

Fleisch vom Grill

Gegrillt auf 100 % Eichenholz- und Weinrebenkohle.
Alle Fleischgerichte werden mit Pommes-Frites und kleinen, gegrillten,
kanarischen, grünen Paprikaschoten serviert.
Die Berechnung des Fleisches erfolgt nach Gewicht.
Wenn Sie es wünschen, können sie selbst auf einem
Tischgrill das Fleisch zubereiten.



EL BOCADITO
RESTAURANTE

**Die gereiften Steaks sind im Ripener mit ihren Preisen und Eigenschaften
Fragen Sie den Kellner und wir begleiten Sie gerne**

WICHTIG

Entrecote vom schwarzen Angus (Preis pro 500 Gr.) Das beste amerikanische Angus das Sie jemals probiert haben. Ein phänomenales, zertifiziertes Fleisch vom Marmorierungsgrad 6.	47,00€
Entrecote vom Argentinischen (Preis pro 500 Gr.) Nach argentinischer Art geschnitten	28,00€
Abanico Ibérico (Preis pro 300 Gr.) Ein spektakuläres Schnittstück vom iberischen Schweinskarree	21,50€
Lagarto Ibérico (Preis Pro 300 Gr.) Ein etwas anderer Fleischschnitt in Form von Streifen aus iberischem Schweinefilet	21,50€
Costillar de Cerdo Baby (Preis Pro 500 Gr.) Im Ofen vorgegarte Rippchen vom Ferkel	18,50€
Mix de Choricizos, Butifarras y Morcillas (Preis pro 300 Gr.) (typisch spanische Paprikawurst, Presswurst und Blutwurst) für die Liebhaber der deftigen Küche	16,90€
Gemischte Grillplatte I. (500 Gr.) Argentinisches Entrecote, Abanico Iberico, Schweinsrippchen, Chorizo und Presswurst	22,50€
Spanferkellammkoteletts Begleitet von Pommes Frites und kleinen Paprikaschoten	25,50€