



Een specialiteiten-restaurant met prachtige gerechten uit Argentinië. Onze keuken is onder andere beïnvloed door koks als Doña Petrona en Francis Mallmann. Argentinië biedt méér dan rundvlees, tango en voetbal. Geweldige recepten uit Patagonië, de Andes, de pampa's en Buenos Aires. Wijnen uit Mendoza maar ook Cafayate en Patagonië. En natuurlijk verhalen over eten uit alle streken...

Onze passie voor de tango, Argentijnse ingrediënten, verse producten, houtskool uit Patagonië en af en toe een Schiedamse twist zullen u aangenaam verrassen.

Veel producten die we met de foodtruck op de foodfestivals verkopen staan uiteraard ook op de kaart.

Het is ook mogelijk La Salita af te huren voor een personeels-etentje of een familiefeest. Regelmatig hebben wij thema-avonden en workshops met voorinschrijving.

**Hoogstraat 52 - 3111 HJ Schiedam**

**telefoon 06 - 48 77 26 02**

**of 06 - 33 99 17 43**

**[www.lasalita.nl](http://www.lasalita.nl) - email [lasalita@choripan.nl](mailto:lasalita@choripan.nl)**

**@DeChoripanMan** **La Salita**



**ENTRADAS**  **voorgerechten**

**Alma de Chorizo**  
*Auténtico, Lopito, Ginevra, Morcilla y Mariguesa*  
proeverij van vijf ambachtelijke worsten  
*Een ontdekkingsreis op een bord...* € 10

**Choripán Auténtico**  
broodje Argentijnse worst uit eigen keuken € 6  
*Streetfood waar een Argentijn heimwee van krijgt*

**Choripán Lopito**  
broodje Argentijnse worst met Loopuyt Gin € 7  
*Argentijnse worst met een Schiedamse twist*

**Choripán Ginevra**  
broodje Argentijnse worst met Ketel 1 Matuur € 7  
*Prachtig gerijpte jenever en verse kruiden*

**Nazareth Negro - tartar de morcilla**  
bloedworst, tomaat, geitenkaas en 'Zwart Nazareth' € 9  
*Ongekend lekker ovensgerecht*

**Peras a la Parrilla con Jamón Serrano**  
gegrilde peer met serranoham € 7  
*Niet te evenaren eenvoud...*

**Manzanas Azul**  
gegrilde appel met warme gorgonzola € 7  
*Het lievelingsgerecht van de kokkin*

**Empanadas de Carne o Queso con Salsa Pebre**  
pasteitjes van rundvlees of kaas € 7  
*In heel Zuid-Amerika geliefd*

**Salmón con Guacamole y Salsa Golf**  
gerookte zalm met Argentijnse guacamole € 8  
*Vanaf dag 1 op de kaart*

**LA SALITA - HOOGSTRAAT 52, SCHIEDAM - TEL. 06 48772602**

**PLATOS PRINCIPALES****hoofdgerechten**

<b>Locro Cordobés de Pollo</b> stoofpot uit Córdoba met kip en pompoen <i>Alléén in Córdoba-Argentinië én Schiedam</i>	<b>€ 19</b>
<b>Carbonada</b> traditionele runderstoofpot <i>Mooie bavet met o.a. mais en zoete aardappel</i>	<b>€ 20</b>
<b>Gambas Argentinas con Salsa Kumato y Papas</b> gepelde garnalen met Kumato tomaat en aardappel <i>Recept uit Miramar-Argentinië - puur en eerlijk</i>	<b>€ 22</b>
<b>Tonnarelli Casero</b> huisgemaakte tonnarelli <i>Pasta met groenten en pesto</i>	<b>€ 19</b>
<b>Quijada</b> 6 uur in Malbec gestoofde kalfswang <i>Draadjesvlees 2.0</i>	<b>€ 23</b>
<b>Pancetta de Cerdo con Ketel 1 Ginevra</b> varkensbuispek met Ketel 1 Jenever <i>Zout, Zoet en Zalig</i>	<b>€ 21</b>
<b>Ojo de Bife al Horno - ± 1 kg</b> côte de bœuf, voor 2 personen <i>De koning van de steaks</i>	<b>€ 60</b>

**de menukaart wordt regelmatig vernieuwd.  
mist u een gerecht? vraag het de chef!**

**PLATOS A LA PARRILLA****gegrilde hoofdgerechten**

<b>Costillas de Cordero</b> lamskoteletjes <i>lers lam en Argentijns houtskoolvuur</i>	<b>€ 23</b>
<b>Vacío</b> runderbavet - 190 / 300 gram <i>Eigenlijk is dit dé Argentijnse steak</i>	<b>€ 21 / € 31</b>
<b>Bife de Ancho</b> ribeye <i>Een mooi stuk Argentijns vlees</i>	<b>€ 21</b>
<b>Lomo de Ternera</b> ossenhaas - 190 / 300 gram <i>Het zachtste vlees - natuurlijk Argentijns</i>	<b>€ 23 / € 33</b>
<b>Lomo Azul</b> gesneden ossenhaas en gorgonzola <i>Heerlijke combinatie</i>	<b>€ 22</b>
<b>Picaña Asada</b> staartstuk <i>Gebakken op de vetrand</i>	<b>€ 22</b>
<b>Chuleta de Cerdo en Salazón</b> steak van gepekeld varken <i>Het bot is al wat overblijft...</i>	<b>€ 21</b>

**alle hoofdgerechten zijn inclusief bijgerechten**

**Pastel de Chocolate Habanero**  
chocoladetaart met Habanero-peper  
*Ondeugend taartje zonder bloem* € 7

**Postre Vigilante Diferente**  
klassiek nagerecht, moderne uitvoering:  
ricotta, sinaasappel en kweeper  
*Een heel bijzondere, uitgebalanceerde smaak* € 7

**Panqueques con Salsa de Dulce**  
flensjes met dulce de leche  
*Hét nagerecht voor een Argentijn* € 6

**Degustación de Queso**  
kaasbordje  
*Drie kazen - rotterdams, geit en roquefort* € 8

**Chocolate La Salita**  
bonte chocolade - 3 gerechtjes  
*Drie totaal verschillende chocolade-smaken* € 8

**Postre de Manzana y Dulce en Copa**  
appeltaart in een glas met licor de dulce  
*Cake, appel, rozijn en 2 soorten dulce* € 7

**Empanada de Frutas**  
warm pasteitje van fruit  
*Kers, appel of banaan* € 6

**Frappucino**  
ijskoffie met dulce de leche  
*Doet je aan een zonnige vakantie denken...* € 8

## VINOS / wijnen

We hebben een grote collectie wijnen, vanzelfsprekend alleen uit Argentinië.



De rode wijnen... wat een schat aan wijnen levert ons tango-land. Op de kaart Malbec, Pinot Noir, Merlot, Cabernet en Syrah. Maar ook blends van ongekennde klasse met wijnen als Bonarda, Tannat en Cabernet Franc. Bij de witte wijnen onder andere een gelagerde Torrontés en een volle Chardonnay uit Cafayate. En wat te denken van een Rosado de Malbec of een Champán van Navarro Correas? Bij de dessertwijnen hebben we keuze uit Torrontés Tardía of een fantastische Malbec Tardío.

## APERITIVOS / aperitieven

Naast de in Nederland gangbare drankjes hebben we uiteraard Argentijnse varianten: zoals Gancia, Fernet Branca en Cynar. De Schiedamse invloed ontbreekt niet met onder andere Loopuyt gin-tonic of een mooie moutwijn. Geen alcohol maar toch iets bijzonders? Probeer eens onze ijsthee van yerba mate...

## BEBIDAS CALIENTES / warme dranken

Koffie: van ristretto tot latte macchiato. Maar ook Tortoni met Fernet, La Salita met Nostalgía of Carajillo met Brandy. Thee? De inspirerende drank van yerba mate drink je in Argentinië uit een kalebas met een metalen rietje, een bombilla. Dat kan eventueel, maar we hebben ook mate cocido, oftewel thee in een zakje.