

EL *Rincón*®
◆ GAUCHO ◆



ENTRADAS

EMPANADAS	
Queso	\$45
Queso con elote	\$45
Carne	\$55
PEREJIL FRITO	\$65
Acompañado de tortillas	
PAPAS ITALIANAS	\$70
Papa finamente rebanada y crujiente	
BERENJENAS MARINADAS	\$95
Nuestra receta de berenjena marinada en aliño de especias	
HONGOS AL AJILLO	\$125
Portobello, champiñones y setas salteados con ajo, arillos de chile guajillo y un toque de vino blanco	
ESPÁRRAGOS SALTEADOS	\$150
Espolvoreados con queso parmesano	
DE LA PARRILLA	
Chorizo tipo argentino (100 g aprox.)	\$65
Chistorra (150 g aprox.)	\$90
Chistorra gratinada (150 g aprox.)	\$125
Chinchulines (250 g aprox.)	\$215
QUESO FUNDIDO	\$105
Con champiñones al ajillo	\$150
Con chistorra	\$150
Con chorizo	\$150

PAPAS GRATINADAS	\$165
-------------------------	-------

Láminas de papa pochada con aderezo de mostaza, cebolla, chile serrano, gratinadas con nuestra particular mezcla de quesos

PROVOLONE AHUMADO	\$180
--------------------------	-------

Queso provolone ahumado en casa a la parrilla servido con jitomate asado, pimientos a la mostaza y aceite de hierbas a la toscana

CECINA RINCÓN GAUCHO	\$160
-----------------------------	-------

Servida con guacamole, frijoles y salsa taquera

SASHIMI DE ATÚN	\$180
------------------------	-------

Láminas de atún fresco en espejo de salsa oriental acompañado de aguacate y fideos de pepino

CHORIQUESO	\$165
-------------------	-------

Chorizo rojo tipo argentino servido con queso fresco doble crema y crotones al ajo

CARPACCIO DE RES	\$195
-------------------------	-------

Finas láminas de filete de res acompañadas de queso parmesano, servido con vinagreta de alcachofa o aderezo de mostaza

CARPACCIO DE SALMÓN	\$200
----------------------------	-------

Láminas de salmón a las finas hierbas bañadas con vinagreta de limón y alcaparras

VERDURAS ASADAS	\$135
------------------------	-------

Láminas de calabaza, zanahoria, brócoli y champiñones a la parrilla con chile tipo Húngaro relleno de queso

TACOS

TACO DE FILETE	\$75
-----------------------	------

Servido con cilantro, cebolla y salsa taquera

TACO DE ARRACHERA	\$75
--------------------------	------

Servido con cilantro, cebolla y salsa taquera

TACO DE CAMARÓN	\$85
------------------------	------

Camarón en tempura de cerveza acompañado de salsa mexicana, col morada y aderezo dinamita

TACOS DE LECHÓN	\$165
------------------------	-------

Tres deliciosos tacos de lechón al horno acompañados de salsa habanera y cebolla morada en escabeche

HIPERTACO	\$185
------------------	-------

Hecho con tres tortillas de maíz acompañado de queso, guacamole, cebolla asada y limón

- * Con arrachera
- * Con arrachera y chorizo
- * Con chorizo
- * Con filete
- * Con filete y chorizo



ENSALADAS

ENSALADA TRADICIONAL | \$60

Lechuga, jitomate y cebolla con aderezo de la casa

ENSALADA BARILOCHE | \$80

Rodajas de jitomate bola y aros de cebolla blanca acompañados de chile serrano, queso parmesano y aderezo tipo argentino

ENSALADA CÉSAR | \$95

Mezcla de lechugas, crotones de pan, pepitas tostadas y queso parmesano, con aderezo César preparado en casa

ENSALADA CÉSAR CON POLLO | \$170

Mezcla de lechugas, crotones de pan, pepitas tostadas y queso parmesano, con aderezo César preparado en casa. Acompañada de pechuga de pollo a la parrilla (120g aprox)

ENSALADA FRUTOS DEL BOSQUE | \$175

Mezcla de lechugas, nuez tostada, arándanos, uva pasa, almendra laminada, fresa, frambuesa y zarzamora con aderezo de mango y queso doble crema

SOPAS Y CALDOS

CONSOMÉ DE POLLO | \$70

Hecho diariamente servido con pollo deshebrado, arroz y verduras. Opcional: menudencias

CALDO MESERO | \$85

Caldo de pollo con preparado de tomate y chipotle con un toque de óregano, pollo y verdura

JUGO DE CARNE | \$170

Delicioso caldo con pulpa de res y vegetales, servido con tallarín y tuétano

PASTAS

TALLARÍN ARTESANAL | \$110

Media orden \$90

PESTO DE NUEZ +\$25

Nuestra receta clásica con anchoas y parmesano, con un toque de albahaca

AL TUCO +\$20

Salsa de tomate con especias y parmesano

AL AGLIO E ÓLEO +\$15

Salteado de ajo, hojuelas de chile de árbol y perejil en oliva

A LOS QUESOS +\$25

Salsa cremosa hecha con mezcla de quesos

LASAGNA DE ESPINACAS | \$175

Pasta hecha en casa, rellena de una deliciosa mezcla de quesos, espinaca y especias sobre espejo de salsa tuco

FETUCCINI | \$105

Media orden \$85

CARBONARA +\$25

Salsa elaborada a base de jamón de pierna, tocino y crema

BOLOGNESA +\$30

Tomate, carne y especias, receta hecha en casa

AL BURRO

Mantequilla y queso parmesano

*Queso parmesano extra +\$33

ROTOLO | \$165

Canelones de pasta fresca hecha en casa, rellenos de espinaca y quesos finos



PARRILLA

PESO ANTES DE COCINARSE (PESO EN CRUDO)

PECHUGA DE POLLO (250 g aprox.)	\$180
ATÚN (250 g aprox.)	\$285
ARRACHERA DE AVESTRUZ (300 g aprox.)	\$270
FILETE DE RES (250 g aprox.)	\$280
Medio Filete de Res (180 g aprox.)	\$200
SALMÓN (250 g aprox.)	\$330
PICANÑA (350 g aprox.)	\$390
TOP SIRLOIN (400 g aprox.)	\$365

TIRA DE ASADO (450 g aprox.)	\$380
BIFE DE CHORIZO (350 g aprox.)	\$410
CHURRASCO DE AVESTRUZ (300 g aprox.)	\$335
ARRACHERA (350 g aprox.)	\$380
Media Arrachera (250 g aprox.)	\$235
VACÍO (350 g aprox.)	\$455
CHURRASCO (350 g aprox.)	\$390
Medio Churrasco (250 g aprox.)	\$280
PORTERHOUSE (500 g aprox.)	\$435
KANSAS (500 g aprox.)	\$460
CABRERÍA (500 g aprox.)	\$455
CAÑA DE FILETE POR CADA GRAMO	\$1.12
*Venta mínima de 200 g.	

GUARNICIONES

Arroz	\$40
Frijoles	\$40
Puré de papa	\$50
Guacamole	\$75
Papa horno	\$75

Guarnición verduras asadas	\$70
Espinacas a la crema	\$90
Guarnición ensalada de frutos	\$50
Guarnición papas gratinadas	\$75
Papas a la francesa	\$65
Pasta a elegir	\$80

* Todos nuestros cortes vienen acompañados de papas italianas o ensalada tradicional.

* Cualquier otra guarnición tendrá un costo adicional.



DE NUESTRA COCINA

AGUACHILE DE RIB EYE

\$425

Rib Eye tatemado y fileteado sobre espejo de salsa negra acompañado de aguacate, pepino, cebolla y brisa de cilantro

FILETE DE PESCADO AL GUSTO

\$210

(250 g aprox) Al ajillo, empanizado o a la plancha acompañado de arroz y ensalada

CAMARONES AL GUSTO

\$250

(200 g) Al ajillo, empanizado o a la plancha acompañado de arroz y ensalada

ATÚN DIEGO

\$340

(250 g aprox) Hecho a las brazas, bañado con ajillo de alcaparras, en cama de puré de papa y verduras asadas

PEPITO GAUCHO (180 g aprox)

\$205

Pepito Gaucho Con Queso (180 g aprox) \$225

Nuestro consentido de siempre. Pan de la casa con filete de res, salsa chimichurri, jitomate y cebolla acompañado de papas a la francesa

MILANESA NAPOLITANA (250 g aprox)

\$305

Media orden (180 g) \$230

De res o de pollo, con salsa tuco, gratinada con queso, acompañada de papas a la francesa

SALMÓN ALMENDRADO

\$360

(250 g aprox) Posta de salmón almendrado confitada con mantequilla de almendra tostada acompañada de puré de papa y brócoli salteado

SALMÓN MEDITERRÁNEO

\$360

(250 g) Salmón en salsa tapenade de alcaparra y aceitunas acompañada de verduras asadas y espárragos

CHURRASCO MARTÍN FIERRO (350 g)

\$410

Media orden (250 g) \$300
Nuestro tradicional churrasco relleno de queso

CHURRASCO RINCÓN GAUCHO

\$395

(250 g aprox) Relleno de queso, en cama de estofado de espinacas y hongos, con láminas de papa pochadas, salsa de queso y espárragos al sartén

SÁBANA DE FILETE (250 g)

\$295

Media orden (180 g) \$230

La clásica del Rincón bañada con frijoles, salsa verde y queso fundido

Nuestra salsa chimichurri envasada

240 g \$35
480 g \$45



Azúcar
Sugar

Splenda
Cigand
HOY PUEDES USARLO
ESTILOMUNDO.COM

POSTRES

HELADOS

VIGILANTE * Tradicional combinación de ate con queso | \$90

ALFAJOR TIPO ARGENTINO * Relleno de cajeta | \$70

PARFAIT DE KAHLÚA * Helado de coco y de vainilla, servido con Kahlúa licor de café | \$90

PARFAIT DE MENTA * Helado de coco y de vainilla, servido con crema de menta | \$90

VAINILLA | \$70

LIMÓN | \$70

FRESA | \$70

COCO | \$70

CHOCOLATE | \$70

◆ HECHOS EN CASA ◆

CREPAS DE CAJETA * Bañadas con salsa de cajeta, con nuez acompañadas de helado de vainilla y frutos rojos | \$95

CREPAS DE NUTELLA * Rellenas de plátano, bañadas en salsa de Nutella, acompañadas de crema batida y frutos rojos | \$95

TIRAMISÚ * Elaborado a base de soleta, queso mascarpone, crema montada, espresso y chocolate | \$130

PASTEL DE ZANAHORIA * Pastel con nuez, ralladura de zanahoria, uva pasa y un toque de licor, cubierto con un cremoso betún de queso | \$90

BROWNIE DE CHOCOLATE * Servido caliente con helado de vainilla y frutos rojos | \$115

FRESAS CON CREMA * Fresa troceada con crema endulzada y trocitos de brownie | \$95

PAN CASERO DE ELOTE * Delicioso pan de elote hecho en casa servido caliente, bañado de salsa de cajeta acompañado de helado de queso con zarzamora | \$75

PIE DE QUESO * Elaborado con queso, servido con salsa de frutos rojos | \$90

FLAN * Flan de caramelo sobre espejo de salsa de cajeta | \$75

PASTEL TRES LECHES * Bizcocho bañado con 3 leches de Baileys, cubierto con betún de crema de vainilla, servido con frutos rojos | \$115

PASTEL DE CHOCOLATE * Bizcocho de chocolate, relleno y cubierto de ganache de chocolate servido con frutos rojos | \$115

STRUDEL DE MANZANA * Relleno de manzana y nuez, envuelto en hojaldre hecha en casa acompañado de helado de vainilla y frutos rojos | \$115

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ

CAPUCCINO * Regular o descafeinado | \$45

ESPRESSO * Regular o descafeinado | \$45

AMERICANO * Regular o descafeinado | \$35

EUROPEO * Regular o descafeinado | \$35

TÉ

TÉ DE MANZANILLA | \$30

TÉ NEGRO | \$30

TÉ VERDE | \$30

YERBA MATE | \$40

ARG. / MEX.
LEÓN, GTO

EL *Rincón*®
◆ GAUCHO ◆

EST
1958