

Argentijns Specialiteiten Restaurant

Poco Mucho

## Menukaart



Korte Haaksbergerstraat 9  
7511 JV Enschede  
Tel. 053 - 4332222

## Koude voorgerechten

1. **Stokbrood** € 3,50  
Met huisgemaakte kruidenboter of knoflooksaus
2. **Aceintunas** € 4,25  
Gemarineerde olijven
3. **Tonijnsalade** € 6,50  
Gemengde salade met tonijn en dressing
4. **Cesar Salade** € 9.50  
Rijk gevulde salade met gegrilde lauwarme kipfiletreepjes
5. **Argentijnse Carpaccio** € 12,50  
Dun gesneden Argentijnse ossenhaas, gearneerd met chimichurri, parmezaanse kaas en pijnboompitten

## Warme voorgerechten

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

## Soepen

11. **Vleessoep** bereid met verse groenten € 4,50
12. **Tomatensoep** met een vleugje room € 4.50

Al onze voorgerechten worden geserveerd met stokbrood

Heeft u een allergie? Vertel het ons.

## Grillgerechten

13. **Costillas en Escabeche** € 19,50  
Gemarineerde spare-ribs van ca. 500 gram
14. **Lomo de cerdo** € 20,50  
Gegrilde varkenshaasmedallions met champignonsaus
15. **Costillas de pollo** € 18,50  
Pikant gemarineerde kippenvleugels
16. **Filettes de cordero** € 26,50  
Gemarineerde lamshaasjes met honing-tijmsaus
17. **Mixed grill Buenos Aires** € 19,50  
Combinatie van gegrilde kipfilet met ui en paprika, gehaktspies en een varkenshaasmedaillon
18. **Mixed grill Maradona** € 21,50  
Combinatie van gegrilde kipfilet met ui en paprika, gehaktspies en een ossenhaasspies
19. **Mixed grill Poco Mucho**, [ vanaf 2 personen ] € 27,00 p. p.  
Overheerlijk assortiment van vijf verschillende vleessoorten

## Visgerechten

20. **Gegrilde forel** met 2 gamba's € 20,50
21. **Vispannetje**, bestaande uit mosselen, zalm, gamba's en gebakken groente in een dille-roomsaus € 21,50
22. **Gebakken zalmfilet** met een dille roomsaus € 22,50
23. **Gebakken grote garnalen** met groente € 26,50

## Vegetarische Schotel

24. **Empanadas** € 16,50  
Bladerdeeg gevuld met verschillende soorten groenten op een groenteroomsausje

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** € 34,50  
Gegrilde t-bone steak van ca. 500 gram
26. **Bife de chorizo** € 29,50  
Argentijnse runderentrecôte van ca. 300 gram. Een stuk mager vlees met een krokante vetrand
27. **Bife de lomo** € 34,50  
Argentijnse ossenhaas van ca. 275 gram. Het meest malse vlees van het rund met een fijne structuur vrijwel zonder vet. Een echte lekkernij!
28. **Bife de ternero** € 29,50  
Argentijnse kalfsentrecôte van ca. 300 gram. Een bijzonder magere en smakelijke steak
29. **Bife de ancho** € 29,50  
Argentijnse rib-eye van ca. 300 gram, met een duidelijke vetstructuur in het vlees die voor meer smaak zorgt
30. **Wishbone Steak** € 34.50  
Gegrilde Wishbone Steak van ca. 500 gram

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 € 9,50**

**32. Spareribs met frites, mayonaise en komkommer € 9,50**

## **Extra's**

**Gepofte aardappel met zure room € 4,50**

**Gebakken aardappels met rozemarijn en tijm € 4,00**

**Vers gebakken warme groente € 4,50**

**Frites € 3,50**

**Rijst € 3,50**

**Gegrilde maïskolf € 4,50**

## **Sauzen**

**Knoflooksaus of kruidenboter € 2.50**

**Tzaziki € 2.50**

**Champignonsaus € 2,50**

**Pepersaus € 2,50**

**Chimichurri € 2,50**

De traditionele Argentijnse dressing met o.a. peterselie, oregano, basilicum en seizoen peper

Heeft u een allergie? Vertel het ons.