



E/Gaúcho *de Banús*
Argentinian Grill

STARTERS

Entrantes

ARGENTINIAN EMPANADAS

Empanadas argentinas

BEEF

Ternera

The World's Best

CHICKEN

Pollo

SPINACH

Espinaca

CORN

Maíz

u. 6.50€

SALADS

Ensaladas

TRADITIONAL GAUCHO

24.50€

Tuna, egg, lettuce, tomato, onion, carrot, beet, avocado, corn, pear and green pepper

Atún, huevo, lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, remolacha, aguacate, maíz, pera y pimiento verde

CAPRESE

26.00€

Sheep's milk burrata with confit cherry tomatoes and fresh arugula

Con burrata de oveja, tomate cherry confitado y rúcula

PAMPEANA

24.50€

Rolled goat cheese with raisins on a bed of lettuce, walnuts, apple and balsamic vinegar

Queso de cabra en rulo con pasas sobre colchón de lechugas, nueces, manzana y vinagre balsámico

CAESAR

26€

Lettuce, croutons, parmesan sauce, breaded chicken and confit tomatoes

Lechuga, picatostes, salsa Parmesana y pechuga de pollo empanada y tomates confitados

GREEN

22.50€

Lettuce, cucumber, green bell pepper, avocado, green apple and pear

Lechuga, pepino, pimiento verde, aguacate, manzana verde y pera

SIMPLE

16.50€

Tomato, lettuce and onions

Tomate, lechuga y cebolla

BEEF CARPACCIO

19€

Carpaccio de remolacha

SOUPS

Sopas

CREAM OF PUMPKIN

19€

Crema de calabaza

SEA BISQUE

22€

Bisque de mariscos

BREAD & DIPPING SAUCES

2.50€

Pan & salsas

P/P

Alioli - Chimichurri - Spicy / Picante



CLASSICS

Clásicos

GALICIAN OCTOPUS <i>Pulpo estilo gallego</i>	29.90€	NACHOS Gaucho style <i>Estilo Gaucho</i>	25€
PIL PIL PRAWNS <i>Gambas pil pil</i>	26.90€	GUACAMOLE WITH NACHOS <i>Guacamole con nachos</i>	18.50€
GARLIC PRAWNS <i>Gambas al ajillo</i>	26.90€	AVOCADO WITH PRAWNS <i>Aguacate con gambas</i>	24.50€
CROQUETTES • From the land <i>De la tierra</i> • From the sea <i>Del mar</i>	19€	BBQ CHICKEN WINGS <i>Alitas de pollo a la barbacoa</i>	20€
CREAMED SPINACH <i>Espinacas a la crema</i>	16€	SPICY CHICKEN WINGS <i>Alitas de pollo picante</i>	20€
GARLIC BREAD <i>Pan de ajo</i>	8.50€		



PREMIUM



WAGYU TARTARE <i>Tartar de solomillo de Wagyu</i>	120g 48€	WAGYU JERKY <i>With tomato, in olive oil and garlic sauce</i> <i>Tabla de cecina con tomate, aceite de oliva y ajo</i>	65€
BLACK ANGUS TARTARE <i>Tartar de solomillo de Black Angus</i>	30€	WAGYU CARPACCIO <i>With Parmesan cheese and arugula</i> <i>Carpaccio de wagyu con queso parmesano y rúcula</i>	32€
VITELLO TONNATO Thin slices of veal with creamy tuna and caper sauce <i>Láminas de ternera con cremosa salsa de atún y alcaparras</i>	28€	IBERIAN HAM BOARD <i>Tabla de jamón ibérico</i>	32€
ARGENTINIAN SHARING BOARD Cured meats and cheese selection with green & black olives. <i>Tabla de picada argentina</i> <i>Selección de fiambres y queso con aceitunas verdes y negras.</i>	32€		



ON THE GRILL

A la parrilla

SAUSAGE <i>Chorizo</i>	8.50€	TRADITIONAL BLACK PUDDING <i>Morcilla tradicional</i>	8.50€
WAGYU BLACK PUDDING <i>Morcilla de Wagyu</i>	16€	PROVOLONE CHEESE <i>Queso de vaca argentino</i>	19€
BLACK PUDDING & CHORIZO PAIRING <i>Matrimonio de morcilla y chorizo</i>	16€		

FROM THE GRILL

PARRILLA

EL GAUCHO FAVOURITE CUTS

Cortes favoritos del Gaucho



**BLACK ANGUS
ARGENTINA
250G**



**RUBIA GALLEGA
SPAIN
250G**



**BLACK ANGUS
USA KANSAS
250G**



PREMIUM

**WAGYU
SPAIN
250G**

250G



SIRLOIN FILET
Solomillo

42€

38€

160€



SIRLOIN STEAK
Lomo bajo

38€

35€

90€

85€



**RIBEYE
ENTRECÔTE**
Lomo alto

38€

35€

TYPICAL ARGENTINIAN MIX GRILL

Selection of Argentine beef cuts
Grilled chicken, creole sausage and black pudding

PARRILLA TÍPICA ARGENTINA
*Selección de cortes de carne argentina
Pollo parrillero, chorizo criollo y morcilla*



Minimum 2 people
Mínimo 2 personas
45.00€ P/P

BURGER

HAMBURGUESAS

Served with tomato, lettuce and french fries
Acompañadas de tomate, lechuga y patatas fritas



BLACK ANGUS

Single 180g 26€
Double 360g 38€

RUBIA GALLEGA

Single 200g 24€
Double 360g 38€

WAGYU NACIONAL

Single 200g 31€
Double 360g 49€

SMASH BURGER

Single 100g 22€
Double 200g 35€

EXTRA TOPPINGS

Ingredientes adicionales

Fresh onion 2€ Cheddar cheese 2€
Cebolla fresca Queso cheddar

Caramelized onion 2€ Goat cheese 2€
Cebolla caramelizada Queso de cabra

Bacon 2€
Tocino

Pickle 2€ Egg 2€
Pepinillo Huevo

RARE **MEDIUM RARE** **MEDIUM** **MEDIUM WELL** **WELL DONE**
Poco hecho Término medio sangrante Término medio Tres cuartos Bien cocido





THE MOST AWARDED MEATS IN THE WORLD!



PREMIUM ON THE STONE

Carnes a la piedra

BONELESS
Sin hueso

500G



BLACK ANGUS ARGENTINA

500g



FROM SPAIN

500g



BLACK ANGUS USA KANSAS

500g



SIRLOIN STEAK
Lomo bajo

83€

75€

180€



RIBEYE ENTRECÔTE
Lomo alto

76€

70€



CHATEAUBRIAND

95€

85€



BONE-IN
Con hueso

1KG

*2 side & 2 sauces included
2 guarniciones y 2 salsas incluidas*



FROM SPAIN 1kg



RIBEYE Chuletón

165€



T- BONE

165€



TOMAHAWK

165€



WAGYU



WAGYU KOBE



WAGYU SPAIN



WAGYU AUSTRALIAN



CHATEAUBRIAND

500g 320€



SIRLOIN STEAK
Lomo bajo

500g 250€
1kg 500€

500g 175€
1kg 310€

500g 250€
1kg 490€

*2 side & 2 sauces included
2 guarniciones y 2 salsas incluidas*

GRILLED SIDE DISHES

Guarniciones a la parrilla

POTATO

Patata

6.50€

ONION

Cebolla

6.50€

TOMATO

Tomates

5.50€

CORN

Maíz

7.50€

PINEAPPLE

Piña

9.50€

MUSHROOMS

Champiñones

9.50€

ASPARAGUS

Espárragos

8.50€

EGGPLANTS

Berenjenas

8.50€

ROAST PEPPERS

Pimientos

9.50€

AVOCADO

Aguacate

15€

ROAST ARTICHOKE

Alcachofas

12.50€



SELECTION OF GRILLED VEGETABLES TO SHARE 30.50€

Selección de vegetales asados - Ideal para compartir

POTATOES

Patatas

BAKED POTATOES

Sauce of your choice

Patatas al horno con salsa a elegir

7.50€

BAKED POTATOES

Grandma's recipe with vegetables

Patatas asadas de la abuela con vegetales

8.50€

Oil *Aceite*

Garlic mayonnaise *Alioli*

Butter *Mantequilla*

SWEET FRIES

Patatas fritas dulces

8.50€

GRATINATED POTATO

With cream and grated soft cheese

Patata a la crema gratinada

8.50€

FRENCH FRIES

Patatas fritas

7.50€

MASHED POTATOES

Puré de patatas

8.50€

FRENCH FRIES PROVENZAL

With garlic and parsley

Patatas fritas a la provenzal con ajo y perejil

7.50€

TRADITIONAL SIDE

Guarniciones Tradicionales

BASMATI RICE

Arroz basmati

7.00€

SAUTÉED MUSHROOMS

12.50€

With cherry tomatoes, shallots and baby potatoes with garlic

Champiñones salteados con tomates

cherry, chalotas y patatas baby al ajillo

STIR-FRIED

STEAMED VEGETABLES

Verduras salteadas

12.00€

CREAMED SPINACH

Espinacas a la crema

9.90€

SAUCES

Salsas

BÉARNAISE, MUSHROOMS, THREE PEPPERS, ROQUEFORT, FOUR CHEESES 6.50€

Béarnaise, champiñones, tres pimientos, roquefort, cuatro quesos

EL GAUCHO SPECIALS

Especiales del Gaucho



FROM THE EARTH

De la tierra

**LEG OF LAMB
WITH SWEET MASHED POTATO
AND CINNAMON**
*Jarrete de cordero con verduras
asadas y puré de boniato
en canela*

43.50€

**LOW TEMPERATURE
ROAST LAMB SHOULDER**
*Paletilla de cordero preparada
a baja temperatura*

55€

HALF GRILLED CHICKEN
With grandma's potatoes
*Medio pollo a la parrilla con patatas
de la abuela.*

26€

**LOW TEMPERATURE
AMERICAN BEEF RIB**
With Gaucho style sauce.
*Costilla de ternera a baja
temperatura con salsa estilo Gaucho*

38€

LOW TEMPERATURE BBQ RIBS
*Costillas de cerdo a la barbacoa
cocinadas a baja temperatura.*

35€



FROM THE SEA

Del mar

**SALMON FILLET
WITH DILL CREAM**
*Lomo de salmón con crema
de eneldo*

35€

**SEA BREAM FILLET
ON A BED OF POTATOES**
*Lomo de dorada en colchón
de patatas*

35€

TUNA WITH SAUTÉED ONION
Atún encebollado

35€

GAUCHO-STYLE OCTOPUS
Pulpo estilo gaucho

38€



PASTAS

LASAGNA
• Bolognese *Boloñesa*
• Spinach *Espinacas*

28€

26€

SPAGHETTI
• PIL PIL (with spicy prawns)
• Carbonara

29€

28€

TAGLIATELLE
Tagliatelle with sauce to choose:
Tagliatelle con salsa a elegir.

• Bolognese *Boloñesa* 28€
• Four cheese *Cuatro quesos* 26€
• Tomato *Tomate* 26€

DESSERTS

Postres

12.50 €

ARGENTINIAN ALFAJORES

Dubai – Filled with dulce de leche and pistachio cream
Dubai – Alfajor relleno de dulce de leche y crema de pistacho

Chocotorta – Filled with dulce de leche, chocolate, and fresh cream
Chocotorta – Alfajor relleno de dulce de leche, chocolate y nata

GRILLED PINEAPPLE

Piña a la brasa

ARGENTINIAN PANCAKES

Traditional pancake with dulce de leche
Tradicional panqueque con dulce de leche

CHEESECAKE

Tarta de queso

TIRAMISÚ

With mascarpone
Con mascarpone

BANOFFEE

Crispy cookie base, layered with creamy dulce de leche, fresh banana, and whipped cream
Base de galleta crujiente, dulce de leche cremoso, banana fresca y nata montada

CHEF'S SELECTION

Surtido goloso

26€



Argentinian alfajor

COCKTAILS

Cócteles

15.95 €

SMOKED GAUCHO

17€

Johnnie Walker Red Label with caramelized orange and cinnamon, finished tableside with aromatic wood smoke

Johnnie Walker Red Label con naranja caramelizada y canela, terminado en mesa con humo de madera aromática

WHISKY SOUR

Whisky, fresh lemon juice and sugar
Whisky, limón fresco y azúcar

AMARETTO SOUR

Amaretto, fresh lemon juice and sugar
Amaretto, limón fresco y azúcar

NEGRONI

Gin, red vermouth and campari.
Ginebra, vermut rojo y campari.

Please inform us if you have any allergies or food intolerances

Por favor, si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, háganoslo saber

FERNET COLA

Aperitivo argentino

BLOODY MARY

Worcestershire sauce, tabasco sauce, ground black pepper, lemon juice, tomato juice, vodka and celery
Salsa perrins, salsa tabasco, pimienta negra molida, zumo de limón, zumo de tomate, vodka y apio

APEROL SPRITZ

Brut cava or brut prosecco, aperol and sparkling water
Cava brut o prosecco brut, aperol y agua con gas

GARIBALDI SPRITZ

Campari, simple syrup, orange juice and soda
Campari, sirope simple, zumo de naranja y soda

HUGO

St-Germain, lime wedge, champagne, mint
St-Germain, gajo de lima, champagne, hierbabuena

DRINKS BEBIDAS

FONT VELLA WATER 500ml 5€
Agua Font Vella

STILL MINERAL WATER 1/2 4.20€
Agua mineral 1L 7€

SPARKLING MINERAL WATER 1/2 4.20€
Agua mineral con gas 1L 7€

SOFT DRINKS 5.50€
Refrescos

BEER CERVEZAS

HEINEKEN

GLASS 6.00€
Caña

PINT 9.00€
Pinta

JUG 26.00€
Jarra

BOTTLE 33CL. 9.00€
Botellín 33cl.

WINE VINO

JUG OF SANGRÍA 29.00€
Jarra de sangría

GLASS OF RED WINE MALBEC SALTEÑO 12€
Copa de vino tinto Malbec Salteño

GLASS OF WHITE WINE SALTA TORRONTES 12€
Copa de vino blanco Salteño Torrontes

COFFEE CAFÉ

ESPRESSO 4.50€
Espresso

CAPPUCCINO 7.50€
Cappuccino

COFFEE LATTE 7.50€
Café con leche

ESPRESSO WITH A DROP OF MILK 4.50€
Café cortado

ESPRESSO WITH A SPLASH OF BRANDY 9.50€
Carajillo

IRISH COFFEE 12.00€
Café Irlandés

TÉ 6.00€
Infusiones



HALAL MENU



PLEASE IF YOU HAVE ANY TYPE OF ALLERGY OR FOOD INTOLERANCE LET US KNOW
Por favor si usted tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber

HALAL STARTERS

ENTRANTES HALAL



BEEF TARTARE <i>Tartar de ternera</i>	30€	WAGYU JERKY With tomato, olive oil and garlic sauce <i>Tabla de cecina de Wagyu con tomate en aceite de oliva y ajo</i>	65€
TARTARE DE WAGYU <i>Tartar de solomillo de Wagyu</i>	48€	WAGYU CARPACCIO With Parmesan cheese and arugula <i>Carpaccio de Wagyu con queso Parmesano y rúcula</i>	32€
BLACK WAGYU PUDDING <i>Morcilla de Wagyu</i>	16€		

ARGENTINIAN PASTIES

EMPANADAS ARGENTINAS

BEEF
Ternera

CHICKEN
Pollo

SPINACH
Espinaca

CORN
Maíz

The World's Best

u. 6.50€

LEG OF LAMB 43.50€
WITH SWEET MASHED POTATO AND CINNAMON
Jarrete de cordero con verduras asadas y puré de boniato en canela

LOW TEMPERATURE ROAST LAMB SHOULDER 55€
Paletilla de cordero preparada a baja temperatura



HALAL BURGER

HAMBURGUESA HALAL

Served with tomato, lettuce and french fries
Acompañadas de tomate, lechuga y patatas fritas

WAGYU NACIONAL

BURGER

Single 200g 31€
Double 360g 49€

SMASH BURGER

Single 100g 22€
Double 200g 35€

EXTRA TOPPINGS

Ingredientes adicionales

Fresh onion 2€
Cebolla fresca
Caramelized onion 2€
Cebolla caramelizada
Pickle 2€
Pepinillo
Cheddar cheese 2€
Queso cheddar
Goat cheese 2€
Queso de cabra
Egg 2€
Huevo





MOST AWARDED MEATS IN THE WORLD!



EL GAUCHO FAVOURITE CUTS CORTES FAVORITOS DEL GAUCHO

RUBIA GALLEGA



RUBIA GALLEGA



SIRLOIN FILET
Solomillo

250g
38€



FROM SPAIN



FROM SPAIN



SIRLOIN STEAK
Lomo bajo

250g
35€

500g
75€



RIBEYE
ENTRECÔTE
Lomo alto

250g
35€

500g
70€



CHATEAUBRIAND

500g
85€



BONE-IN
Con hueso

1KG - 2 side & 2 sauces included
2 guarniciones y 2 salsas incluidas



RIBEYE
Chuletón

1kg
165€



T- BONE

1kg
165€



WAGYU



WAGYU
SPAIN



WAGYU
KOBE



WAGYU
AUSTRALIAN



CHATEAUBRIAND

500g 320€



SIRLOIN STEAK
Lomo bajo

500g 175€
1kg 310€

500g 250€
1kg 500€

500g 250€
1kg 490€

2 side & 2 sauces included
2 guarniciones y 2 salsas incluidas

El Gaucho de Banús

Argentinian Grill



Years of tradition on a plate.

**THE MOST
AWARD-WINNING MEAT IN THE WORLD**
@GAUCHOBANUS WWW.ELGAUCHODEBANUS.COM

lalala
Puerto Banús

PiCú | SEAFOOD | PUERTO BANÚS