



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 shoqeruar 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 argjentinase dhe europiane, per te dhene nje oferte sa me cilesore dhe te gjere klienteve tone.

Per te mbyllur eksperiencen tuaj tek ne nuk mund te mungonte Dulce de Leche, embelsira me e preferuar ne argjentine, bashke me Churros dhe Alfajores de Maicena.



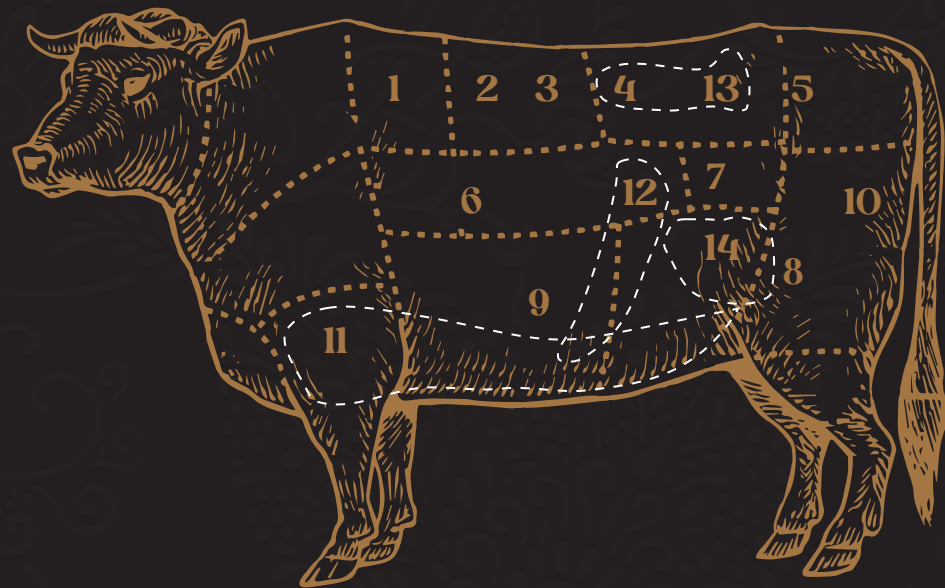
EL GAUCHO

ARGENTINIAN STEAK HOUSE



EL GAUCHO

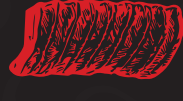
ARGENTINIAN STEAK HOUSE



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



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



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



13. Lomo 14. Tapa De Nalga Chorizo Molleja Chinchulin



PARA ACOMPAÑAR SHOQUERUESE

- **Papas nuevas fritas** 450 L
(Patate baby te skuqura)
- **Esparragos asados**..... 750 L
(Asparag zgare)
- **Papas nuevas aplastadas y asadas** 500 L
(Patate te shtypura zgare me gjalp te aromatizuar)
- **Hongos Portobello asadas** 650 L
(Kerpudha Portobello zgare)
- **Batatas asadas**550 L
(Patate te embla te zgares)
- **Trio de pures (lima, panceta y trufa)** 1100 L
(Tris pure patatesh me lime, guanciaie dhe tartuf)

POSTRES EMBELSIRA

- **Churros forever**450 L
(Churros shoqeruar me dulce de leche dhe namelaka caramel)
- **Don Pedro**700L
(Akulllore me vanilje, praline arre krokante, Bourbon Whiskey, Dulce de leche)
- **Flan con Dulce de Leche**.....500L
(Embelsire tipike argentinase me qumesht, veze , sheqer, Dulce de leche)
- **Semifreddo chocotorta**..... 550L
(Semifreddo me Dulce de leche, zemer biskote cokollate te zbutur me kafe espresso dhe me shtrese krokante kakaoje)
- **Roscon del Rey** 650 L
(Bigne Churrosi, krem Dulce de leche, cokollate fondente, akulllore, tartare frutash)

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.

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.

CARNES DE LA PARRILLA MISHI NGA ZGARA

- **Corazon de Cuadril Black Angus (min. 200g)780L/100g**
(Skamone Black Angus Argjentinias)
- **Entraña de Black Angus (min. 200g)990L/100g**
(Diafragma Black Angus Argjentinias)
- **Picaña Black Angus (min. 200g) 990 L/100g**
(Picanha Black Angus Argjentinias)
- **Bife de Chorizo Black Angus (min. 200g) 1090 L/100g**
(Kontrofileto Black Angus Argjentinias)
- **Bife Ancho de Black Angus (min. 300g) 1250 L/100g**
(Kostate Black Angus Argjentinias)
- **Lomo de Black Angus (min. 200g) 1350 L/100g**
(Fileto Black Angus Argjentinias)

CARNES CON HUESO MADURADAS MISH ME KOCKE DRY AGING

Keto prerje jane sipas disponibilitetit dhe te gjitha fillojne nga 800g minimumi. Ne cmim jane te perfshire shoqerueset (kerpudha Portobello te zgares, asparag zgate, patate baby te skuqura).

Per me teper informacion ju lutemi pyesni kamarierin.

Prerjet kryesore te mishit

Bife Ancho o ojo de bife

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 o bife de chorizo

Kontrofileto, Striploin ose Sirloin perftohet nga kurrizi i pasem i vicit dhe eshte pjese e prerjes T-Bone, mishi 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 mishi me i bute i vicit dhe eshte pjese e kurrizit. Eshte prerje me perqindje te vogel te dhjemit, shume delikate ne pertypje dhe me shije intense.

Pjekja e keshilluar: Rare – Medium Rare

Asado

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

Pjekja e keshilluar: Medium

Entraña

Diafragma ose Skirt Steak eshte, bashke me Asado-n, nje nga prerjet me te shijshme dhe te preferuara ne Argjentine. 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

Picaña

Picanha eshte nje prerje shume e famshme dhe e vecante qe perftohet nga pjesa e sipërme e kofshes se vicit. Dallohet menjehere nga forma trekendore dhe mbulesa e trashe e dhjemit qe ka. Shume e preferuar per butesine e mishit dhe kremozitetin, 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

FIDEOS & PAELLA PASTA & PAELLA

- **El Tano** 950 L
(Linguine me gjalp te aromatizuar, domate te thata, Roast-beef Blac Angus, veze thellenze)
- **El Gaucho** 1300L
(Tagliatelle me Asparag, domate concasse', salce domateje dhe tagliate Scamone Black Angus)
- **Paella (per 2 persona)** 2800L
(Paella tipike me oriz te pjekur ne tigan me domate dhe salce domatesh, bizele spec i embel, qepe, salcice derri, pancete jamoni iberik, Picanha Black Angus)

Fillimi i Eksperiences

CARNES DE LA COCINA MISHI NGA KUZHINA

- **Hamburguesa "El Gaucho" de Black Angus**..... 1450 L
(Hamburger me 140 g qofte Black Angus, bacon, rukola, djath cheddar dhe gouda, salce burgeri, kerpudha, qepe)
- **Milanesa a la pizza** 1600 L
(Kotolete me mish Black Angus, salce domate, burrata, borzilok, pure patatesh, qepe e njome)



ENSALADAS SALLATA

- **Patagonia** 680 L
(Sallate jeshile dhe riccia, asparag, portokall, finok i marinuar, pecorino)
- **Monte nevados** 850 L
(Sallate Kale e pjekur, qiçra te pjekura, pecorino, panxhar krokant)
- **La India** 900 L
(Mix gjethesh, pule sous vide me majonezen e e vet, chips curry, dressing curry)
- **El Gaucho** 1150 L
(Mix gjethesh, arra te karamelizuara, Roast-beef Black Angusi, domate te thata, marinim agrodolce me portokall, uthull, mjalt)

SOPAS SUPA

- **El Gazpacho** 450 L
(Domate, huder, spec i kuq, spec jeshil, qepe e njome, kastravec, vaj ulliri, uthull)
- **Pachamama** 850 L
(Leng kockash, tagliate skamone black angusi, palce, presh, karrote dhe pure patatesh)

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.



DEGUSTEMOS ARGENTINA DEGUSTOJME ARGJENTINEN

TRIS DE ENTRADAS FRIAS - TRIS ANTIPASTASH TE FTOHTA

- **Pollo en Escabeche**
(Gjoks pule i skuqur, karrote, qepe, spec, rigon, spec i embel, kumin)
- **Lengua a la Vinagreta**
(Gjuhe vici, salce jeshile me acciughe, salce panxhari e tymosur)
- **Ensalada rusa echa en casa**
(Majoneze, bizele, patate, karrote, spec, koper, kastravec turshi, spec turshi)

TRIS DE ENTRADAS CALIENTES - TRIS ANTIPASTA TE NGROHTA

- **Empanada de Carne**
(Mish Black Angus, spec i kuq, qepe, spec i embel, veze)
- **Chorizo artesanal de la casa**
(Mish derri, mish Black Angus, majdanoz, rigon, vere, spec i embel, koriander, arre muskat)
- **Mollejas de la parrilla**
(Gjendra te pjekura ne zgare)

LAS CARNES - MISHI

- **Entraña de Black Angus (100g)**
(Diafragma Black Angus Argjentinase)
- **Bife de Chorizo Black Angus (100g)**
(Kontrofileto Black Angus Argjentinase)

POSTRES - EMBELSIRA

- **Alfajores de Maicena**
(Biskote me miell misri, gjalp, sheqer pluhur, Dulce de leche, arre kokosi pluhur)
- **Flan con Dulce de Leche**
(Embelsire tipike argjentinase me qumesht, veze , sheqer, dulce de leche)

4200 L/personi

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.



LAS ENTRADAS ANTIPASTA

FRIAS - TE FTOHTA

- **Carpaccio de Black Angus** 1200 L
(Skamone Black Angus, salce Kogi, perla Yuzu dhe Tartufi, domate te thata, pesto)
- **Tartare de Black Angus** 1350 L
(Skamone Black Angus, mayoneze, mustarde, kaperi, qepe e kuqe, krem djathi, veze thellenxe)
- **Tartara de Black Angus de la casa**..... 1500 L
(Kontrofileto Black Angus, pancete derri Iberik, finok i marinuar, qepe e kuqe, mayoneze ceviche)
- **Lengua a la Vinagreta** 1100 L
(Gjuhe vici, salce jeshile me acciughe, salce panxhari e tymosur)
- **Picaña Aguachile** 1200 L
(Picanha Black Angus e marinuar me pluhur sherebeli dhe e pjekur ne zgare, salce pak pikante)
- **Bife Angosto Ahumado a la Italiana**..... 1400 L
(Kontrofileto Black Angus e tymosur, salce tonnata tipike, pluhur kaperi)
- **Tabla de Quesos y Embutidos de la casa** 1800 L
(Mix me: Jamon Iberico de Bellota 75% , Chorizo, Morcon, Morcilla, djath Zamorano, Tomino "Bonum")
- **Pollo en Escabeche** 950 L
(Gjoks pule i skuqur, karrote, qepe, spec, rigon, spec i embel, kumin)
- **Jamon Iberico de Bellota 100% "Tartessos"**..... 2300 L
(Jamon Iberico de Bellota 100%, salce domate, buke e thekur, perime Escabeche)
- **Bresaola Wagyu A5 Japan "Gio'Porro"**2800 L
- **Caviar Baeri (10g)** 3500 L
- **Caviar Beluga (10g)** 9000 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.



LAS ENTRADAS ANTIPASTA

CALIENTES - TE NGROHTA

- **Empanada de Carne** 320 L
(Mish Black Angus, spec i kuq, qepe, spec i embel, veze)
- **Empanada de Chorizo** 320 L
(Mish derri, mish Black Angus, qepe e kuqe, majdanoz, rigon, vere, spec i embel, koriander, cheddar)
- **Empanada vegetariana** 220 L
(Spinaq, rikota, karrote, qepe e bardhe, djath gouda)
- **Chorizo artesanal de la casa** 680 L
(Mish derri, mish Black Angus, majdanoz, rigon, vere, spec i embel, koriander, arre muskat)
- **Linguiza** 680 L
(Salsice e bere vete me mish derri, vere e bardhe, hudher, kripe, piper, sallate kale saute)
- **Albondigas de Entrana** 750 L
(Ofte tipike me mish Black Angus, qumesht, buke, qepe, majoneze me hudher, krem djathi, pesto)
- **Humitas del Norte** 800 L
(Miser pure, mish derri, domate e grire, qepe, spec i kuq, spec i embel, qumesht, djath gouda, gjalp)
- **Mollejas de la parrilla** 1200 L
(Gjendra te pjekura ne zgare)
- **Croquetas de Jamon** 800 L
(Kroketa me Jamon Iberico de Bellota 75% , qumesht, miell, gjalp, arre muskat)
- **Tacos de pulled pork** 350 L
(Pete me miell misri, mish derri i tymosur, krem djathi me pesto rukola, djath cheddar, erba cipollina, qepe turshi)
- **Tacos de Black Angus** 400 L
(Pete me miell misri, mish Black Angus zgare, djath cheddar, majoneze me mustard, domate,, qepe, borzilok, avokado, chips misri)
- **Pastel de Choclo** 850 L
(Pure misri, qumesht, djath gouda, arre muskat, qepe e njome, mish Black Angus, spec i kuq, cumin, qepe, grana, veze thellenxe, reduksion qepe)
- **Brochetas de Entrana** 1200 L
(Shishqebab me entraña Black Angus, majoneze me majdanoz, spec djeges, rigon, trumez)
- **Provoleta** 720 L
(Djath provola, domathe te thata, salce chimichurri i Chef-it, salce domate dhe grana)
- **Hueso al horno** 190 L/100g
(palce vici e pjekur ne furre)

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.