plněné kozím sýrem s balsamickým dresinkem a řeřichou

Red Beet Ravioli stuffed with goat cheese with balsamic dressing and watercress

Ravioli de remolacha roja rellenos con queso de cabra, acompañados con aderezo de balsámico y berros

165,-

Špíz z krevet na česneku se salsou rosa, bylinková bageta

Grilled Skewer of prawns on garlic with Mary Rose sauce, herbs baguettes

Pinchitos de gambas con ajo, salsa rosada y baguette con hierbas

229,-

2ks Empanadas plněné hovězím masem

Two traditional pastries Argentina stuffed with beef meat, chimichurri sauce

Dos empanadas típicas argentinas con carne de res y salsa chimichurri

188,-

POLÉVKY | SOUPS | SOPAS

Silný vývar z hovězí oháňky s argentinským hovězím masem

Strong beef-tail soup with pieces of beef meat

Caldo de rabo de buey

89,-

Gulášová polévka s argentinským hovězím masem se zakysanou smetanou

Goulash soup with Argentina beef meat with sour cream

Sopa „Goulash“ de carne argentina con patatas y crema agria

113,-

RYBY A DARY MOŘE | SEAFOOD AND FISH MARISCOS Y PESCADOS

**Filety z mořského vlka s pangrattem, podávaný na špenátovém
salátu s piniemi, rajčaty, fave fazolkami a redukcí z octu Jerez**

Filet of sea bass with pangrattato, served on spinach salad with pine
nuts, tomatoes, fave beans and jerez vinegar reduction

Filete de lubina a la parrilla con pangrattato, servido en una ensalada de espinaca,
habas, tomates y reducción de vinagre de cerezas

462,-

Filet z tuňáka servírovaný na salátu Panzanella s ančovičkami a grissini

Filet of tuna served on Panzanella salad with anchovies and grissini

Filete de atún servido con ensalada „panzanella“, anchoas y grissini

485,-

Tygrí krevety s chilli salsou na kokosové pěně 6 ks

Tiger prawns with chilli salsa and coconut foam 6 pcs

Gambas tigres con salsa chilli y espuma de coco , 6 piezas

419,-

**Grilovaná chobotnice a kalamáry s citrónovým
dresinkem, rukolovým salátem a toastem v piri piri**

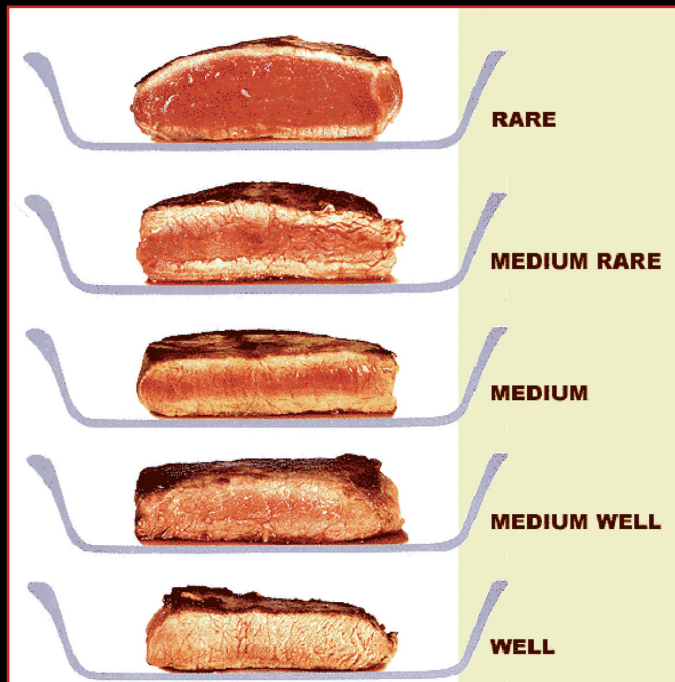
Grilled octopus and squid with lemon vinaigre, rucola salad and toast in the piri piri

Pulpo y calamares a la plancha con aderezo de limón,
ensalada de rúcula y pan tostada con piri piri

498,-

SPECIALITY Z NAŠEHO GRILU | ARGENTINE GRILL DISHES

PLATOS ARGENTINOS DE NUESTRA PARRILLA



Rare

zprudka opečený, uvnitř syrový
quickly grilled, raw inside
hecho rápidamente, muy crudo por dentro

Medium Rare

velmi šťavnatý, krvavý uprostřed
juicy, raw inside
muy jugoso, crudo dentro

Medium

šťavnatý, středně propečený, růžový uprostřed
medium done, pink inside
medio hecho, rosado por dentro

Medium Well

propečený, uprostřed lehce růžový, bez krve
well grilled
medio bien hecho

Well done

propečený, bez krve
bien hecho

Doba přípravy cca 35-45 min dle úpravy | Preparation time 35-45 min.

Parrillada – sněz co můžeš

All you can eat | Coma todo lo que pueda
Pro 2 osoby | for 2 persons | para 2 personas
Ochutnejte náš výběr argentinských mas.

Taste our choice argentine meat prepared on a special grill „parrilla“ grilled on an open fire.

Filety z hovězí svíčkové, rib eye steak, striploin steak, rump steak, kukuřice a salsa chimichurri

Filet of beef tenderloin, rib eye steak, striploin steak, rump steak, corn and salsa chimichurri
Filetes de solomillo, filete rib eye, filete de Lomo, Solomillo de buey, maíz y salsa chimichurri
1490,-

Chuleton

Steak ze zrajícího vysokého roštěnce s kostí, macerovaný v bylinkovém oleji s česnekem
Grilled Rib Eye with the maturation of bones, macerated in herbs oil with garlic
Ryb eye macerado con hueso a la parrilla, marinado en aceite de hierbas y ajo
pro 2 osoby | for 2 persons | para 2 personas
1kg | 1390,-

Flank steak

Flank steak | Bife de vacio
pro 2 osoby | for 2 persons | para 2 personas
Cena dle váhy cca 1kg | 996,-

Striploin steak

Steak z argentinského roštěnce aberdeen angus s tukovou kůrkou

Striploin steak from Argentine Aberdeen Angus with fat crust

Bife de chorizo

300 g | 465,-

Rib eye steak

Steak z argentinského vysokého roštěnce aberdeen angus s tukovým očkem

Steak Argentine Aberdeen Angus Rib Eye with grease eye

Ojo de bife ancho

300 g | 495,-

Rump steak

Steak z argentinského hovězího zadního aberdeen angus

Steak s velmi malým obsahem tuku.

Argentine Rumpsteak aberdeen angus

Steak with very little fat.

Bife de cuadril

250g | 325,-

Biftek ze svíčkové Aberdeen Angus

Beef tenderloin | Bife de lomo

200 g | 495,- 400 g | 925,-

Filet „mignon“ s grilovanou cibulí

Steak z užší části argentinské hovězí svíčkové Aberdeen Angus

Filet „mignon“ (Mignon are cut from the smaller tail end of the tenderloin)

tenderloin with grilled red onion

Bife de solomillo „mignon“ a la parrilla con cebolla roja

250 g | 585,-

Hamburger z hovězího masa s čedarem, pancettou

(italský uzený bůček), karamelizovanou cibulkou, rajčaty a hranolkami

Beef burger with cheddar cheese, pancetta (italian smoked bacon)

caramelized onions, tomatoes and french fries

Hamburguesa de ternera con queso cheddar, panceta (tocino ahumado italiano)

cebolla caramelizada, tomates y papas fritas

250 g | 420,-

Buenos aires

Obří masový špíz se zeleninou a chilli

(argentinská svíčková, rumpsteak, chorizo)

Giant meat skewer with vegetables and chilli (argentine tenderloin, rumpsteak, chorizo)

Pincho gigante con verduras y chilli (solomillo argentino, bife de cuadril, chorizo)

450 g | 590,-

Catamarca

Grilovaná vykostěná kuřecí půlka s omáčkou chimichurri a hranolkami XL

Grilled half of boneless chicken with chimichurri sauce and pommes frites XL

Mitad de pollo deshuesado a la parrilla con salsa chimichurri y patatas fritas XL

cca 350 g | 310,-

OMÁČKY | SAUCES | SALSAS

Pepřová omáčka | Pepper sauce | salsa a la pimienta
55,-

Krémová omáčka z dijonské hořčice
Cream sauce from dijon mustard | salsa cremosa de mostaza de dijon
55,-

Omáčka z modrého sýra | Blue cheese sauce | salsa de queso azul
55,-

Houbová omáčka | Mushroom sauce | salsa de setas
55,-

Salsa z červené cibule | Red onion salsa | salsa de cebolla roja
55,-

Chimichurri salsa
55,-

Avokádová salsa | Guacamole salsa
78,-

SPECIALITY "DE LA CASA"

"DE LA CASA" SPECIALTIES | PLATOS CASEROS

Vepřová panenka balená do pancetty
s pečeným bůčkem a kumquat salsou se zázvorem a chilli, bramborové pyré
Grilled filet of pork tenderloin wrapped in pancetta bacon with
Pork belly and spice kumquat salsa with ginger, potato purée
Solomillo de puerco envuelto en tocino „pancetta“ y faldita de cerdo servidos
con salsa de kumquat con jengibre y puré de patatas
368,-

Jehněčí kotletky s bylinkovou krustou, salát z čočky, jehněčí šťáva, máslové brambůrky
Lamb chops with herb crust, salad of lentils, lamb juice, buttered potatoes
Chuletas de cordero con costra de hierbas, ensalada de lentejas,
jugo de cordero, patatas con mantequilla
429,-

Grilované prso z perličky, restovaný mangold, jablečné pyré a skořicí ovoněná omáčka
Grilled breast of guinea fowl, roasted chard, apple puree and cinnamon flavored sauce
Pechuga de gallina de Guinea con acelgas rebosadas, puré de manzana y salsa con sabor a canela
382,-

**Grilované kousky argentinských mas s čerstvými fazolkami, chilli a rajčaty,
grilovaná kukuřice, pečená brambora**
Grilled pieces of argentine beef meat with fresh beans, chilli,
tomatoes and grilled corn on the cob, baked potato
Carne de solomillo de vaca cortada con ejotes, tomates, ají, mazorca de maíz y patata a la parrilla
300 g | 499,-

PŘÍLOHY | SIDE DISHES | GUARNICIONES

Grilovaná kukuřice | Grilled corn on the cob | mazorca de maíz a la parilla
55,-

Šťouchané brambory se slaninou | Crushed potatoes with bacon | Patatas picadas con tocino
55,-

Pečená brambora ve slupce s pažitkovou smetanou
Skin baked potato with chive sour cream | Patata a la parrilla con crema de cebolleta
55,-

Bramborové pyré | Potato purée | puré de patata
55,-

Rýže basmati | Basmati rice | arroz basmati
50,-

Pečená česneková bageta | Baked garlic baguette | barra de pan con ajo al horno
55,-

Malý zeleninový salát | Small vegetable salad | ensalada mixta pequeña
77,-

Grilovaná zelenina s chimichurri kořením
Grilled vegetables with chimichurri spices | Verduras a la parilla con salsa chimichurri
75,-

Restované fazolky na slanině a česneku
Green beans roasted on bacon and garlic | Ejotes tostados con tocino y ajo
68,-

Hranolky XL | French frites | patatas fritas
65,-

Domácí pečivo s pažitkovým krémovým sýrem
Home-made pastry with chive cream cheese | Panes caseros con queso cremoso
45,-

Přílohy se podávají pouze k hlavním chodům | Side dishes are served only with main courses
Guarniciones son para acompañar platos principales solamente

SALÁTY | ENSALADAS | SALADS

Steak & salát | Steak & salad | bistec & ensalada

Rukolový salát s olivami, cibulkou, pancettou, olivami a loupanými rajčaty s plátky z argentinských mas dle vašeho výběru, s dresinkem z masové šťávy a červeného vína

Rucola salad with olives, onion, pancetta, peeled tomatoes with slices of Argentine meats of your choice, with a dressing of meat juices and red wine
Ensalada de rúcula con aceitunas, cebollas, panceta, tomates pelados y trozos de carne de res argentina, según su elección, con aderezo de jugo de carne y vino tinto

Striploin steak & salát | Striploin steak & salad | Bife de chorizo & ensalada

150 g | 312,-

Rib eye steak & salát | Rib eye steak & salad | Ojo de bife ancho & ensalada

150 g | 327,-

Rump steak & salát

Rump steak & salad | Bife de cuadril & ensalada

150 g | 275,-

Filety ze svíčkové & salát

Filets of beef tenderloin & salad | Filete de bife de lomo & ensalada

150 g | 452,-

César salát | Caesar salad | ensalada caesar

Z římských listů s ančovičkovým dresinkem, krutóny, pečenou pancettou, parmazánem, podávaný s plátky stehen z perličky

From romaine lettuce with anchovy dressing, croutons, baked pancetta, Parmesan cheese, served with slices of leg of guinea fowl

De lechuga romana servida con crutones, panceta al horno, queso parmesano y trozos de carne de gallina de Guinea con aderezo de anchoas

190,-

Salát s kousky z mořského vlka a tuňáka s bramborami, fazolkami, mangold salátem, kapary a hořčicovou majonézou

Salad with chunks of seabass and tuna with potatoes, beans, chard lettuce, capers and mustard mayonnaise

Ensalada con trozos de lubina y atún con patatas, habas, acelgas, alcaparras y mayoneza de mostaza

230,-

Salát z rukoly, rajčat a parmazánu s balsamickým dresinkem

Salad of arugula, tomatoes and Parmesan cheese with balsamic dressing

Ensalada de rúcula, tomates y queso parmesano con aliño balsámico

180,-

DEZERTY | POSTRES | DESSERTS

Camargue rýžový pudink a kandované sezónní ovoce
Camargue rice pudding and seasonal candied fruit
Camargue arroz con leche y fruta de temporada confitadas
136,-

**Lanýže z francouzské čokolády valrhony
s akátovým medem podávaný s čerstvými malinami**
Upozornění !!! Možnost afrodiziakálních účinků
Truffles from french chocolate Valrhona
with acacia honey served with fresh raspberries
Warning! Possible aphrodisiac effects
Trufas de chocolate francés valrhona
con miel de acacia y frambuesas frescas
Aviso! Posibles efectos afrodisíacos
245,-

**Grilovaný ananas se skořicí a vanilkovou zmrzlinou
obalovanou v pistáciích**
Grilled pine-apple with cinnamon and vanilla ice cream coated in pistachios
Piña a la parrilla con canela y helado de vainilla con capa de nueces pistacho
145,-

Tvarohový dort zdobený ovocem
Cheese cake | Tarta de queso
145,-

Ovocný salát s mátou a citrónovým sirupem
Fruit salad with mint and lemon syrup
Ensalada de frutas con menta y jarabe de limón
110,-

Zmrzlina Häagen-dazs dle nabídky
Daily selection of Häagen-dazs ice cream
Helado Häagen-dazs según la oferta del día
59,-

Selekce italských a francouzských sýrů
Selection of Italian and French cheeses
Selección de quesos franceses e italianos
298,-