

STEAKHOUSE ASADO

Nice to Meat you.

**Asado is dé hotspot om een avond te genieten in de Zuid-Amerikaanse sferen.
Geniet van onze smaakvolle gerechten die met zorg zijn bereid door onze chefkok
in een prachtige en warme ambiance, onder het genot van heerlijke dranken.
En uiteraard een hoop gezelligheid met uw geliefde vrienden/familie!**

**Wij werken in onze keuken alleen maar met verse ingrediënten van hoge kwaliteit.
Met een grote knipoog naar onze verse steaks, afkomstig uit het warme
Zuid-Amerika. Waar de runderen ruimtelijk vrij rondlopen over de pampa's,
oftewel de subtropische graslanden. Het milde klimaat en de juiste vochtigheid
dragen bij aan een uitstekende leefomgeving, waar de runderen graan gevoerd worden.**

STEAKHOUSE **ASADO**
SOUTH AMERICAN FINE DINING

What to know?

Welkom bij Asado! Leuk dat u er bent!

Bij deze wat handige informatie over ons concept.

Alle voorgerechten zijn te bestellen per persoon of om gezellig te delen met uw gezelschap, voor een shared-dining experience.

Alle hoofdgerechten worden zonder bijgerechten geserveerd.

Dit doen wij om overbodige derving te voorkomen.

Wenst u bijgerechten op tafel?

Bestel het dan gerust erbij!

Deze zijn perfect om te delen.

Alle steaks worden standaard medium geserveerd.

Heeft u een andere wens betreft de manier van bereiden?

Dan verzoeken wij u vriendelijk om het door te geven aan ons team!

Heeft u overige vragen betreft onze gerechten?

Of heeft u eventuele allergenen? Meld het ons gerust!

Wij wensen u een mooie avond toe.

With love, Team Asado.

Voorgerechten or to-share!

Black tiger piripiri | 15

gepelde black tiger garnalen
huisgemaakte piripiri | roomsaus

Asado's carpaccio | 15

dungesneden ossenhaas | premium garnering

Tropical chicken | 14

kipdij | pittige marinade | salsa

Shrimp sensation | 16

gefrituurde garnalen | chipotle

Empanada's (2 st.) | 9

ook vegetarisch mogelijk
premium gehakt | argentijnse
kruidenmix | verse specerijen

Boneless spareribs | 17

spareribs zonder bot | huisgemaakte marinade

Asado's meatballs (3 st.) | 10

premium gehakt | huisgemaakte
tomatensaus | rode wijn | specerijen

Barbacoa tostada's (2 st.) | 13

langzaam gegaard rundvlees
habanero | kruidig | licht pittig

Uit de oven

Asado's brood | 4 P.P.

uit eigen oven | huisgemaakte kruidenboter

Asado's Tapas

Asado's tapas gerechten

2 personen | 30

3 personen | 45

4 personen | 60

vijf verschillende gerechten van de chef

- asado's meatballs
- kippendijen in huisgemaakte piripiri
- rib-eye stukjes in een kruidige saus
- gefrituurde kip in een argentijnse kruidenmix
- argentijnse empanada's

The Steak corner

Ossenhaas van de grill

200gr (36) | 300gr (54) | 400gr (72)
super mals | zonder vet

Picanha van de grill

200gr (28) | 300gr (42) | 400gr (56)
plakken per 100gr | buitenste dunne vetrand

Rib-eye van de grill

200gr (34) | 300gr (51) | 400gr (68)
erg smaakvol | gemarmerd met vet

Lamsschenkel uit de oven | 32

saus van de chef | premium garnering

T-bone steak van de grill | 50

ossenhaas | entrecote | +- 500gram

Steak specials

Surf & turf van de grill

200gr (48) | 300gr (72) | 400gr (96)
ossenhaas | black tiger gamba's
piripiri | afgeblust met witte wijn

Rib-eye special van de chef

200gr (40) | 300gr (57) | 400gr (74)
huisgemaakte piripiri-boter
piripiri kruiden | verse specerijen

Fish & Chieken

Zalmfilet uit de pan | 28

piripiri | citroentijm | uien
knoflook | witte wijn | verse specerijen

Black tiger gamba's van de grill | 28

verse specerijen | citroen melange

Malse kippendijen van de grill | 23

argentijnse kruiden | verse specerijen

Burgers & Ribs

Tango burger | 23

black angus | cheddar | burgersaus | augurk
sla | tomaat | gecarameliseerde uien
brioche broodje | steakfriet

Spareribs van de grill | 23

huisgemaakte marinade | keuze uit pittig of zoet

Chef's special spareribs | 35

spareribs | black-tiger garnalen | huisgemaakte piripiri

Mixed grill Classic

Asado's mixed grill classic

1 pers (40) | 2 pers (80)
3 pers (120) | 4 pers (160)

vijf verschillende vleessoorten van de grill

- ossenhaas
- picanha
- kippendijen
- argentijnse chorizo
- spareribs in een huisgemaakte marinade

Mixed grill Deluxe

Asado's mixed grill deluxe

1 pers (55) | 2 pers (110)
3 pers (165) | 4 pers (220)

drie verschillende vleessoorten + black tiger gamba's

- ossenhaas
- picanha
- rib eye
- black tiger gamba's

Bijgerechten

Steakfriet | 6

premium kwaliteit | cajunkruiden | mayonaise

Zoete aardappelfriet | 8

premium kwaliteit | huisgemaakte truffelmayo

Verse groentemix | 5

verschillende verse groente gebakken in boter

Padron pepers | 8

extra vierge olijfolie | sea salt flakes

Maiskolf (2 st.) | 6

twee halfjes | gebakken in honingboter

Sauzen

Pepersaus | 2

huisgemaakt | room | groene peperkorrels

Champignonsaus | 2

huisgemaakt | room | verse champignons

Chimichurri | 2

huisgemaakt | extra vierge olijfolie | specerijen

Kids corner

Kindermenu sparerib | 13

zoete marinade | steakfriet | mayonaise

Kindermenu hamburger | 13

premium patty | steakfriet | mayonaise

Kindermenu kippendij | 13

van de grill | steakfriet | mayonaise

Kindermenu ossenhaas | 20

van de grill | steakfriet | mayonaise

Kids Afterparty | 6

premium vanille ijs | verse slagroom

The Vegan Side

Vegan steak | 28

100% vegan steak | meatless | groentemix

Vegetarische burger | 22

premium vegapatty | burgersaus | augurk
sla | tomaat | gecarameliseerde uien
briosche broodje | knapperige steakfriet

Diverse likeuren

Limoncello | 7
Passimoncello | 7
Sambuca | 7
Grand Marnier | 7
Baileys | 7
Cointreau | 7
Amaretto | 7
Southern Comfort | 7

Koffie likeuren

Patron XO café | 9
Tia Maria | 7
Likeur 43 baristo | 7
Kahlua | 7

Whisky

Aberour (12yrs) | 13
Bushmills (10yrs) | 10
J. Walker black label | 9
J. Walker red label | 8
J. Daniels honey | 7.5
J. Daniels tennessee | 7.5
Jameson | 7
Balentines | 7
Chivas regal | 7.5
Monkey shoulder | 8.5
Four Roses | 7.5

Koffie

Espresso | 3.3
Koffie | 3.6
Cappuccino | 3.9
Latte Macchiato | 4.2
Dubbele espresso | 6
Thee (diverse smaken) | 3.5

Koffie specials

Asado koffie | 8
likeur 43 | cointreau | koffie | verse slagroom

Brazilian koffie | 8
kahlua | koffie | verse slagroom

Italian koffie | 8
amaretto | koffie | verse slagroom

Irish koffie | 8
jameson | koffie | verse slagroom

Irish cream koffie | 8
baileys | koffie | verse slagroom

Spanish koffie | 8
tia maria | koffie | verse slagroom

Frisdranken

Coca cola | 3.5
Cola cola zero | 3.5
Fuze tea green | 3.5
Fuze tea sparkling | 3.5
Fever tree ginger-ale | 4
Fever tree tonic | 4
Fanta orange | 3.5
Appelsap | 3.5
Sprite | 3.5
Fristi | 3.5
Chocomelk | 3.5

Tafelwater

Blauw 0.25L | 3.2
Rood 0.25L | 3.2
Blauw 0.7L | 7
Rood 0.7L | 7

Bieren

Quilmes (Argentijns blondbier) | 5.5
Tapbier (hertog jan) 0.25L | 3.5
Tapbier (hertog jan) 0.5L | 7
Desperado 5.9% | 4.8
Desperado 0.0% | 4.8

Gin Tonic

Asado's eigen gin (tonic) | 14
Hendrick's gin (tonic) | 13

Vodka & Rum

Ketel one bianco | 7
Ciroc bianco | 8
Ciroc pineapple | 8.5
Ciroc redberry | 8.5
Ciroc peach | 8.5
Bacardi bianco | 7
Bacardi mango | 7
Bacardi razz | 7
Bacardi limon | 7
Bacardi carta oro | 7.5
Bacardi carta negra | 7.5

Wenst u er een mixdrank
van te maken? (+ 1.5).

Overige

Jonge jenever | 5.5
Rode port (10yrs) | 7.5
Vieux | 5.5

Donkere rum

Don papa baroko | 8

Filipijnen | limited edition | kruidig & zoet
kaneel | gemberbrood | vanille | karamel | espresso

Don papa maskara | 8

Filipijnen | small batch | citrus-achtig & zoet
gesuikerd fruit | citrusvruchten | honing | specerijen

Bumbu | 9

Barbados | exotisch | zoet
kaneel | vanille | nootmuskaat | karamel

Bumbu XO | 9

Panama | exotisch | kruidig & zoet
eikenhout | toffee | vanille | sinaasappel | kruiden

Ron Colon red banana oleo | 9

El Salvador | award winning | uniek | kruidig & zoet
banaan | kers | framboos | kruiden

Plantation pineapple | 7

Trinidad | fris & kruidig | queen victoria ananas

Barcelo imperial onyx | 8

Dominicaanse Republiek | diepgang | fruitig & kruidig
kers | koffie | gedroogd fruit | hout | vanille

Diplomatico mantuano | 7

Venezuela | complex | zoete vruchten & kruidig
gedroogd fruit | eiken | houterig

Diplomatico seleccion di familia | 10

Venezuela | karakter | romig & fruitig
rood fruit | vanille | toffee | eikenhout

Ron Zacapa (23 yrs) | 14

Guatemala | uniek | lange afdronk | complex
honing | abrikoos | nootmuskaat | butterscotch
cacao | vanille | karamel | suikerriet

Ron Zacapa XO (25 yrs) | 24

Guatemala | worldclass | ultra premium
bruine suiker | toffee | kruidig eiken
cedar | pijptabak | cacao | zacht fruit

Tequila

Don Julio (blanco) | 7

Mexico | agave | fris | helder
limoen | citroen | grapefruit

Don Julio (reposado) | 9

Mexico | agave | rijping op Amerikaanse houten vaten
citroen | kruiden | rijp steenfruit | cacao | peer | appel

Casamigos (reposado) | 10

Mexico | agave | eiken | karamel | boter | tabak | vanille

Patron (reposado) | 8

Mexico | agave | rijping op Amerikaanse whiskyvaten
citrus | bloemig | vanille | honing

Rooster Rojo pineapple (anejo) | 8

Mexico | agave | rijping op ex-bourbon vaten
Spaanse gekookte ananas | rijpe banaan | rook | zacht

Cognac

Remy martin VSOP | 10

Frankrijk | 4 jaar rijping | eikenhout | krachtig & elegant
vanille | rijpe abrikoos | gebakken appel | licht bloemig

Martell red barrel VSOP | 9.5

Frankrijk | red barrels rijping | rijk & fruitig
abrikoos | perzik | vanille

Courvoisier VSOP | 9

Frankrijk | blend | bloemig en fruitig
perzik | geroosterde amandelen | jasmijn

Joseph guy VS | 7

Frankrijk | 2.5 jaar gerijpt | aangenaam fruitig
eiken | vanille | volle smaak

Hennessy VS | 9

Frankrijk | rijping op houten vaten | intens
warm en fruitig smakenpalet