

MITTAGSKARTE

Argentinische Bruschetta

Mozzarella | Oliven 6 €

Chorizo 6 €

Feuergemüse 6 €

+ Mozzarella + 1 €

Argentinisches Streetfood

Choripán 8.5 €

Chorizo | Eingelegte Gurken
Geräucherte Auberginencreme

Vegipán 8 €

Feuergemüse | Ziegenkäse |
Geräucherte Auberginencreme

Spargelsalat | Mozzarella vom Bodensee | Brot 12 €

Frühlingssalat | Rhabarber | Ziegenkäse 12 €

Tapas

Spinat-Kichererbsen Eintopf | Roquefort | Pochiertes Ei 8.5 €
+ Chorizo + 1.5 €

Ibericobraten | Süßkartoffeln | Tomatenkompott 8 €

Empanadas 2 Stück 6 €

Argentinische weiße Spargelsuppe 6 €

Sauerrahm | Rote Grütze | Beeren 5.5 €

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragt gerne unser Personal.

April - Mai 2024



parasado
Slow Food | Grill | Event

Essen **gemeinsam** erleben.

Para Empezar

Weißer Port & Tonic	0,2 l	9.5
Aperol Spritz	0,3 l	8.5
Domiciano Espumante		
Extra Brut	0,1 l	8.5
Pet Nat Bambule! M 2022	0,1 l	8.5
Alkoholfreier Hausaperitif	0,3 l	6.5
Zwickl Kellerbier Amperbräu	0,33 l	4.6
Amperbräu Hell vom Fass	0,4 l	4.7
Gin & Tonic	0,2 l	11.5

Bebidas

Wasserpauschale pro Person	∞	5
Hauslimo	0,4 l	4.5
Fritz Cola und Schorlen	0,33 l	3.9

Entradas

Frühlingssalat mit geschmortem Rhabarber,
Wildkräutersalat, weißem Spargel und
geröstetem Brot 16

Argentinisches Jausenbrett, ab 2 Personen

Chorizos | Chimichurri | Escabeche Gemüse |
Ofenfrisches Brot | Bärlauchbutter |
Geräucherte Auberginencreme

pro Person 12

mit Morcilla + 4

mit Empanada + 5

4 Stk. handgemachte Empanadas mit
verschiedenen Füllungen 19

Gerösteter grüner Spargel mit
Büffelmozzarella vom Bodensee und
Bärlauchpesto 19

Picadas y Tapas

Argentinische Bruschetta 6

Choripán 8.5

Vegipán 8

Chorizo mit Chimichurri 5

Empanada 5

Parilla

Entrecote von der Metzgerei Wittur, im Ganzen gegrillt, ab 150g	24
Ibericorücken, im Ganzen gegrillt, ab 150g	16
Weißer Spargel aus Pörnbach mit zweierlei Eigelb, Kapern und Oliven	17

Acompañamientos

Planchakartoffeln mit frischen Kräutern	8
Saisonales Feuergemüse	11
Kartoffelstampf	8
Geröstetes Süßkartoffelpüree	7
Austernpilze und grüner Spargel	11

Pescado

Gebratener Zander mit geschmortem Salat, Erbsen-Pimento Creme und Kartoffelgnocchimit Frühlingsgemüse	36
---	----

Postres

Sauerrahmmousse mit Leche Quemada und Beeren	13
Rhabarber mit weißer Spargelcurd, Pinienkernen und Estragon	14

Vinos por copa

Weissburgunder Gutzler 2023	0,1 l	7
Chardonnay Finca Ferrer 2021	0,1 l	9
Tour de Rosé Schröck 2022	0,1 l	7
Syrah Lujan de Cuyo 2018	0,1 l	8
Smiley Red Blend n.v.	0,1 l	6.5

Für weitere Weine fragt gerne nach unserer Weinkarte

Cafe y Digestivos

Espresso		3
Doppio		4.2
Schnäpse Brennerei Käppler	2 cl	5
Tawny Port 10 Years	5 cl	5

Infos zu unserer nächsten Veranstaltung



Unsere Lieferanten

Unsere Zutaten sind regional: Rindfleisch vom Starnberger See, Süßwasserfische aus den Seen des Münchner Umlands, sowie Obst und Gemüse vom Schwabinger Elisabethmarkt.

Metzgerei Wittur
Fischzucht Birnbaum
Gutshof Polting
Karl Huczala
Heldernhof
Pilz Lenz

Team

Stefan Höhenleiter
David Nagy
Máté Juhász-Szeles
Roman Schwendt
David Siegmann
Henriett Tóth
Jakob Stüttgen
Malcom Praun
Luis Schuengel
Markus Walberer
Mika Praun
Tom Beil
Marc Beil



Parasado GmbH
Pestalozzistraße 9, 80469 München