



CHURRASCO

STEAKHOUSE & BAR

CHURRASCO DRY AGED BEEF

ES VERSETZT FLEISCHKENNER IN EKSTASE: DRY AGED BEEF. DAS TROCKEN GELAGERTE RIND LIEFERT DIE BESTEN STEAKS DER WELT. IN DEN USA SIND DIE AM KNOCHEN GEREIFTEN RINDERRÜCKEN SCHON SEIT JAHRZEHNTEN KULT. JETZT ENTDECKEN AUCH DIE SCHWEIZER DIE ALTE METZGERKUNST WIEDER.

ALS ERSTES RESTAURANT IN DER STADT ZÜRICH

BIETEN WIR HAUSGEREIFTES US GOURMET BEEF DRY AGED BY CHURRASCO AN. UNTER BEEF ODER RINDFLEISCH VERSTEHT MAN GENERELL JUNGE, NOCH NICHT AUSGEWACHSENE MÄNNLICHE UND WEIBLICHE TIERE. RINDER, WELCHE QUALITATIV HOCHSTEHENDES FLEISCH LIEFERN, SIND ZWISCHEN 14 UND 30 MONATE ALT, UND WERDEN IN DEN US - STAATEN MIT MAIS UND WEIZEN AUFGEZOGEN.

DABEI ACHTET CHURRASCO IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEN PRODUZENTEN UND LIEFERANTEN INSBESONDERE AUF AUSSCHLIESSLICH WEIBLICHE TIERE, DIE HALTUNG, DAS ALTER, DEN INTERZELLULÄREN FETTANTEIL (MARMORIERUNG) UND DIE FLEISCHIGKEIT DER TIERE.

DURCHSCHNITTlich WERDEN NUR 5 VON 100 TIEREN FÜR US GOURMET BEEF VERWENDET.

CHURRASCO REIFT SEIN FLEISCH SELBST. BEI DIESER TRADITIONELLEN REIFUNG „DRY AGED“ REIFEN DIE GOURMET - STEAKS BEI 2 - 3 GRAD CELSIUS UND 80 – 85 PROZENT LUFTFEUCHTIGKEIT WÄHREND 45 BIS 52 TAGE AM KNOCHEN IN UNSERER EINZIGARTIGEN SHOW – KÜHLVITRINE.

DURCH DIE MIKROBIOLOGISCHE, ENZYMATISCHE REIFUNG WIRD DAS FLEISCH MÜRBE UND BESONDERS ZART UND ENTWICKELT EIN TYPISCHES, VORZÜGLICHES AROMA: ES RIECHT NACH SCHINKEN, NACH MOSCHUS, FRISCH GEBACKENEM HEFEZOPF, ALLES GLEICHZEITIG.

HAUPTGERICHTE INKLUSIVE EINER BEILAGE.

„Ensaladas“ Salate

Grüner Salat / <i>Green Salad</i> Frische Blattsalate	9.50
Gemischter Salat / <i>Mixed Seasonal Salad</i> Saisonale Salat-Variation	13.50
„Churrasco“-Salat / <i>Green Salad with Bacon</i> Blattsalat mit Speck, Cherry-Tomaten, Avocadowürfeln und Brotcroûtons	16.00
Caprese-Salat Buffalo Mozzarella mit frischen Tomaten, Basilikumblättern und Olivenöl	19.50
„Caesar“-Salat / <i>Salad with Chicken</i> Gartenfrischer Eisbergsalat mit Parmesansplittern, Brotcroûtons, Pouletstreifen und Cherry-Tomaten, serviert an hausgemachtem Parmesandressing	19.50

„Sopas“ Suppen

Consommé mit Sherry Klare Kraftbrühe	10.50
Brotsuppe / <i>bread-soup</i> Bouillon mit Brot, Zwiebel und Schnittlauch	10.50
Kartoffel-Lauchsuppe / <i>potato-leek soup</i>	11.50
Tom Kha Suppe, pikante Curry – Suppe mit Poulet Mit Basilikum und Rahmhäubchen	12.50

„Entradas“ Vorspeisen

Churrasco Antipasti (2 Personen) 35.00

Dim Sum (4 Stück)

Mit Soyasauce und Chilisauce

Rindfleisch 16.00

Crevetten 19.00

Vegetarisch 14.00

Sashimi von Thunfisch und Lachs 29.00

„Empanadas“ 15.50

Die populärste Füllung für dieses traditionelle argentinische Gebäck ist Rindfleisch mit schwarzen Oliven nach einem Hausrezept

Carpaccio 25.00

Feingeschnittenes Rindsfilet

Mit Parmesan, Rucola und Olivenöl

Rinds-Tatar (am Tisch zubereitet)

Rindsfilet mild, medium oder pikant klein 28.00 gross 42.00

Serviert mit Toastbrot und Butter

Nudeln Alfredo (am Tisch zubereitet) 26.00

Teigwaren an einer Parmesanrahmsauce

US GOURMET BEEF DRY AGED / GRILL

BONE IN RIB - EYE 45 TAGE (ab 400g) 100G 21.00

DAS RIBEYE ODER DER HOHRÜCKEN BESTEHT AUS VERSCHIEDNEN MUSKELN, WELCHE ZWISCHEN DER SECHSTEN UND ZWÖLFTEN RIPPE LIEGEN, ALSO ZWISCHEN HALS UND HINTERVIERTEL. DAS FLEISCH DES HOHRÜCKENS IST ZARTFASERIG UND BEI HOHER QUALITÄT SEHR STARK MARMORIERT.

NEW YORK CLUB – STEAK 52 TAGE (ab 400g) 100G 21.00

ENTRECÔTE AM KNOCHEN WIRD AUS DEM HINTERVIERTEL DES TIERES GESCHNITTEN. ES HAT EIN HÖHEREN INTERMUSKULÄREN FETTANTEIL ALS DAS FILET UND ZUSÄTZLICH EINE FETTABDECKUNG. ES LIEFERT ZARTES UND GUT MARMORIERTES RINDFLEISCH.

PORTERHOUSE – STEAK 52 TAGE (ab 400g) 100G 23.00

ÄHNLICH WIE BEIM NEW YORK CLUB IST DAS PORTERHOUSE EIN STEAK MIT DEM T-KNOCHEN. AUF DER EINEN SEITE DAS ENTRECÔTE, AUF DER ANDEREN DAS FILET. BEIM PORTERHOUSE IST DAS FILET GRÖSSER.

FILET – STEAK 28 TAGE (ab 150g) 100G 36.00

ES IST DAS TEUERSTE UND WERTVOLLSTE TEILSTÜCK DES RINDES. DIESER MUSKEL WIRD ZU LEBZEITEN DES TIERES KAUM BELASTET, WAS ZU FEINFASERIGEM, ZARTEM UND MAGEREM FLEISCH FÜHRT.

LOMO DE ARGENTINO

BESTES RINDSFILET AM STÜCK GRILLIERT, DAZU SERVIEREN SIR IHNEN BEILAGEN UND SAUCEN NACH IHRER WAHL

für 2 Personen (4 Beilagen) 600g 149.00

ab 4 Personen (6 Beilagen) 1200g 285.00

„Bife Argentino“ Argentinische Steaks

	200g	300g	400g	500g
„Bife de Chorizo“ Das traditionelle Entrecôte eine schmackhafte Delikatesse	40.50	55.50	69.50	79.50
„Bife de Lomo“ Das Filetstück ist das zarteste und feinste unter den Steaks	47.50	64.50	80.50	93.50
U.S. Bife Ancho Schön marmoriertes Rib-Eye-Steak vom Hohrücken		58.50	75.50	87.50

„Platos principales“ Hauptgerichte

Grilliertes Kalbsschnitzel /grilled escalope of veal Zartes Kalbfleisch	38.50
„The Gaucho“ Burger A-la-minute gehackt, fein gewürzt und mit Zwiebeln und Crème fraîche vermengt	35.50
Grillierte Spiessli 200g Rindfleisch - die besten der Stadt Zürich	38.50
Grilliertes Thunfischsteak /grilled tuna Frischer Thunfisch, saftig grilliert mit Zitrone serviert	45.00
Riesencrevetten „Aglio Olio“ (am Tisch flambiert) Riesencrevetten, gebraten mit Knoblauch und Olivenöl auf mediterranem Gemüse	41.00
Gemüseteller Sechs frisch zubereitete Saisongemüse, gebraten und grilliert.	26.50

“Guarniciones” zusätzliche Beilagen

Country fries	6.50
Pommes frites	6.00
Baked potato	5.50
Rosmarinkartoffeln	6.50
Butterreis	5.50
Risotto mit Safran	7.00
Maiskolben	6.00
Frischer Blattspinat an Tomaten-Knoblauch-Butter	7.00
Mediterranes Pfannengemüse	6.50
Grill-Gemüse (Tomaten, Champignons und Peperoni)	7.50

Saucen nach Ihrer Wahl:

Grüne Pfeffersauce
Béarnaise Sauce
Barbequesauce
Bratensauce

Fleisch-Deklaration:

Rindfleisch	Schweiz / USA */ Argentinien */ Australien*
Wagyu Beef	Chile*
Kalbfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz / Frankreich* / Brasilien*
Schweinefleisch	Schweiz

* Kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.