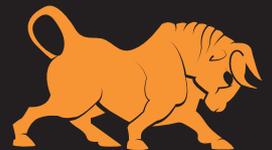
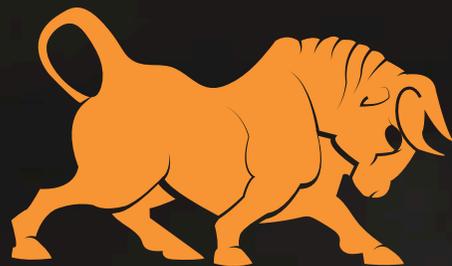


ESSEN / GETRÄNKE



**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
- 2 geschwärzt
- 3 Konservierungsstoff
- 4 geschwefelt
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Geschmacksverstärker
- 8 gewachst
- 9 mit Süßungsmittel

- 10 mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 13 chininhaltig
- 14 koffeinhaltig
- 15 Stärke
- 16 Eiklar
- 17 Sojaweiß
- 18 Milcheiweiß

### ALLERGENE

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

# SUPPEN

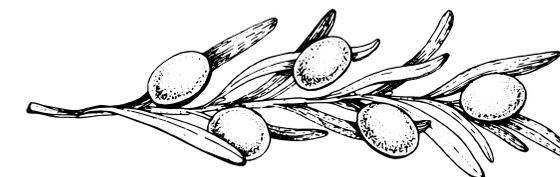


**01 El Pescador** 10, A, D, G  
Frische Fischsuppe | Bratscheiben

11,5

**02 Sopa de patatas** 10, A, D, G 7,9  
Kartoffelcremesuppe verfeinert mit Trüffelöl | Bratscheiben

# SALATE



**03 Ensalada mixta de temporada** 10, C, G 7,5  
Gemischter Saisonsalat mit marinierten Pilzen und Cherrytomaten

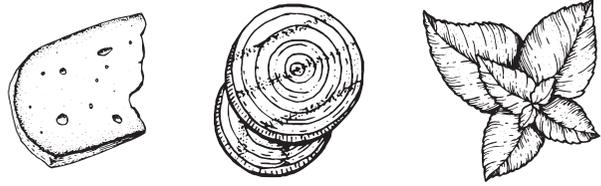
**06 Ensalada de espinaca** 10, C, H 14,9  
Baby Spinat Salat mit Granatapfel, überbackenem spanischen Ziegenkäse, Honig und Walnuss

**04 Romana Salat** 16,9  
mit gegrilltem Rib-Eye-Steakstreifen in Maracuja-Vinaigrette-Sauce und Granatapfel

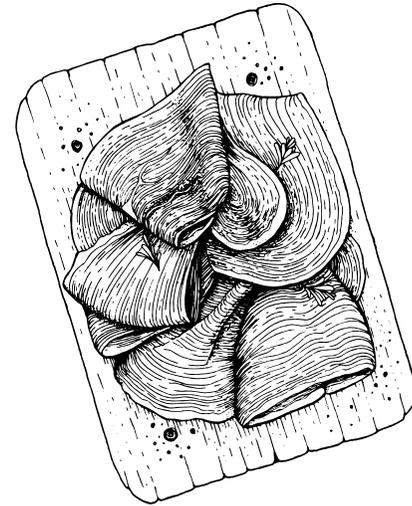
**07 Ensalada de dama** D, C, J 16,5  
Lady Salat mit Zander Streifen, Gambas & Maracuja-Vinaigrette-Sauce

**05 Fenchel Mango Salat** 19,9  
mit gegrilltem Oktopus, dazu Kräuter und Chili

# KALTE TAPAS

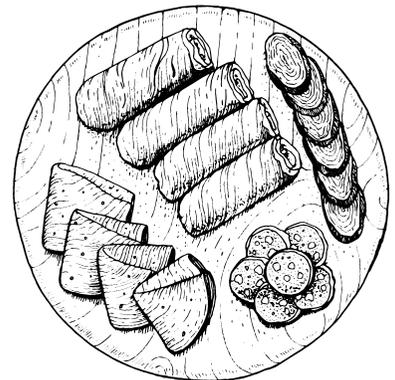
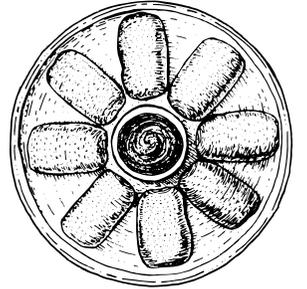
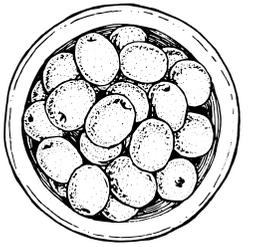


- |  |      |
|--|------|
| 08 Jamón ibérico Pata Negra                              | 16,9 |
| 09 Jamón Serrano Reserva                                 | 9,9  |
| 10 Queso manchego Manchego Käse 10,6                     | 7,9  |
| 11 Plato Misto Käseplatte 10,6                           | 8,5  |
| 12 Plato ibérico rústico Rustikale Iberico Platte        | 10,5 |
| 13 Boquerones en vinagrette Sardellen in Vinaigrette 0,1 | 8,9  |

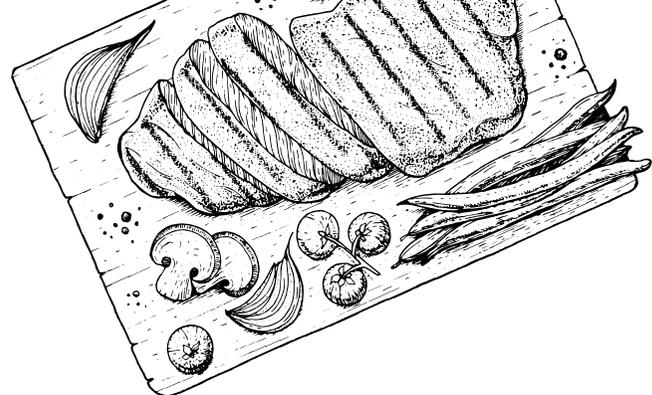


# WARMER TAPAS

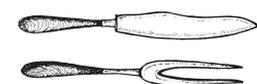
- |  |      |
|--|------|
| 14 Tortilla Española   | 5,5  |
| 15 Bacalao (Kabeljau) En salsa de pimentas                               | 8,9  |
| 16 Pulpo a la gallega Tintenfisch  | 19,9 |
| 17 Chorizo Paprika Wurst mit Honig                                       | 7,9  |
| 18 Fechas en tocino Datteln im Speckmantel   gefüllt mit Mandeln         | 8,5  |
| 19 Pimientos del Padrón Paprikas aus Padrón                              | 8,5  |
| 20 Gambas al Ajillo Garnelen mit Knoblauch 0,1                           | 16,5 |
| 21 Calamares fritos Frittierte Baby Calamares   Andalusischer Art 0,1,1  | 7,9  |
| 22 Boquerones Fritos Frittierte Sardellen 0,1,1                          | 9,9  |
| 23 Croquetas caseras Hausgemachte Kroketten mit Pilzen und Trüffel 0,1,1 | 7,9  |
| 24 Champiñones al ajillo Champions in Knoblauch                          | 7,5  |
| 25 Chipirones a la plancha Gegrillte Baby-Calamari 10,6                  | 10,5 |
| 26 Sepia a la plancha Tintenfisch vom Grill                              | 11,5 |
| 27 Pollo al ajillo Hähnchen in Knoblauchsoße                             | 9,9  |
| 28 Albondigas Fleischbällchen in Safransauce                             | 8,9  |
| 29 Patatas Bravas Ofen-Kartoffeln  | 5,9  |



# STEAK



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



ALLE STEAKS WERDEN MIT KARTOFFEL-ECKEN & CHIMICHURRI SERVIERT.

- 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

29,5

38,5

32

39

47

24,5

26

- 37 Rumpsteak** 200g | Australien 28,9
- 38 Rumpsteak** 300g | Australien 36
- 39 Rumpsteak** 400g | Australien 49
- 40 Rib Eye Steak** 300g | Australien 36,5
- 41 Rib Eye Steak** 400g | Australien 46

# 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** Rosmarin Kartoffeln 3,9
- 45 Espinaca fresca** 4,9  
Frischer Spinat mit Cherry Tomaten und Knoblauch
- 46 Vegetales mediterráneos** 3,9  
Gemüse Mediterran
- 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

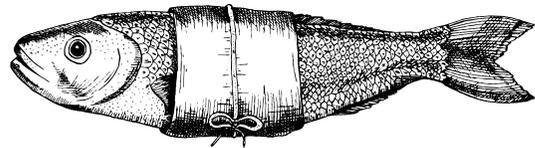
38,5

## 54 Lammfilet

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

34,5

# FISCH



## 55 Lucioperca

Gegrilltes Zanderfilet in Zitronensauce mit frischem Blattspinat & Kartoffelecken

26,5

## 56 Filete de bacalao

Kabeljau Filet in Basilikumsauce mit Rosmarin Kartoffeln und mediterranem Gemüse

24,9

## 57 Norwegisches Lachsfilet

Gegrilltes norwegisches Lachsfilet und mediterranem Gemüse & Kartoffelecken

26,5

## 58 Dorado salvaje 500g

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

26

## 59 La Mer variación de pescado

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

28

# 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

Paella mit Fisch, Hähnchen, Garnelen und Muscheln

23,5

## 61 Paella Marinera

Paella mit Fisch

24,9

# DESSERT

## 62 Leche frita

Frittierte Milch und Walnusseis

7,5

## 63 Sorbete de mango

Mango-Sorbet mit Wodka

6,9

## 64 Churro Madrileño

mit Karamellsauce und Walnusseis

7,5

## 65 Crema catalana

Katalanische Dessertcreme

7,5

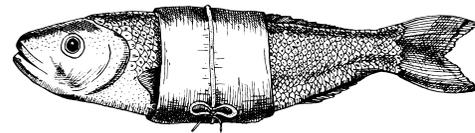
## 66 Flan de coco

mit Mango-Sauce und Vanilleeis

7,9

# MITTAGS MENÜ

GÜLTIG VON  
12.00 BIS 17.00 UHR



**100 Iberico Schweinefilet** 18,5  
mit Kartoffel-Trüffel-Püree und Rotweinsauce

**101 Fleischteller v. Lavastein-Grill** 17,9  
mit Kartoffelecken und Salat

**102 Arg. Hüftsteak** 16,5  
mit Kartoffelecken und Salat

**103 Arg. Rumpsteak** 18  
mit Kartoffelecken und Salat

**104 Filete de bacalao** 16,5  
Kabeljau Filet in Basilikumsoße mit  
Rosmarin Kartoffeln und Salat

**105 Fischteller Variation vom Grill** 19  
dazu Kartoffelecken und Salat

**106 Zanderfilet** 16,9  
mit Kartoffelecken und Salat

**107 Norwegisches Lachsfilet** 16,9  
Gegrilltes norwegisches Lachsfilet mit  
Rosmarin Kartoffeln und Salat

**108 Nebraska Salat** 14,9  
mit Entrecôte-Streifen und Champignons

**109 Ensalada de dama** 14,5  
Lady Salat mit Zander Streifen, Gambas &  
Maracuja-Vinaigrette-Sauce

# SPECIALS

## DIENSTAG

**201 Tapas Special** 16,9  
Vier verschiedene Tapas, dazu ein Glas Rotwein, Weiß-  
wein, 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 ei-  
nes 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 3,2

Fanta / Sprite 0,2l 3,2

Apfelsaft / Apfelschorle 0,3l 3,2

Orangensaft 0,2l 3,2

Tonic Water 0,2l 3,5

Bitter Lemon 0,2l 3,5

Ginger Ale 0,2l 3,5

## HEISSE GETRÄNKE

Kaffee 14 3

Espresso 14 3

Cortado 14 3,5

Cappuccino 14 3,5

Milchkaffee 14 3,5

Carajio 14 3,9

Tee verschiedene Sorten 14 3

## HAUSWEIN

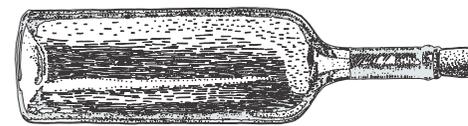
### Zarzuela Rotwein

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 3,5

Altbier v. Fass 0,3l 3,5

Weizen 0,5l 5,9

Weizen Alkoholfrei 0,5l 5,9

Estrella Damm Spanisches Bier 0,33l 3,9

# GETRÄNKE

## RUM 4cl

Rum Cacique	7,9
Ron Anejo	7,9

## APERITIF

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

## WHISKY 4cl

Chivas Regal	6,5
Jack Daniels	5,9
Jameson	6,5
Glenfiddich <small>12Jahre</small>	9,9

## BRANDY 2cl

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 cl

Hervás <small>Süß /Trocken</small>	5,2
Pacharan	5,2
Anis Chinchon <small>Süß /Trocken</small>	4,7
Licor 43	5,7
Tequila <small>Silver /Gold</small>	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 <small>3,7,10</small>	10,9
Vodka Tonic <small>3,7,10</small>	10,9
Campari Orange	8,5
Licor 43 mit Milch <small>10,6</small>	8,9
Whisky Cola <small>3,7,10,14</small>	10,9
Bacardi Cola <small>3,7,10,14</small>	10,9

**LOS CHICOS /**

Rheydter Str. 201  
41515 Grevenbroich

T. +49(0) 218170 40 777

[loschicos.duesseldorf@gmail.com](mailto:loschicos.duesseldorf@gmail.com)

