

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
gemarineerde olijven
3. **Tonijnsalade** € 5,50
gemengde salade met tonijn en dressing
4. **Cesar Salade** € 6,75
rijk gevulde salade met gegrilde kipfiletreepjes
5. **Argentijnse Carpaccio** € 10,50
Dun gesneden Argentijnse ossenhaas, gemarineerd met chimichurri, parmezaanse kaas en pijnboompitten

Warme voorgerechten

6. **Champignons** € 6,50
champignons in roomsaus
7. **Mosselen** € 8,00
gebakken in kruidenboter met verse groenten
8. **Calamares** € 7,00
gebakken inktvisringen met knoflooksaus
9. **Chickenwings** € 6,00
kippenvleugeltjes van de grill
10. **Gegrilde gamba spies** € 8,50
Op een frisse salade

Soepen

11. **Vleessoep** bereid met verse groenten € 4,25
12. **Tomatensoep** met een vleugje room € 3,75

Al onze voorgerechten worden geserveerd met stokbrood

Heeft u een allergie? Vertel het ons.

Grillgerechten

- | | |
|--|---------|
| 13. Costillas en Escabeche
gemarineerde spare-ribs van ca. 500 gram | € 16,50 |
| 14. Lomo de cerdo
gegrilde varkenshaasmedallions met champignonsaus | € 17,50 |
| 15. Costillas de pollo
pikant gemarineerde kippenvleugels | € 14,50 |
| 16. Filettes de cordero
Gemarineerde lamshaasjes | € 20,50 |
| 17. Mixed grill Buenos Aires
Combinatie van gegrilde kipfilet met ui en paprika, gehaktspies,
en een varkenshaasmedaillon | € 16,50 |
| 18. Mixed grill Maradona
Combinatie van gegrilde kipfilet met ui en paprika, gehaktspies,
en een ossenhaasspies | € 18,00 |
| 19. Mixed grill Poco Mucho, 2 personen
overheerlijk assortiment van vijf verschillende vleessoorten | € 42,00 |

Visgerechten

- | | |
|--|---------|
| 20. Gegrilde forel met 2 gamba's | € 17,50 |
| 21. Vispannetje , bestaande uit mosselen, zalm, gamba's en gegrilde
groentes in een dille-roomsaus | € 17,50 |
| 22. Gebakken zalmfilet met een dille roomsaus | € 17,50 |
| 23. Gegrilde grote garnalen | € 22,50 |

Vegetarische Schotel

- | | |
|--|---------|
| 24. Empanadas
bladerdeeg gevuld met verschillende soorten groenten
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. T-bone steak
gegrilde t-bone steak van ca. 500 gram | € 27,00 |
| 26. Bife de chorizo
Argentijnse runderentrecôte van ca. 300 gram. Een stuk mager vlees met een krokante vetrand | € 23,00 |
| 27. Bife de lomo
Argentijnse ossenhaas van ca. 250 gram. Het meest malse vlees van het rund met een fijne structuur vrijwel zonder vet. Een echte lekkernij! | € 25,00 |
| 28. Bife de ternero
Argentijnse kalfsentrecôte van ca. 275 gram. Een bijzonder magere en smakelijke steak | € 24,50 |
| 29. Bife de ancho
Argentijnse rib-eye van ca. 300 gram, met een duidelijke vetstructuur in het vlees die voor meer smaak zorgt | € 23,50 |
| 30. Wishbone Steak
Gegrilde Wishbone Steak van ca. 500gram | € 27,00 |

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

- | | |
|---|--------|
| Gepofte aardappel met zure room en spek | € 3,50 |
| Gebakken aardappels met rozemarijn en tijm | € 3,00 |
| Warme groente | € 3,50 |
| Frites | € 2,50 |
| Rijst | € 2,50 |
| Gegrilde maïskolf | € 3,50 |

Sauzen

- | | |
|--|--------|
| Knoflooksaus | € 1,75 |
| Champignonsaus | € 2,00 |
| Pepersaus | € 2,00 |
| Chimichurri
de traditionele Argentijnse dressing met o.a. peterselie,
oregano, basilicum en seizoen peper | € 2,00 |

Heeft u een allergie? Vertel het ons.

Huiswijnen

	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	€ 3,75
Wieckse Witte – Weizen	€ 3,75
Palm	€ 3,75
Radler – Radler 0,0%	€ 3,75
Desperados	€ 4,50

Frisdranken

COCA cola / Zero	€ 2,50
Fanta	€ 2,50
Tonic [Finley]	€ 2,50
Cassis [Fanta]	€ 2,50
Sprite	€ 2,50
Bitter Lemon [Finley]	€ 2,50
Chaudfontaine rood of blauw	€ 2,50
Chaudfontaine Tafelwater rood of blauw (0.70 liter)	€ 6,50
Rivella	€ 2,50
Appelsap	€ 2,50
Ice Tea / ice tea green (Fuzee)	€ 2,50
Choco Melk	€ 2,50
Fristi	€ 2,50
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. € 6,00
Jack Daniel's whiskey	€ 6,00
Jonge jenever	€ 3,00
Vieux	€ 3,00
Wodka	€ 4,50
Bacardi	€ 4,50
Bessenjenever	€ 3,00

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	€ 4,50
D.O.M. Bénédictine	€ 5,50
Drambuie	€ 5,50
Malibu	€ 4,50
Apfelkorn	€ 3,50