

Argentijns Specialiteiten Restaurant

Poco Mucho

## Menukaart



Korte Haaksbergerstraat 9  
7511 JV Enschede  
Tel. 053 - 4332222

## Koude voorgerechten

1. **Stokbrood** € 2,75  
met huisgemaakte kruidenboter of knoflooksaus
2. **Aceintunas** € 3,50  
gmarineerde olijven
3. **Tonijnsalade** € 5,50  
gemengde salade met tonijn en dressing
4. **Ceasar Salade** € 6,75  
rijk gevulde salade met gegrilde kipfiletreepjes
5. **Argentijnse Carpaccio** € 9,50  
Dun gesneden Argentijnse ossenhaas, gemarineerd met chimnichurri, parmezaanse kaas en pijnboompitten

## Warme voorgerechten

6. **Champignons** € 5,75  
champignons in roomsaus
7. **Mosselen** € 6,75  
gebakken in kruidenboter met tomaat en prei
8. **Calamares** € 6,50  
gebakken inktvisringen met knoflooksaus
9. **Chickenwings** € 5,50  
kippenvleugeltjes van de grill
10. **Carne Argentinos** € 5,75  
2 gegrilde gehaktspiesjes

## Soepen

11. **Vleessoep** bereid met verse groenten € 3,75
12. **Tomatensoep** met een vleugje room € 3,75

Al onze voorgerechten worden geserveerd met stokbrood  
Heeft u een allergie vertel het ons.

## Grillgerechten

- |  |         |
|--|---------|
| 13. <b>Costillas en Escabeche</b><br>gemarineerde spare-ribs van ca. 500 gram  | € 13,50 |
| 14. <b>Lomo de cerdo</b><br>gegrilde varkenshaasmedallions met champignonsaus  | € 15,50 |
| 15. <b>Costillas de pollo</b><br>pikant gemarineerde kippenvleugels  | € 10,75 |
| 16. <b>Filettes de cordero</b><br>Gemarineerde lamshaasjes   | € 16,75 |
| 17. <b>Mixed grill Buenos Aires</b><br>Combinatie van gegrilde kipfilet met ui en paprika, gehaktspies,<br>en een varkenshaasmedaillon | € 13,50 |
| 18. <b>Mixed grill Maradona</b><br>Combinatie van gegrilde kipfilet met ui en paprika, gehaktspies,<br>en een ossenhaasspies           | € 15,50 |
| 19. <b>Mixed grill Poco Mucho, 2 personen</b><br>overheerlijk assortiment van verschillende vleessoorten                               | € 36,00 |

## Visgerechten

- |  |         |
|--|---------|
| 20. <b>Gegrilde forel</b> met 2 gamba's  | € 15,50 |
| 21. <b>Vispannetje</b> , bestaande uit mosselen, zalm, gamba's en gegrilde<br>groentes in een dille-roomsaus | € 16,50 |
| 22. <b>Gebakken zalmfilet</b> met een dille roomsaus   | € 16,50 |
| 23. <b>Gegrilde grote garnalen</b>   | € 19,75 |

## Vegetarische Schotel

- |  |         |
|--|---------|
| 24. <b>Empanadas</b><br>bladerdeeg gevuld met verschillende soorten groenten<br>op een groenteroomsausje | € 12,50 |
|--|---------|

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een huissalade,  
Steakhouse Frites en rijst.

Heeft u een allergie vertel het ons.

## Argentijnse steaks

- |  |         |
|--|---------|
| 25. <b>T-bone steak</b><br>gegrilde t-bone steak van ca. 500 gram  | € 25,50 |
| 26. <b>Bife de chorizo</b><br>Argentijnse runderentrecôte van ca. 300 gram. Een stuk magere vlees met een krokante vetrand   | € 21,50 |
| 27. <b>Bife de lomo</b><br>Argentijnse ossenhaas van ca. 250 gram. Het meest malse vlees van het rund met een fijne structuur vrijwel zonder vet. Een echte lekkernij! | € 23,50 |
| 28. <b>Bife de ternero</b><br>Argentijnse kalfsentrecôte van ca. 275 gram. Een bijzonder magere en smakelijke steak  | € 23,00 |
| 29. <b>Bife de ancho</b><br>Argentijnse rib-eye van ca. 300 gram, met een duidelijke vetstructuur in het vlees die voor meer smaak zorgt                               | € 21,50 |
| 30. <b>Wishbone Steak</b><br>Gegrilde Wishbone Steak van ca. 500gram   | € 25,50 |

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een huissalade, Steakhouse Frites en rijst

Heeft u een allergie vertel het ons.

### ***Het verhaal van de steak***

*Het vlees is uitsluitend afkomstig van jonge stierkalveren, die zich dagelijks in alle vrijheid voeden met het malse gras van de Argentijnse Pampa's. Met 50 miljoen dieren beschikt Argentinië over de één na grootste kudde ter wereld. Door de juiste verhouding van het klimaat, de rijke bodem en uitgestrekte landschappen op de pampa's zijn de runderen van de hoogste kwaliteit.*

*Omdat de Argentijnse runderen worden gevoerd met gras in plaats van graan onderscheidt het vlees zich van de rest. Het Argentijnse vee krijgt meer beweging en eet wel 100 verschillende soorten gras. Het vlees heeft daardoor niet alleen een betere smaak, maar bevat ook 10% minder cholesterol en 25% minder vet.*

*Het vlees wordt niet ingevroren maar vacuüm verpakt en gekoeld verscheept. Hierdoor kan het rijpen zonder waardevol vocht te verliezen. De reis van de pampa's naar ons restaurant duurt vier tot zes weken. In die tijd bereikt het vlees zijn optimale smaak.*

*Bij de bereiding in het restaurant worden aan het vlees kruiden toegevoegd. Het vlees wordt tenslotte boven heet vuur 'flash grilled' en slechts één keer gekeerd.*

## **Kindermenu's**

- |  |        |
|--|--------|
| 31. Gehaktspies of kipspies met frites, mayonaise en komkommer | € 7,50 |
| 32. Spareribs met frites, mayonaise en komkommer               | € 7,50 |

## **Extra's**

- |  |        |
|--|--------|
| 33. Gepofte aardappel met zure room                            | € 2,50 |
| 34. Vers gebakken aardappels met thijm rozemarijn en knoflook. | € 3,00 |
| 35. Frites   | € 2,50 |
| 36. Rijst  | € 2,50 |
| 37. Gegrilde maïskolf  | € 3,50 |

## **Sauzen**

- |   |        |
|---|--------|
| 38. Knoflooksaus  | € 1,75 |
| 39. Champignonsaus  | € 2,00 |
| 40. Peppersaus  | € 2,00 |
| 41. Chimichurri<br>de traditionele Argentijnse dressing met o.a. peterselie,<br>oregano, basilicum en seizoenspeper | € 2,00 |

Heeft u een allergie vertel het ons.

<b>Huiswijnen</b>	per glas	per fles
Droge wijn, rood of wit	€ 3,75	€ 17,50
Halfzoete witte wijn	€ 3,75	€ 19,50
Droge of halfzoete Rosé	€ 3,75	€ 17,50

## **Wijnen**

**Luigi Bosca, Finca La Linda, Chardonnay, Argentinië** € 21,50

Goudgele Chardonnay met geurige aroma's van mango, perzik en abrikoos. Een droge, frisse, maar ook volle en zachte wijn

**Luigi Bosca, Finca La Linda, Malbec, Argentinië** € 21,50

Naast impressies van kersen en kruiden toont de wijn het aroma van rood fruit. Rijpe smaak en niet te zwaar

**Hoya de Cadenas, Blanco, Spanje** € 21,50

Fonkelend lichtgeel, op een milde manier droog met de frisse, fruitige smaak van appel en citrus en een zachte afdronk

**Hoya de Cadenas, Reserva Tinto, Spanje** € 21,50

Een zachte rode wijn met aroma's van rijpe kersen en een vleug zwoele specerijen

**Laroche, Punto Nino, Sauvignon blanc, Chili** € 22,50

Helderwit met intense, geurige aroma's van appel, meloen en passievrucht aangevuld met verleidelijke, florale tonen. Rond en 'crispy'

**Laroche, Punto Nino, Cabernet, Sauvignon, Chili** € 23,50

Een robijnrode wijn met verleidelijke aroma's van rijp, donkerrood en paars fruit. Een volle, rijke wijn die zacht en rond overkomt

## **Bieren**

Brand bier (0.25 ltr)	€ 2,50
Brand bier groot (0.5 ltr)	€ 5,00
Alcoholvrij bier	€ 3,25
Wieckse Witte	€ 3,75
Palm	€ 3,25
Desperados	€ 4,50

## **Frisdranken**

Pepsi / Pepsi Light	€ 2,25
Sisi	€ 2,25
Tonic	€ 2,50
Cassis	€ 2,50
7UP	€ 2,25
Bitter Lemon	€ 2,25
Sourcy rood of blauw	€ 2,25
Sourcy Tafelwater rood of blauw (0.75 ltr)	€ 4,50
Rivella	€ 2,50
Appelsap	€ 2,50
Ice Tea	€ 2,25
Chocomel	€ 2,25
Fristi	€ 2,25
Verse jus d'orange	€ 3,50

## **Aperitieven**

Port (rood of wit)	€ 3,50
Sherry (medium of droog)	€ 3,50
Martini (rood of wit)	€ 3,50
Campari	€ 3,50

## **Gedestilleerd**

Rémy Martin (V.S.O.P.)	€ 6,50
Scotch whisky	v.a. € 5,00
Irish whiskey	v.a. € 5,00
Jack Daniel's whiskey	€ 6,00
Jonge jenever	€ 2,50
Vieux	€ 2,50
Wodka	€ 3,50
Bacardi	€ 4,50
Bessenjenever	€ 2,50



## Likeuren

Licor Legui (de perfecte afsluiting van een Argentijnse maaltijd)	€ 4,50
Cuarenta y Tres (Licor 43)	€ 4,50
Sambuca	€ 4,50
Grand Marnier	€ 4,50
Cointreau	€ 4,50
Tia Maria	€ 4,50
Amaretto	€ 4,50
Piña Colada	€ 4,50
Safari	€ 4,50
Baileys	€ 4,00
D.O.M. Bénédictine	€ 5,50
Drambuie	€ 5,50
Malibu	€ 4,00
Apfelkorn	€ 3,00