



Original Holzkohlegrill · Parillada

Frische Produkte und deren Zubereitung benötigen Zeit.
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es in Stoßzeiten zu Wartezeiten kommen kann.
Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend bei uns im El Tarascon.

Winter-Öffnungszeiten:

Di. - Fr. 12.00 - 14.30 Uhr
18.00 - 22.30 Uhr
Sa. 18.00 - 22.30 Uhr

Sommer-Öffnungszeiten:

Juni – August

Di. - Fr. 12.00 - 14.30 Uhr
18.00 - 22.00 Uhr
Sa. 18.00 - 22.00 Uhr

Sonntag & Montag Ruhetag

www.el-tarascon.de

ENTRADAS

VORSPEISEN

Aioli 2,80 Euro

Chorizo oder Morcilla 5,10 Euro
argentinische Bratwurst oder Blutwurst (1 Stück)

Empanada de Ave 4,40 Euro
gefüllte Teigtasche mit Geflügel (hausgemacht)

Empanada de Maiz 4,40 Euro
gefüllte Teigtasche mit Mais (hausgemacht)

Empanada de carne 4,40 Euro
gefüllte Teigtasche mit Fleisch (hausgemacht)

Provoleta 8,80 Euro
gegrillter Provolone-Käse mit Oregano und Olivenöl

Almejas con hongos 20,90 Euro
Jakobsmuscheln mit Champignons

Gambas al ajo 13,50 Euro
Shrimps in Knoblauch (auf Wunsch mit Chili)

Gambas plancha 13,50 Euro
gegrillte Shrimps

Portion Oliven (grün & schwarz) ³ 4,50 Euro
schwarze Oliven (geschwärzt)

Tomates y mozzarella 12,90 Euro
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Palmitos con salsa golf 11,50 Euro
Palmenherzen in Cocktailsauce

Lomo frio-Carpaccio 21,00 Euro
rohes Rinderfilet in hauchdünnen Scheiben

Caracoles al Ajo 15,80 Euro
Schnecken in Knoblauch (auf Wunsch auch scharf)

Brot 1,50 Euro
mit Chimichurri & Sauerrahmaufstrich (pro Person)

Chimichurri & Salatsauce zum Mitnehmen 4,30 Euro

³ farbstoffhaltig

SOPAS

SUPPEN

Consomé 3,90 Euro

Kraftbrühe

Gazpacho 4,90 Euro

kalte, rohe Tomaten-Gemüsesuppe

Sopa Criolla 5,50 Euro

argentinische Gemüsesuppe

Sopa de Fideos 6,50 Euro

argentinische Nudelsuppe

ENSALADAS

SALATE

Ensalada Verde 8,90 Euro

grüner Salat mit Zwiebeln

Ensalada de Pepinos Cebolla 13,90 Euro

Gurkensalat mit Zwiebeln

Ensalada de Tomates Cebolla 14,90 Euro

Tomatensalat mit Zwiebeln

Ensalada de Maiz y Cebolla 13,90 Euro

Maissalat mit Zwiebeln

Ensalada Mixta Cebolla 13,90 Euro

gemischter Salat mit Zwiebeln

Especial „El Tarascon“ 17,90 Euro

großer Spezialsalat mit verschiedenen Salaten,
Palmenherzen, Mais, Zwiebeln, Tomaten, Ei und Käse

Especial „El Tarascon con pollo“ 23,90 Euro

großer Spezialsalat mit verschiedenen Salaten, Hähnchenbruststreifen,
Palmenherzen, Mais, Zwiebeln, Tomaten, Ei und Käse

Especial „El Tarascon con carne“ 26,90 Euro

großer Spezialsalat mit verschiedenen Salaten, Hüftsteakstreifen,
Palmenherzen, Mais, Zwiebeln, Tomaten, Ei und Käse

Kleiner Beilagensalat 6,50 Euro

gemischter Salat mit Mais und Zwiebeln

Mini Beilagensalat 4,90 Euro

gemischter Salat mit Mais und Zwiebeln

GUARNICIONES

BEILAGEN

Papa asada con adobo 5,50 Euro

Folienkartoffel mit Kräuterbutter

Papa asada con crema agria 5,50 Euro

Folienkartoffel mit Sauerrahm

Papas fritas 5,50 Euro

Pommes frites

Papas Fritas Dulce 6,20 Euro

Süßkartoffel-Pommes

Cuñas de patata 6,50 Euro

Kartoffelecken

Maiz asado 6,50 Euro

gegrillter Maiskolben vom Grill

Porotos Mexicanos 6,90 Euro

mexikanische Bohnen mit Speck und Rindfleisch

Broccoli 6,90 Euro

gedünsteter Brokkoli

Espinaca 6,90 Euro

gedünsteter Spinat mit Knoblauch

Salsa Bernesa 5,40 Euro

Sauce Béarnaise

Salsa Casera 5,40 Euro

hausgemachte Rotweinsauce mit grünem Pfeffer

Cebolla Saltada 7,90 Euro

gebratene Zwiebeln paniert

Kräuterbutter oder Sauerrahm 3,90 Euro

hausgemacht, pro Portion

Champignon-Salteado al Ajo 9,60 Euro

Champignons mit Knoblauch und Kräutern

Chimichurri Casero (grün) 3,60 Euro

hausgemacht, verschiedene Kräuter, Olivenöl und Knoblauch

CARNES A LA PARRILLA

ARGENTINISCHES FLEISCH VOM HOLZKOHLEGRILL

Churrasco Porteño 20,90 Euro

Hüftsteak ca. 200 g Rohgewicht

Churrasco Pampa 30,90 Euro

Hüftsteak ca. 300 g Rohgewicht

Churrasco Grande 39,50 Euro

Hüftsteak ca. 400 g Rohgewicht

Churrasco Gigante 49,90 Euro

Hüftsteak ca. 500 g Rohgewicht

Bife Buenos Aires 25,90 Euro

Rumpsteak ca. 200 g Rohgewicht

Bife Criollo 37,50 Euro

Rumpsteak ca. 300 g Rohgewicht

Bife Grande 50,50 Euro

Rumpsteak ca. 400 g Rohgewicht

Bife Gigante 56,50 Euro

Rumpsteak ca. 500 g Rohgewicht

Bife a la Pimienta 25,90 Euro

Rumpsteak mit Pfefferkörnern ca. 200 g Rohgewicht

Bife a la Pimienta 37,50 Euro

Rumpsteak mit Pfefferkörnern ca. 300 g Rohgewicht

Bife a la Pimienta 50,50 Euro

Rumpsteak mit Pfefferkörnern ca. 400 g Rohgewicht

Bife a la Pimienta 56,50 Euro

Rumpsteak mit Pfefferkörnern ca. 500 g Rohgewicht

CARNES A LA PARRILLA

ARGENTINISCHES FLEISCH VOM HOLZKOHLEGRILL

Bife Ancho 43,00 Euro

Entrecôte, Rib Eye ca. 300 g Rohgewicht

Bife Ancho 54,00 Euro

Entrecôte, Rib Eye ca. 400 g Rohgewicht

Bife Ancho 63,00 Euro

Entrecôte, Rib Eye ca. 500 g Rohgewicht

Lomo Recoleta 36,00 Euro

Filetstück ca. 200 g Rohgewicht

Lomo „El Tarascon“ 46,00 Euro

Filetstück ca. 300 g Rohgewicht

Lomo Grande 56,00 Euro

Filetstück ca. 400 g Rohgewicht

Lomo Gigante 66,00 Euro

Filetstück ca. 500 g Rohgewicht

ESPECIALIDADES

GRILLSPEZIALITÄTEN

Chorizos Argentinos 18,90 Euro

argentinische Bratwürste (2 Stück), Folienkartoffel oder Pommes und gemischter Salat

Pollo a la Parrilla 22,90 Euro

gegrillte Hähnchenbrust, Folienkartoffel oder Pommes, Brokkoli und gemischter Salat

Pincho Argentino 34,90 Euro

kleines Steak ca. 200 g Rohgewicht am Spieß gegrillt, Pommes oder Folienkartoffel,
Sauce Béarnaise und gemischter Salat

Chancho Feliz am Spieß 22,90 Euro

Schweinefilet ca. 200 g Rohgewicht, Folienkartoffel oder Pommes,
Brokkoli und gemischter Salat

Plato Combinado 37,50 Euro (ab 2 Personen, Preis pro Person)

Grillteller: Rindersteak, Schweinefilet, Bratwurst, Blutwurst, Lammkotelett,
Maiskolbenstück, Folienkartoffel oder Pommes und gemischter Salat€

Lomo Gaucho 43,90 Euro

Filet ca. 200 g Rohgewicht, dazu Folienkartoffel oder Pommes,
Brokkoli, Sauce Béarnaise und gemischter Salat€

Combinado Fino 46,00 Euro

Filet ca. 200 g Rohgewicht, 1 Langostino, Sauce Béarnaise,
Folienkartoffel oder Pommes und gemischter Salat

Asado de Tira 46,00 Euro

Ochsenquerrippe ca. 600 g Rohgewicht mit Knochen,
Folienkartoffel oder Pommes und gemischter Salat

T-Bone Steak 78,00 Euro

ca. 850 g Rohgewicht mit Knochen, Folienkartoffel oder Pommes und gemischter Salat

Mar y Monte 72,50 Euro

Königsgarnele ca. 280 g Rohgewicht, Rinderfilet ca. 350 g Rohgewicht
und gemischter Salat€

Änderungen der Kombinationen sind nicht möglich!

ESPECIALIDADES

LAMMSPEZIALITÄTEN

Chuletas de Cordero 45,90 Euro

Lammkotelett ca. 300 g mit Spinat, Folienkartoffel oder Pommes und gemischter Salat

Chuletas de Cordero 49,90 Euro

Lammkotelett ca. 400 g mit Spinat, Folienkartoffel oder Pommes und gemischter Salat

LANGOSTINOSPEZIALITÄTEN

Langostinos a la Plancha 69,00 Euro

gegrillte Königsgarnelen mit Aioli-Sauce, Spinat und gemischter Salat

Änderungen der Kombinationen sind nicht möglich!

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleiner Rinder-Spieß 10,90 Euro
mit Pommes frites und einer Kugel Eis nach Wahl€

Kleiner Schweine-Spieß 9,50 Euro
mit Pommes frites und einer Kugel Eis nach Wahl

Chorizo (nicht scharf) 8,90 Euro
mit Pommes frites und einer Kugel Eis nach Wahl

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,2 L | 0,4 L

Pepsi Cola ^{2 3} / Cola light 2,90 Euro | 4,50 Euro

Mirinda ² 2,90 Euro | 4,50 Euro

7up ² 2,90 Euro | 4,50 Euro

Diesel ^{2 3} 2,90 Euro | 4,50 Euro

Limonade mit Cola

Apfelschorle 2,90 Euro | 4,50 Euro

Ginger Ale 0,2 l Fl. 3,60 Euro

Bitter Lemon ¹ 0,2 l Fl. 3,60 Euro

Tonic Water ¹ 0,2 l Fl. 3,60 Euro

San Pellegrino Limonade ³ oder Aranciata ³ 0,2 l 3,00 Euro

Orangensaft 0,2 l 3,60 Euro

Apfelsaft 0,2 l 3,60 Euro

Mineralwasser San Pellegrino / Acqua Panna 3,10 Euro

kohlensäurearm oder still, 0,25 l Flasche

Mineralwasser San Pellegrino / Acqua Panna 7,50 Euro

kohlensäurearm oder still, 0,75 l Flasche

¹ chininhaltig, ² koffeinhaltig, ³ farbstoffhaltig

BIERE

Reissdorf Kölsch / Bitburger Pils 0,2 l 2,60 Euro

Reissdorf Kölsch / Bitburger Pils 0,3 l 3,00 Euro

Reissdorf Kölsch / Bitburger Pils 0,4 l 4,50 Euro

Jever Fun 0,33 l 4,50 Euro

Malzbier 0,3 l 3,50 Euro

Alsterwasser³ 0,3 l 3,30 Euro
mit Orangenlimonade

Radler³ 0,3 l 3,30 Euro
mit Zitronenlimonade

Kölsch-Schuss 0,3 l 3,30 Euro

Kölsch-Cola^{2 3} 0,3 l 3,30 Euro

Benediktiner Weissbier 0,5 l 5,70 Euro
(hell oder alkoholfrei)

Corona – mex. Bier 0,33 l 4,90 Euro

Quilmes – arg. Biere 0,33 l 4,90 Euro

APÉRITIFS

5 CL

Sherry trocken 3,90 Euro

Sherry medium 3,90 Euro

Sherry cream 3,90 Euro

Portwein 3,90 Euro

Martini rosso 5,50 Euro

Martini bianco 5,50 Euro

Martini extra dry 5,50 Euro

Campari Soda³ 5,90 Euro

Campari Orange³ 7,50 Euro

Prosecco Aperol³ 8,90 Euro

³ farbstoffhaltig

POSTRES

DESSERT

Panqueques con dulce de leche 11,00 Euro

argentinsische Pfannkuchen mit Milchkaramel

Flan con dulce de leche 8,80 Euro

Crème Caramel

Dessert 15,90 Euro

gemischt

Tartufo 6,50 Euro

Eis

Helados mixtos con crema 6,70 Euro

gemischtes Eis

Espresso Affogato 4,60 Euro

Espresso auf Vanilleeis

Pera Elena 11,50 Euro

Vanilleeis mit Birne, heißer Schokoladensauce

Extra Eiskugel 1,80 Euro

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss

VINOS TINTOS / ROTWEINE

COPA | BOTELLA / GLAS | FLASCHE

Luigi Bosca, Malbec 13,00 Euro | 41,00 Euro

Weich und würzig in seinem Geschmack. Weist Noten von schwarzen Kirschen,
Pflaumen und Rosinen auf.

Luigi Bosca, Cabernet Sauvignon 13,00 Euro | 41,00 Euro

Vielfältig, dunkle Beeren, Mokka und Schokolade

Rutini Malbec 13,00 Euro | 41,00 Euro

Mit Aromen von roten Früchten, begleitet von einem Hauch von Pflaume.

VINOS TINTOS / ROTWEINE

BOTELLA / FLASCHE

Luigi Bosca de Sangre Malbec 55,00 Euro

Duft von Kirschen, Zwetschgen, Heidelbeeren, Mokka und Gewürzen.

Exploración Malbec 55,00 Euro

Trocken, elegant und intensiv mit einer Vielfalt an Nuancen roter und schwarzer Früchte.

Rutini Cabernet Sauvignon-Malbec 59,00 Euro

Trocken, kräftiger Charakter mit intensiver Fruchtkonzentration.

Clos de los Siete 59,00 Euro

Trocken, vollmundig, Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon Syrah, lassen Sie sich überraschen!

Kaiken Malbec Ultra 59,00 Euro€

Vollmundig, Duft nach Veilchen, Kirschen, Beeren, Sahne, Schokolade und feiner Würze

Kaiken Cabernet Sauvignon Ultra 59,00 Euro

Vollmundig, reif, vielschichtige Aromen von reifen schwarzen Johannisbeeren, Kirschen, dunkler Schokolade und Gewürzen.

Kaiken Disobedience Red Blend 59,00 Euro

Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon. Trocken. Komplexe Aromen von Früchten, Nüssen und dunkler Schokolade.

Puro Malbec Grape Selection 89,00 Euro

Aromatisches Bouquet von schwarzen Früchten, Kräutern und Veilchen, am Gaumen kraftvoll, elegant und vielschichtig mit ausdrucksvoller dunkler Frucht und Würze.

Fincas Notables Malbec 89,00 Euro

Trocken, sehr fruchtige und blumige Noten. Süße, reife und sehr runde Tannine.

The president blend 119,00 Euro

Tiefe, intensive Farbe mit Aromen von Brombeeren und dunklen Kirschen zusammen mit Anklängen von Vanille, Tabak und Schokolade.

VINOS BLANCOS / WEISSWEINE

COPA | BOTELLA / GLAS | FLASCHE

Luigi Bosca Chardonnay, Arg. 13,00 Euro | 41,00 Euro

Trocken, Aroma mit einer rauchigen Note und fruchtig schöner Balance der reifen Tannine

Montes Sauvignon Blanc, Chile 11,90 Euro | 36,00 Euro

Leicht und trocken

Rutini Sauvignon Blanc 12,90 Euro | 39,00 Euro

Trocken, Zitruscharakter mit Anklängen an rosa Grapefruit, fruchtig und frisch.

Amaneceres White Blend Sémilion 12,90 Euro | 39,00 Euro

Noten von weißen Blüten, Salzzitrone, grüner Apfel, grüne Paprike, Anis und Butter

ROSADO / ROSÉWEINE

COPA | BOTELLA / GLAS | FLASCHE

Montes Cherub Rosé 11,90 Euro | 36,00 Euro

Das ausdrucksstarke Bouquet duftet nach roten Früchten wie Himbeeren und Sauerkirschen, dazu kommen überraschende Aromen wie Ananas und Aprikose.

OFFENE HAUSWEINE

TINTO / ROT

0,2 l 6,50 Euro

0,25 l 7,10 Euro

0,5 l 13,50 Euro

1,0 l 22,50 Euro

BLANCO / WEISS

0,2 l 6,50 Euro

0,25 l 7,10 Euro

0,5 l 13,50 Euro

1,0 l 22,50 Euro

WEISSWEINSCHORLE

0,2 l 6,50 Euro

ROSADO / ROSÉ

0,2 l 6,50 Euro

0,25 l 7,10 Euro

0,5 l 13,50 Euro

1,0 l 22,50 Euro

SANGRIA DE LA CASA ³

0,5 l 13,50 Euro

1,0 l 22,50 Euro

³ farbstoffhaltig

SPIRITUOSEN

2 CL

Grappa Barolo 6,90 Euro

Grappa Vecchia 5,90 Euro

Grappa Sarpa di Poli 12,90 Euro

Grappa Po' di Poli 12,90 Euro

Tequila weiß 4,50 Euro

Tequila braun 4,50 Euro

Lunazul Reposado Tequila 8,90 Euro

Lunazul Blanco Tequila 8,90 Euro

Cenote Tequila Blanco 8,90 Euro

Hennessy Fine de Cognac 12,00 Euro

Fernet-Branca 3,90 Euro

Ramazotti 3,90 Euro

Averna 3,90 Euro

Barcelo Anejo Rum 6,90 Euro

Wodka Smirnoff 4,90 Euro

WHISKY & BRANDY

4 CL

Johnnie Walker 9,00 Euro
Black Label

The Glenlivet 12 Jahre 12,00 Euro
Single Malt Scotch Whisky

Brandy de Jerez 12,00 Euro

PROSECCO / CHAMPAGNER

Prosecco 7,50 Euro
0,1 l Glas

Prosecco 39,00 Euro
0,75 l Flasche

Taittinger Champagner brut 59,00 Euro
0,35 l Flasche

Taittinger Champagner brut 109,00 Euro
0,75 l Flasche

Taittinger Champagner Rosé 129,00 Euro
0,75 l Flasche

LONGDRINKS

Cuba Libre ² Barcelo Anejo 8,50 Euro

Wodka Tonic ¹ Smirnoff 8,50 Euro

Wodka Lemon ¹ Smirnoff 8,50 Euro

Fernet mit Cola ^{2 3} 8,50 Euro

Gin Tonic mit Hendrick's Gin 8,50 Euro

Gin Tonic mit Siegfried Gin 8,50 Euro

¹ chininhaltig, ² koffeinhaltig, ³ farbstoffhaltig

WARME GETRÄNKE

Kaffee oder Espresso 2,90 Euro

Kaffee oder Espresso 3,10 Euro
koffeinfrei

Espresso Macchiato 3,00 Euro

Doppelter Espresso 3,90 Euro

Cappuccino 3,50 Euro

Latte Macchiato 3,50 Euro

Espresso Corretto 5,50 Euro
(mit Grappa oder Brandy)

Tee 2,90 Euro
verschiedene Sorten

Tee mit Rum 4,90 Euro

Mate Cocido 2,90 Euro
(argentinisches Nationalgetränk) Tee Grün