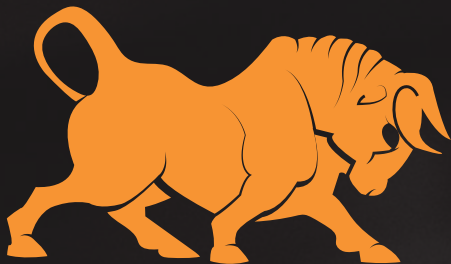


ESSEN / GETRÄNKE



LOS CHICOS
RESTAURANTE ESPAÑOL Y ARGENTINO



HERZLICH WILLKOMMEN IM LOS CHICOS

LOS CHICOS steht für ein einladendes und authentisches Ambiente. Ein Ort, an dem man sich mit der Familie und Freunden trifft, um das Leben in guter Gesellschaft und mit gutem Essen zu genießen.

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Sorgfalt daher nicht ausgeschlossen werden. Bei fehlender Deklaration wenden Sie sich bitte an unsere Servicekräfte oder das Ausgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.

ZUSATZSTOFFE

- | | |
|----------------------------|---|
| 1 Farbstoff | 10 mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n) |
| 2 geschwärzt | 11 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3 Konservierungsstoff | 12 übermäßigem Verzehr abführend wirken |
| 4 geschwefelt | 13 chininhaltig |
| 5 mit Phosphat | 14 koffeinhaltig |
| 6 mit Antioxidationsmittel | 15 Stärke |
| 7 mit Geschmacksverstärker | 16 Eiklar |
| 8 gewachst | 17 Sojaeiweiß |
| 9 mit Süßungsmittel | 18 Milcheiweiß |

ALLERGENE

- | | |
|--|---|
| A enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen sowie Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer) | H enthält Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse) |
| B enthält Krebstiere | I enthält Sellerie |
| C enthält Ei | J enthält Senf |
| D enthält Fisch | K enthält Sesam |
| E enthält Erdnuss | L enthält Schwefeloxid und Sulphide |
| F enthält Soja | M enthält Lupine |
| G enthält Milch (einschließlich Laktose) | N enthält Weichtiere |

SUPPEN



01 El Pescador 10, A, D, G

Frische Fischsuppe | Bratscheiben

11,5

02 Sopa de patatas 10, A, D, G

Kartoffelcremesuppe verfeinert
mit Trüffelöl | Bratscheiben

7,9

SALATE



03 Ensalada mixta de temporada 10, G, G

Gemischter Saisonsalat mit marinierten Pilzen und Cherrytomaten

7,5

06 Ensalada de espinaca 10, G, H

Baby Spinat Salat mit Granatapfel, überbackenem
spanischen Ziegenkäse, Honig und Walnuss

16,9

04 Romana Salat

mit gegrilltem Rib-Eye-Steakstreifen in
Maracuja-Vinaigrette-Sauce und Granatapfel

17,9

07 Ensalada de dama D, G, J

Lady Salat mit Zander Streifen, Gambas &
Maracuja-Vinaigrette-Sauce

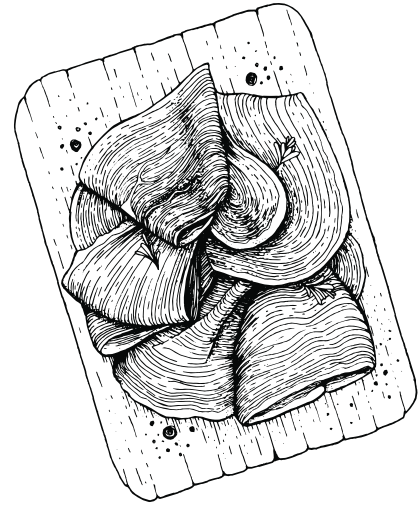
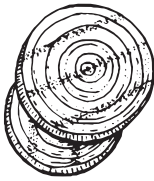
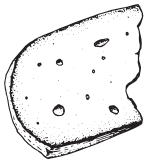
18

05 Fenchel Mango Salat

mit gegrilltem Oktopus, dazu Kräuter und Chili

21,9

KALTE TAPAS



08 Jamón ibérico **Pata Negra**

16,9

09 Jamón Serrano Reserva

9,9

10 Queso manchego **Manchego Käse** 10, G

7,9

11 Plato Misto **Käseplatte** 10, G

9,9

12 Plato ibérico rústico **Rustikale Iberico Platte**

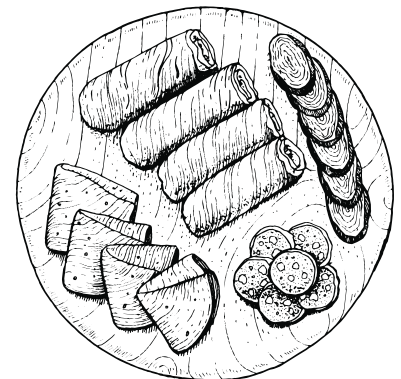
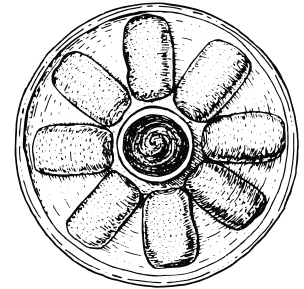
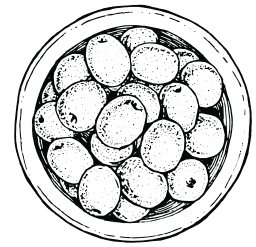
12,9

13 Boqurones en vinagrette **Sardellen in Vinaigrette** D, J

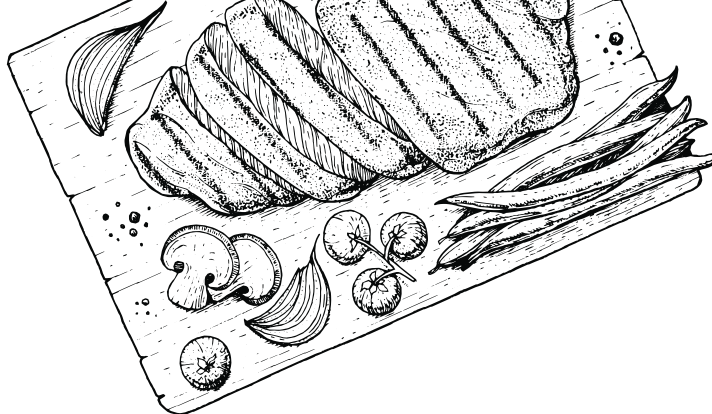
8,9

WARME TAPAS

14	Tortilla Española	5,5
15	Bacalao (Kabeljau) <i>En salsa de pimentas</i>	8,9
16	Pulpo a la gallega <i>Tintenfisch</i>	19,9
17	Chorizo <i>Paprika Wurst mit Honig</i>	7,9
18	Fechas en tocino <i>Datteln im Speckmantel gefüllt mit Mandeln</i> U	8,5
19	Pimientos del Padrón <i>Paprikas aus Padrón</i>	8,5
20	Gambas al Ajillo <i>Garnelen mit Knoblauch</i> U, N	18,0
21	Calamares fritos <i>Frittierte Baby Calamares Andalusischer Art</i> U, U, N	7,9
22	Boquerones Fritos <i>Frittierte Sardellen</i> U, U, N	9,9
23	Croquetas caseras <i>Hausgemachte Kroketten mit Pilzen und Trüffel</i> U, U, N	7,9
24	Champiñones al ajillo <i>Champions in Knoblauch</i>	7,5
25	Chipirones a la plancha <i>Gegrillte Baby-Calamari</i> U, G	10,5
26	Sepia a la plancha <i>Tintenfisch vom Grill</i>	11,5
27	Pollo al ajillo <i>Hähnchen in Knoblauchsauce</i>	9,9
28	Albondigas <i>Fleischbällchen in Safransauce</i>	8,9
29	Patatas Bravas <i>Ofen-Kartoffeln</i>	5,9



STEAK



UNSERE STEAKS WERDEN MEDIUM GEBRATEN.
WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE GARSTUFE, TEILEN SIE
ES UNS EINFACH BEI DER BESTELLUNG MIT.

30 Entrecôte

Rib Eye Steak | Argentinien | 250g

31 Entrecôte

Rib Eye Steak | Argentinien | 400g

32 Solomillo

Filet Steak | Argentinien | 200g

33 Solomillo

Filet Steak | Argentinien | 300g

34 Solomillo

Filet Steak | Argentinien | 400g

35 Iberico Schweinefilet

mit Kartoffel-Trüffel-Püree und Rotweinsauce

36 Argentinisches Hüftsteak

mit Kartoffel-Trüffel-Püree und Rotweinsauce |
Argentinien | 250g

32

39,0

32

39

47

28,5

29



37 Rumpsteak 200g | Australien

29.9

38 Rumpsteak 300g | Australien

36

39 Rumpsteak 400g | Australien

49

40 Rib Eye Steak 300g | Australien

39

41 Rib Eye Steak 400g | Australien

46

ALLE STEAKS WERDEN MIT KARTOFFEL-
ECKEN & CHIMICHURRI SERVIERT.

BEILAGEN

BEILAGEN KÖNNEN ZU STEAKS UND JEDEM
ANDEREN HAUPTGERICHT BESTELLT WERDEN.

42 Batatas Süßkartoffeln 4,2

43 Porciones de patata Kartoffelecken 3,9

44 Patatas de romero 3,9

45 Spinaca fresca 4,9

Frischer Spinat mit Cherry Tomaten und Knoblauch

46 Vegetales mediterráneos 3,9

Gemüse Mediterrane

47 Cebollas asadas Geröstete Zwiebeln 3,9

48 Espárragos a la parrilla 6,5

Gegrillter Spargel mit Meersalz und Olivenöl

49 Beilagensalat 4,9

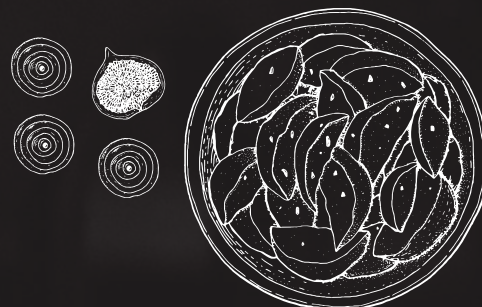
SAUCEN

UNSERE SAUCEN EIGNEN SICH
HERVORRAGEND ZU UNSEREN STEAKS.

50 Salsa riojana Rioja Sauce 3, 7, 10 4,2

51 Salsa de trufas Trüffel Sauce 3, 7, 10 6,5

52 Manchengo Sauce 3, 7, 10 4,9



LAMM NEUSEELÄNDISCH

53 Chuleta de cordero de la parrilla

Natur Lammkotelett vom Grill mit frischem Blattspinat und Rosmarin Kartoffeln

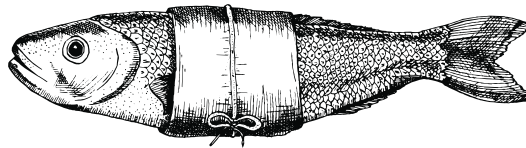
38,5

54 Lammfilet

Lammfilet (Neuseeland) vom Grill mit Kartoffel-Trüffel-Püree und pimientos del padron

36

FISCH



55 Lucioperca

Gegrilltes Zanderfilet in Zitronensauce mit frischem Blattspinat & Kartoffelecken

26,5

56 Filete de bacalao 10, 0, 6

Kabeljau Filet in Basilikumsauce mit Rosmarin Kartoffeln und mediterranem Gemüse

28

57 Norwegisches Lachsfilet

Gegrilltes norwegisches Lachsfilet und mediterranem Gemüse & Kartoffelecken

28

58 Dorado salvaje 500g

Wilde Dorade 500g vom Grill, dazu frischer Spinat & Rosmarin Kartoffeln

28

59 La Mer variación de pescado 0, 0

Fischvariation vom Grill mit Lachsfilet, Zander und Kabeljau Filet, dazu frischer Spinat & Rosmarin Kartoffeln

29

PAELLA



WIR BEREITEN DIE PAELLA FRISCH FÜR SIE ZU.
DAHER KANN ES ETWAS LÄNGER DAUERN.
BESTELLUNG ERST AB ZWEI PERSONEN. (PREIS/PERSON)

60 Paella tierra y mar B, D, N

Paella mit Fisch, Hähnchen, Garnelen und Muscheln

24,5

61 Paella Marinera B, D, N

Paella mit Fisch

28

DESSERT

62 Leche frita 7, 10, 18, G, N

Frittierte Milch und Walnusseis

7,5

63 Sorbete de mango 10

Mango-Sorbet mit Wodka

6,9

64 Churro Madrileño 7, 10, 18, G, N

mit Karamellsauce und Walnusseis

7,5

65 Crema catalana 7, 10, 18, G, N

Katalanische Dessertcreme

7,5

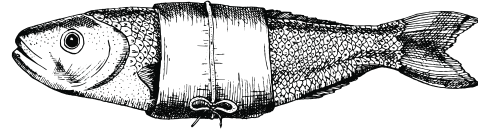
66 Flan de coco 7, 10, 18, G, N

mit Mago-Sauce und Vanilleeis

7,9

MITTAGS MENÜ

GÜLTIG VON
12.00 BIS 17.00 UHR



100 Iberico Schweinefilet

mit Kartoffel-Trüffel-Püree und Rotweinsauce

18,5

101 Fleischteller v. Lavastein-Grill

mit Kartoffelecken und Salat

17,9

102 Arg. Hüftsteak

mit Kartoffelecken und Salat

16,5

103 Arg. Rumpsteak

mit Kartoffelecken und Salat

18

104 Filete de bacalao

Kabeljau Filet in Basilikumsoße mit
Rosmarin Kartoffeln und Salat

16,5

105 Fischteller Variation vom Grill

dazu Kartoffelecken und Salat

19

106 Zanderfilet

mit Kartoffelecken und Salat

16,9

107 Norwegisches Lachsfilet

Gegrilltes norwegisches Lachsfilet mit
Rosmarin Kartoffeln und Salat

16,9

108 Nebraska Salat

mit Entrecôte-Streifen und Champignons

14,9

109 Ensalada de dama

Lady Salat mit Zander Streifen, Gambas &
Maracuja-Vinaigrette-Sauce

14,5

SPECIALS



DIENSTAG

201 Tapas Special

16,9

Vier verschiedene Tapas, dazu ein Glas Rotwein, Weißwein, oder Sangria

MITTWOCH

202 Hähnchen Paella

16,9

Hähnchen Paella mit Gemüse, dazu ein Glas Rot-oder Weißwein



DONNERSTAG

203 Dinner for Two

49,9

Tapasplatte vom Chef persönlich zusammengestellt für zwei Personen inkl. einer Flasche eines ausgewählten, spanischen Weins (Rot-oder Weißwein)

204 Dinner for Four / Paella Special

110

Paella Tierra y Mar für vier Personen inkl. einer Flasche eines ausgewählten, spanischen Weins (Rot-oder Weißwein)

205 Dinner for Four / Tapas Special

99

Tapasplatte vom Chef persönlich zusammengestellt für vier Personen inkl. einer Flasche eines ausgewählten, spanischen Weins (Rot-oder Weißwein)

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Wasser 0,25l

2,9

Wasser 0,75l

6,9

Coca Cola / Coca Cola Zero 0,2l 3, 7, 9, 10, 14

3,2

Fanta / Sprite 0,2l 3, 7, 10

3,2

Apfelsaft / Apfelschorle 0,3l

3,2

Orangensaft 0,2l

3,2

Tonic Water 0,2l 3, 7, 10

3,5

Bitter Lemon 0,2l 3, 7, 10

3,5

Ginger Ale 0,2l 3, 7, 10

3,5

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee 14

3

Espresso 14

3

Cortado 14

3,5

Cappuccino 14

3,5

Milchkaffee 14

3,5

Carajio 14

5,5

Tee verschiedene Sorten 14

3

HAUSWEIN

Zarzuela Rotwein

D.O. Ribera del Duero

Glas 0,2l

6,9

Karaffe 0,5l

14,9

Karaffe 1,0l

24,9



Tierra Buena Weißwein

Verdejo

Glas 0,2l

6,9

Karaffe 0,5l

14,9

Karaffe 1,0l

24,9

SANGRIA



Glas 0,2l

6,9

Karaffe 0,5l

14,9

Karaffe 1,0l

24,9

BIER

Estrella Galicia v. Fass 0,25l A

3,5

Weizen 0,5l A

5,9

Weizen Alkoholfrei 0,5l A

5,9

San Miguel Spanisches Bier 0,3l vom Faß A

3,9

■ ■ GETRÄNKE



RUM 4 Cl

Rum Cacique	7,9
Ron Anejo	7,9

APERITIF

Glas Cava 0,1l	6,5
Sherry / Jerez	4
Hugo	8,5
Martini Bianco / Rosso	5,5
Aperol Spritz	8,5
Pedro Ximénez	4,5

WHISKY 4 Cl

Chivas Regal	9,5
Jack Daniels	8,5
Jameson	9,5
Glenfiddich 12 Jahre	11

BRANDY 2 Cl

Carlos I	9,5
Cardenal Mendoza	9,5
Gran Duque D Alba	9,5
Cardenal Mendoza Angelus	11
Luis Felipe Grand Reserva	19

SPIRITUOSEN 2 Gl

Hervas Süß / Trocken	5,2
Pacharan	5,2
Anis Chinchon Süß / Trocken	4,7
Licor 43	5,7
Tequila Silver / Gold	4,7
Vodka Absolut	4,7
Killepitch	4,4
Sambuca	4,7
Ramazotti	4,7
Calvados	5,2
Liquer Crema Catalana	5,2
Orujo de jerbas	5,2
Orujo	4,7
Orujo de Café	5,2

LONGDRINKS 0,33 l

Gin Tonic 3, 7, 10	9,9
Vodka Tonic 3, 7, 10	9,9
Campari Orange	8,5
Licor 43 mit Milch 10, 6	8,9
Whisky Cola 3, 7, 10, 14	9,9
Bacardi Cola 3, 7, 10, 14	9,9

LOS CHICOS /

Rheydter Str. 201
41515 Grevenbroich

T. +49(0) 218170 40 777

loschicos.duesseldorf@gmail.com

