

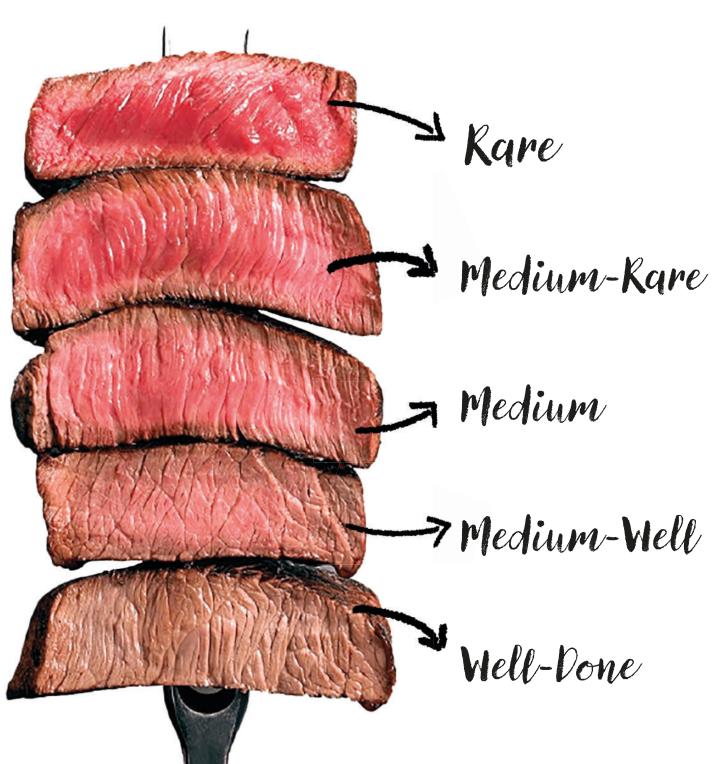


"Willkommen bei Los Locos Latinos – erleben Sie Argentinien mit allen Sinnen!"

Los Locos Latinos
Bottwarstr. 10 · 70435 Stuttgart-Zuffenhausen · Tel.: 0711 / 252 412 19

Inhaber: Victor Aponte

Beek



Entradas - Vorspeisen

Argentinisches Rinder Carpaccio (Ruccola, Tomaten, Parmesankäse)	•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••	16,90 €
Chorizo arg. Grobe Wurst (Rind/Schwein)	•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••	7,50 €

Empanadas

gefüllte Teigtaschen

De Pollo(mit Hähnchen)	4,50 €
Con Carne (mit Rinderhackfleisch)	4,50 €
Espinaca (mit Spinat)	4,00 €
Tomate Mozzarella (mit Tomate Mozzarella)	4,00 €

Carne Argentina Argentinisches Kindfleisch

Cuadril

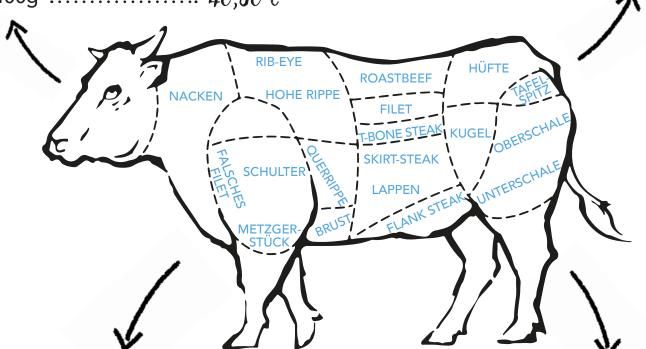
Argentinisches Hüftsteak

Bife de Chorizo

Argentinisches Rumpsteak

180g	21,90 €	250g	30,50 €
300g	34,50 €	350g	40,50 €

400g 40,50 €



Entrecot

Argentinisches Rib-Eye-Steak

Bife de Lomo Argentinisches Rinderfilet

250g	32,50 €	250g	42,50 €
350g	42,50 €	350g	53,50 €
500g	57,50 €		

Todas las carnes se sirven con Chimichurri de la casa y una guarnicion a elegir.

Alle unsere Steaks werden mit unserem hausgemachtem Chimichurri serviert und einer Beilage nach Wahl.

Die Hüfte ist das an der Wirbelsäule liegende Teilstück der Keule des Rindes. Die Steakhüfte ist mager, von eher fester Konsistenz. Das Rumpfsteak auch Roastbeef genannt, wird aus dem hinteren Rücken geschnitten. Der Steak-klassiker zeichnet sich durch sein einseitgen Fett Rand aus, er verleiht dem Fleisch eine saftige und gleichzeitig bissfeste Konsistenz.



Das marmorierte Rib-Eye-Steak, hat, wie der Name schon sagt ein fett Auge in der Mitte des Fleisches. Wegen dem Fett Kern ist das Fleisch sehr saftig und zart mit einem besonderem Eigengeschmack.

Beim Rinderfilet handelt es sich um den langen Rückenmuskel der beidseitig der Wirbelsäule entlang läuft. Da diese Muskel wenig belastet werden, sind sie sehr feinfaserig, fettarm und somit das beste und zartes Stück Fleisch des Rindes, wie sowohl auch das teuerste Stück.

Das argentinische Fleisch überzeugt stets mit konstanter hochwertiger Qualität. Die Rinder bei uns in Argentinien grasen in unserer berühmten Pampa, traditionell unter freiem Himmel und haben viel Auslauf – ein wichtiger Grundstein für hochwertiges Fleisch.

Especialidades Argentinas Argentinische Spezialitäten

Choripan argentinische grobe Wurst (von Rind- und Schweinfleisch) mit Chimmichurri im Brötchen 7,50	€
Asado (ca.600g) Rinderrippen 32,50	€
Dos Pincho de carne zwei Fleischspieße (gemischt Rind, Hähnchen, Paprika und Zwiebel	€
Chorizo Plato zwei argentinische grobe Würste	€
Loco Plato para 1 persona Gemischter Grillteller für 1 Person (Hüftsteak, Spieß, Chorizo, Asado)	€
Loco Plato para 2 personas Gemischter Grillteller für 2 Personen (Hüftsteak, Spieße, Chorizo, Asado)	€
Milanesa de carne Paniertes Rinderschnitzel	€
Milanesa a la napolitana paniertes Rinderschnitzel überbacken mit Tomatensoße und Käse	€

Todos los platos vienen con una guarnicion a elegir y chimichurri de la casa.

Alle Gerichte werden mit einer Beilage nach Wahl serviert. Sowie alle Fleischgerichte mit hausgemachtem Chimichurri.

Guarniciones - Beilagen

Ensalada mixta gemischter Salat -Öl, Essig Dressing	7,90 €
Ensalada Gaucha Tomaten Zwiebelsalat	7,90 €
Papas Fritas Pommes frites, serviert mit Ketchup und Mayonnaise	5,20 €
Papas al horno Kartoffeln im Backofen, serviert mit Sourcream	<i>6,50</i> €
Morrones asados al horno Paprika im Backofen mit Öl	7,50 €
Berenjenas en escabeche In Öl eingelegte Aubergine arg. Art	7,50 €

Hamburguesa - Burger 2009

Hamburger (Salat, Tomate, Zwiebel)
Cheeseburger (Käse, Salat, Tomate, Zwiebel)
Chilliburger (Käse, Salat, Tomate, Zwiebel, Jalapenos, hausgemachte Chillisoße)
Italoburger (Ruccola, Tomate, Parmesan, Balsamico-Mayo)
Hamburguesa – Burger 300g
Che Guevara Cheeseburger (Käse, Salat, Tomate, Zwiebel)
Che Chilliburger (Käse, Salat, Tomate, Zwiebel, Jalapenos, hausgemachte Chillisoße)
Che Italoburger (Ruccola, Tomate, Parmesan, Balsamico-Mayo)

Alpaso – Steak im Brötchen

ca. 140g Fleisch

Gauchostyle (Salat, Chimichurri)	13,90 €
Italoargentino (Ruccola, Tomate, Parmesan, Balsamicocreme)	15,90 €
Loco Latino Special (hausgemachte Aubergine)	15,90 €
A la Primavera (Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Öl)	15,90 €
Hot Loco Cheese (Käse, Jalapenos, Zwiebel, hausgemachte Chillisoße)	15,90 €

Vegetariano – Vegetarisch

Loco Latino Veg. (hausgemachte Aubergine auf gegrilltem Brot)	8,50 €
Italo Veg.	
(Ruccola, Tomaten und Parmesan auf	0 = 0
gegrilltem Brot	8,50 €

Extras

Kräuterbutter	2,00 €
Chimichurri	2,50 €
Sourcream	2,00 €
Menupara Miños-Kindern (bis 12 Jahre)	renii
Hamburger (100g) mit Pommes und Capri Sonne	13,00 €
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes und Capri Sonne	10,00 €
Postres-Nachtisch	

Flan con caramelo, dulce de leche y crema	
Cremepudding auf argentinischer Art	0 = 0
(Sahne und Karamelsoße)	8,50 €
Tiramisu	8.50 €
	0,00

Bebidas calientes -Manne Cotninbe

marme gerranke	
Espresso D	2,80 €
Espresso Double D	4,50 €
Cappuccino D	3,80 €
Latte Macchiato D	3,80 €
Kaffee D	3,50 €
Tee, verschiedene Sorten D	3,00 €
Bebidas sin alcohol- Alkoholfreie Getränke	

Cola, Fanta, Sprite u.v.m	4,50 €
Eistee	3,00 €
Paloma	4,20 €
Guarana	4,20 €
Teinacher Wasser	3,50 €
Teinacher Wasser	4,90 €
Red Bull	4,20 €
Orangensaft	3,60 €
Apfelsaft	3,60 €
Alkoholfreies Bier	3,90 €

Bebidas alcohólicas -Alkoholische Getränke

Quilmes	4,50 €
Desperados	4,90 €
Corona	4,90 €
Radler	3,80 €
Hefe Weizen	4,80 €
Stuttgarter Hofbräu	4,50 €
Prosecco	6,00 €

Schnaps

Legui	4,50 €
Grappa	4,50 €
Ramazotti	4,00 €
Tequila	4,50 €
Wisky 2cl	4,50 €
Wisky 4cl	7,00 €

Allergene

- 1. Glutenhaltiges Weizen
- 2. Eier
- 3. Milch

Zusatzstoffe Getränke (siehe Verpackung)

Zusatzstoffe

- a. Stabilisatoren
- b. Farbstoffe
- c. Sulfat
- d. Koffein

Empfehlung des Hauses



Dry Aged T-Bone Steak und Vorspeise des Hauses (ca. 1100g für 2 Personen)	95,50 €
Tomahawk Steak und Vorspeise des Hauses (ca. 1200g für 2 Personen)	98,50 €
Tripel Loco Burger mit Pommes	32,50 €
Roastbeef 450g	45,50 €
Roastbeef 600g	62,50 €

Todos los platos vienen con una guarnicion a elegir y chimichurri de la casa.

Alle Gerichte werden mit einer Beilage nach Wahl serviert. Sowie alle Fleischgerichte mit hausgemachtem Chimichurri.