



EL GAUCHO
ARGENTINIAN STEAK HOUSE



Tradita e kuzhines Argjentinase

Tek El Gaucho Tirana kemi deshiren qe cdo klient te beje nje "udhetim" ne shije dhe kulturen argjentinase nepermjet pjatave tipike ku, mishi eshte "aktori" kryesor.

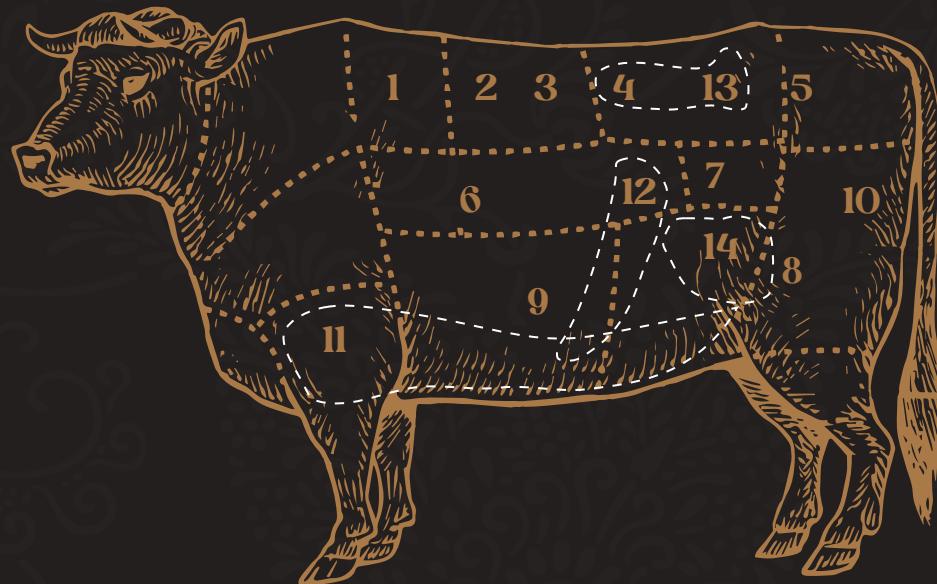
Nje perzgjedhje e gjere e prerjeve (Cortes) te ndryshme te mishit Black Angus, te rritur ne Pampa-t e pafundme argjentinase, si ato klasiket Bife Ancho (kostate) dhe Lomo (fileto) tek ato me tipike si Entrana (diafragma) dhe Asado (brinjet).

Tradita e Asados (zgares) eshte ne te vertete zemra e tavolines argjentinase, motiv per tu mbledhur me familjen dhe miqte. e gjitha e shoqueruar me nje gote te mire Malbec.

Por eksperiencia te El Gaucho Tirana fillon zakonisht me antipastat si Las Empanadas, Provoleta, Morcilla ose Chorizo, ikona te kuzhines argjentinase te trasheguara nga Conquistadores dhe me pas emigrantet.

Pertej pjatave tipike, qe nuk mund te mungojne, menuja eshte e plotesuar me shume pjata te tjera origjinale ku shkrihen ingrediente po argentinas dhe europian, per te dhene nje oferte sa me cilesore dhe te gjere klienteve tone.

Per te myllur eksperienca tuaj tek ne nuk mund te mungonte Dulce de Leche, embelsira me e preferuar ne argentine, bashke me Churros dhe Alfajores de Maicena..



1. Roast Beef 2. Ojo de Bife 3. Bife Ancho 4. Bife Angosto



5. Cuadril 6. Asado 7. Vacío 8. Colita de Cuadril



9. Tapa de Asado 10. Peceto 11. Matabre 12. Entrana



13. Lomo 14. Tapa De Nalga Chorizo Molleja Chinchulin



Shoqueruese

- Patate baby te skuqura 450 L
- Asparag zgare 750 L
- Patate te shtypura zgare 500 L
- Kerpudha Pleurotys te zgares 600 L
- Pure patate me flete tartufi 800 L

Embelsira

- Churros Forever 450 L
(shoqueruar me dulce de leche dhe manelaka caramel)
- Don Pedro 550 L
(Akullore me vanilje, praline arre, arra krokante, xhel whiskey)
- Mami 550 L
(Baba, krem namelaka, dulce de leche, leng portokalli, merenge, frut stine)
- Querida Pavlova 600 L
(Pan di Spagna, tartare dhe pure mangoje, lekure lime, merenge)
- Roscon del Rey 650 L
(Pasta Choux, namelaka cokollate, karamele e kripur me Whisky, akullore)



EL GAUCHO
ARGENTINIAN STEAK HOUSE

Mishi nga Zgara

- **Skamone Black Angus Argentinas (min.200g)** 780 L/100g
- **Diafragma Black Angus Argentinas (min. 200g)** 990 L/100g
- **Picanha Black Angus Argentinas (min.200g)** 1100 L/100g
- **Kontrofileto Black Angus Argentinas (min. 200g)** 1200 L/100g
- **Kostate Black Angus Argentinas (min. 300g).....** 1300 L/100g
- **Fileto Black Angus Argentinas (min.200g).....** 1400 L/100g

Mish Me Kocke Dry Aging

- **Kostate/T-bone Black Angus Irlanda (7-8 vjec)** 1000 L/100g
- **Kostate/T-Bone Black Angus "Carrigas"(5-8 vjec)** 1250 L/100g
- **Kostate/T-Bone "Minhota" portugeze (4-8 vjec)** 1350 L/100g
- **Kostate/T-Bone Wagyu Galicia (4-6 vjec)** 2500 L/100g

Te gjitha prerjet me kocke fillojne nga 800g min. dhe kane te perfshire shoqerueset (kerpudha Pleurotys, asparag zgare dhe patate baby te skuqura)



EL GAUCHO
ARGENTINIAN STEAK HOUSE

Prerjet Tona Kryesore

Bife Ancho

Kostata ose Rib Eye perftohet nga pjesa e perparme e kurrizit te vicit, pjesa qe eshte pa fileto. Eshte nje mish me dhjam ndermuskulor dhe shume i bute, qe kur gatuhet krijon nje shije te lengshme dhe komplekse.

Pjekja e keshilluar: Medium rare – Medium

Bife Angosto

Kontrofileto, Striploin ose Sirloin perftohet nga kurrizi i pasem i vicit dhe eshte pjesa e prerjes T-Bone, mish me kocke i famshem pikerisht i perbere nga kjo prerje, qe eshte me e gjere, dhe fileto. Pjese e prerjeve te buta te vicit, me pak muskul dhe me nje perberje te mire dhjami, eshte nje nga mishrat me te shijshem dhe me shije delikate. Pjekja e keshilluar: Medium rare – Medium

Lomo

Fileto ose Tenderloin, eshte mish me i bute i vicit dhe eshte pjesa e kurrizit. Eshte prerje me perqindje te vogel te dhjamicit, shume delikate ne pertypje dhe me shije intense.

Pjekja e keshilluar: Medium rare – Medium

Asado

Brinjet ose Short Ribs jane simboli i zgares argentinase dhe jane nga prerjet me te shijshme, te yndyrshme dhe te lengshme. Tradita argentinase eshte prerja ne menyre te terthorte, per te patur brinje te shkurtra dhe me shije komplekse.

Pjekja e keshilluar: Medium

Entrana

Diafragma ose Skirt Steak eshte, bashke me Asado-n, nje nga prerjet me te shijshme dhe te preferuara ne Argentine. Pjese e kraharorit dhe i pasur me inde lidhese ky mish, me forme te holle dhe te gjere, eshte plot shije, i lengshem dhe i bute kur piqet.

Pjekja e keshilluar: Medium

Picanha

Prerje shume e famshme dhe e vecante qe perftohet nga pjesa e siperme e kofshes se vicit. Dallohet menjehere nga forma trekendore dhe mbulesa e trashe e dhjamicit qe ka. Shume e preferuar per butesine e mishit dhe kremonzitetin, plotesohet ne shije nga kompleksiteti qe i dhuron dhjami kur piqet. Pjekja e keshilluar: Medium Rare



EL GAUCHO
ARGENTINIAN STEAK HOUSE



EL GAUCHO
ARGENTINIAN STEAK HOUSE

Fillimi i Eksperiences

1.Nese keni ALERGJI ose INTOLERANCE USHQIMORE ju lutemi njoftoni ne kohe stafin tone.
2.Per FATURE TATIMORE me NIPT duhet te njoftoni stafin ne momentin e porosise.

Pasta dhe Risoto

- **Canelloni** 800 L
(Canelloni te skuqur me Besciamella, shafran, jamon, spinaq tigani me limon)
- **El Tano** 850 L
(Linguine me gjalp i aromatizuar, domate te thara, roastbeef, veze thellenze)
- **Ossobuco Ravioli** 900 L
(Ravioli te mbushur me mishin e Ossobucos ne leng pule te tymosur dhe qepe te karamelizuar)
- **El Gaucho** 1100 L
(Tagliatelle me Asparag, domate concasse', salce domateje dhe tagliate Scamone Black Angus)
- **Famatina (per 2 persona)** 1700 L
(Risotto me bizele jeshile te zgares dhe salce Ponzu ne reduksion)
- **Mendoza (per 2 persona)** 2000 L
(Risotto me vere Malbec, thellenze dhe djath brie)

Mishi nga kuzhina

- **Hamburger "El Gaucho" me Black Angus** 1350 L
- **Kotolete angusi me mozzarella, domate qershi, borzilok** 1400 L
- **Fileto Black Angus, Quinoa e kuqe, fondue djathi dhie** 2400 L

1.Nese keni ALERGJI ose INTOLERANCE USHQIMORE ju lutemi njoftoni ne kohe stafin tone.
2.Per FATURE TATIMORE me NIPT duhet te njoftoni stafin ne momentin e porosise.



EL GAUCHO
ARGENTINIAN STEAK HOUSE



EL GAUCHO
ARGENTINIAN STEAK HOUSE

Sallata

- **Patagonia** 680 L
(Sallate jeshile, riccia, asparag, protokall, finok, pecorino)
- **Monte Nevados** 850 L
(Sallate Kale e pjekur, qiqra te pjekura, pecorino, panxhar krokant)
- **Cono de Arita** 900 L
(Sallate Baby e pjekur, gjethe panxhari, salce Romana)
- **El Gaucho** 950 L
(Sallate shumengjyreshe, burrata, roastbeef, domate te thata, arra)

Supa

- **El Gazpacho** 450 L
(Domate, spec i kuq, spec jeshil,
qepe e njome, kastravec, vaj ulliri, uthull)
- **Pachamama** 780 L
(Leng kockash, tagliate skamone black angusi,
palce, presh, karrote dhe pure patatesh)

Degustojme Argjentinen

- **Empanada me Chorizo dhe djath**
- **Morcilla dhe Chorizo**
- **Sallate me rukola, djath dhie, molle, arra,
boronice**
- **Gjendra te zgares**
- **Perime Escabeche te shtepise**

- **Skamone Black Angus (100g)**
- **Picanha Black Angus (100g)**
- **Patate te shtypura zgare**

- **Alfajores de Maicena**
- **Churros**

3900 L/personi



EL GAUCHO
ARGENTINIAN STEAK HOUSE

Antipasta

Te Ftohta

- **Karpacio Black Angus** 1100 L
- **Tartare Black Angus** 1200 L
- **Tartare Black Angus e Chef-it** 1400 L
- **Gjuhe e marinuar** 950 L
- **Aguachile Picanha** 1200 L
- **Bresaola Angusi “Gio’ Porro”, krem djathi, tartuf** 1400 L
- **Rib-Eye i tymosur me salce “tonnata”** 1300 L
- **“Nuk jane Tortellini”** 1400 L
- **Torta Frita me Picanha te stazhonuar** 1300 L
- **Jamon Iberico de Bellota (80g)** 2300 L
- **Humus fasulesh te zeza** 550 L



EL GAUCHO
ARGENTINIAN STEAK HOUSE

Antipasta

Te Ngrohta

- **Empanada me mish Black Angus (1 cope)** 280 L
- **Empanada me chorizo, cheddar dhe mozzarella (1 cope)** 260 L
- **Empanada vegjetariane (1 cope).....** 190 L
- **Chorizo e shtepise (30% Black Angus -70% Derri)** 550 L
- **Linguiza (100% mish derri).....** 650 L
- **Gjendra te zgares** 950 L
- **Tataki filetoje Black Angus me salce Kogi** 1600 L
- **Kroketa me Jamon** 800 L
- **“Tacos” me Pulled Pork, djath Cheddar,
qepe turshi (1 cope)** 350 L
- **“Tacos” me Black Angus te zgares, Kale saute, salce Cesar,
fondue djathi Cheddar (1 cope)** 400 L
- **Chistorra Dog** 450 L
- **Djathe provola furre** 580 L
- **Palce vici e gratinuar** 190 L/100g