

Menny
LA PAMIPA
Steakhouse



Välkommen till La Pampa!
Hos oss finns det mycket att njuta av.
Inte bara av den goda maten utan också
av miljön, atmosfären, servicen och
den sydamerikanska musiken.

APERITIFS

Aperitifs

Campari-Soda	4 cl. 69:-
Campari-Apelsin	4 cl. 69:-
Martini (<i>Dry, Rosso, Bianco</i>)	4 cl. 69:-
Dubonnet	4 cl. 69:-
Whisky & soda	4 cl. 79:-



FÖRRÄTTER

Entradas

Pilgrims musslor	89:-
Muslor Och grönsparris marinerade med vitlök och chimichurru Clams and asparagus marinated with garlic and chimichurri	
Gambas	87:-
Pocherade med vitlökssmör och sydamerikanska kryddor Poached with garlic butter and South American spices	
Sniglar	69:-
6 sniglar med husets pikanta sås 6 snails with house spicy sauce	
Carpaccio	88:-
Marinerad oxfile i tunna skivor med husets pikanta sås Thin sliced marinated fillet beef with the house spicy sauce	



COCKTAILS

Cocktails

Margarita Classica	4 cl. 76:-
Tequila, Grenadine, citronsaft	
Tequila Sunrise	4 cl. 79:-
Tequila, Grenadine, apelsinsaft	
White Lady	4 cl. 79:-
Gin, Triple sec, citronjuice, ägglikör	
No name	4 cl. 79:-
Xanté, Absolut Vanilia, limejuice, Sprite	



SOPPOR

Sopas

Hummersoppa	69:-
lobster soup	
Sopa Estofado	59:-
Kryddad gulaschsoppa Spicy goulash soup	
Tomatsoppa	59:-
med chili och aprikoser with chili and apricots	



SMA SALLADER

Ensaladas

Salladen serverar vi direkt vid bordet med valfri dressing.

	<u>1/2</u>	1/1
Blandsallad (<i>grönsallad</i>)	49:-	79:-
Mixed salad (green salad)		
Räk- och ostsallad	49:-	99:-
Shrimp and cheese salad		
Tomatsallad med lök	43:-	79:-
Tomato salad with onion		
Grekisk sallad	59:-	89:-
Greek salad		
Färska Buffalo Mozzarella	69:-	99:-
basilika Tomat skivor		
Fresh buffalo mozzarella		
basil tomato slices		

Dressing i Din smak

La Pampa-dressing (With herbs, garlic and tomato)
med kryddor, vitlök, dragon och tomat

Chimichurri dressing

Rhodeislansås

Vinegrette

På La Pampa gör vi all dressing utan några konserveringsmedel och enbart med vegetarisk olja.

BARNMENY

Para mestros pequeños

La Pampas hamburgare (burger) <i>med pommes frites</i>	49:-
Lilla steken <i>Liten biff med pommes frites och bearnaisesås</i> <i>Little biff with pommes and bea</i>	49:-
GaUCHO-spett <i>Grillspett med kött, korv och pommes frites</i> <i>Pork and sausage skewer with pomes</i>	49:-
Korv och pommes frites	49:-

Endast det bästa är gott nog för våra gäster

Därför serverar vi erkänt gott nötkött från Argentina. Kötttrasdjuren såsom Aberdeen Angus, Hereford och Sebu är frigående och betar ute i det fria året om.

Det mycket näringsrika betet är basen för köttproduktionen. Överflödet av vall och dess höga näringskvalitet gör ytterligare näringstillätsatser onödiga.

Köttet vaccumpackas direkt efter slakten och djupfrysas inte.

Under transporten till Sverige får köttet lagom tid för att "mogna" och det är därför vi alltid kan servera våra gäster saftigt och mörkt kött.

Välj hur Du vill ha köttet - rare, medium eller welldone och storlek efter hur hungrig Du är. Om Du inte har några önskemål serverar vi köttet medium/rare. **OBS! Vikterna i menyn gäller före beredning!**

OBS! Till alla rätter serverar vi 4 av våra berömda såser samt vitbröd.

Kötträtter

OBS! Kombinera Din egen meny. Välj kött rätt och tillbehör (se nästa sida) efter tycke och smak.

Bife de Cuadril

Den bästa biten av entrecoten
The best piece of entrecote



200g	129:-
300g	199:-
400g	245:-
500g	319:-

Lomo al Champignon

Oxfilet med portvinsstuvad champinjoner
Fillet of beef with port wine stewed mushrooms

200g	215:-
------	-------

Lomo a la Pimienta

Oxfilet med grönpepparsås,
Fillet of beef with green peppercorn sauce,

200g	215:-
------	-------

Bife Angosto

Sirloin steak with fat

Ryggbiff med smakförhöjande fettkappa



200g	129:-
300g	199:-
400g	245:-
500g	319:-

Lammkotletter från grillen

Lamb chops from the grill

200g = ca 3 st

159:-

300g = ca 4 st

239:-

400g = ca 6 st

299:-

Anka (Bröstfilé)

från den bästa delen på ankabröstet
from the best part of duck breast

100g 109:-

200g 197:-

300g 289:-

Bife de Lomo

Fillet which are particularly tender and completely fat free

Oxfilet som är speciellt mör och helt fettfri



100g	109:-
200g	197:-
300g	285:-
400g	379:-
500g	457:-

Hjortfilé

från den bästa delen av filén

venison fillet from the best part of the tenderloin

100g 159:-

200g 267:-

300g 379:-

Vitlöksspäckad oxfilet

Garlic packed beef tenderloin

(för 2 personer)

500g 588:-

Oxfilet med grönsaker och råstekt potatis.

Severas med vitlökssmör på fat.

Fillet of beef with vegetables and fried potatoes.

Served with garlic butter .

Kycklingfilé

Chicken fillet

Fläskfilé

från den bästa delen av fläskfilén

from the best part of pork tenderloin

200g 109:-

300g 169:-

TILLBEHÖR

Guarniciones

Stekt potatis med bacon och lök Fried potatoes with bacon and onions	25:-	Bladspenat fräst med lök, bacon och vitlök spinach sautéed with onions, bacon and garlic	29:-
Ris-Timbale Rice Timbale	29:-	Grönsaker i panna en utsökt blandning av färska grönsaker a delicious mix of fresh vegetables	29:-
Klyftpotatis Potato wedges	25:-	Chocio Asado Majskolv med kryddsmör Cob with herb butter	35:-
Papa Asada Bakad potatis med kryddsmör eller creme fraische Baked potatoes with herb butter or cream fraische	39:-	Broccoli med valfritt smör eller sås with optional butter or sauce	25:-
Råstekt potatis Raw Fried Potatoes	25:-	Vitlöks-räkor cirka 100g marinerade med vitlök och chimichurru(Chivichi)	59:-
Kokt potatis Boiled potatoes	20:-	Garlic shrimp approximately 100g marinated with garlic and chimichurru (Chivichi)	
Papas Fritas Pommes frites	25:-	Konjaksflamberade champ. Cognacs flambéed mushrooms.	39:-
Croquetas de Papas Gyllenbruna friterade kroketter Golden Brown fried croquettes	35:-	Smörstekta kantareller med bacon, lök och vitlök Butter fried chanterelle with bacon, onion and garlic	45:-
Husets potatisgratäng Potato gratin	39:-	Baconinlindad haricor vert Bacon-wrapped haricots vert	25:-
Stekt lök Fried onions	20:-	Baconinlindad grön sparris Bacon Wrapped asparagus	49:-
Friterade lökringar deep fried onion rings	29:-	Gratinerade vitlökschampinjoner Baked garlic mushrooms	49:-

SÅSER

Salsa

Portvinsstuvade champ. (Port Wine Stewed Mushrooms)	19:-
Grönpepparsås (greenpeppersauce)	19:-
Bearnaisesås (béarnaise)	19:-
Tomat-salsa (Tomato Salsa)	19:-
Vitlökssås (garlic Sauce)	19:-
Ajoli (Ajoli)	19:-
Vitlökssmör (Ajoli)	19:-
Café de Paris-smör (Café de Paris butter)	19:-
Barbeque-sås (Barbeque sauce)	19:-

DESSERT

Dessert

Tiramisu	69:-
Cheescake med hallon & limesås Raspberry & Lime Sauce	59:-
Friterad Camenbert med hjortronsylt with cloudberry jam	79:-
Fikon i konjak med glass och pistagenötter with ice cream and pistachios	73:-

GLASS

Helados

Färsk frukt simfoni med sesongens bär, frukt, glass och grädde with sesongens berries, fruit, ice cream and cream	69:-
Vaniljglass med valfri topping with any topping	63:-
Frukt Melba med pistagenötter ovh hallon	66:-

SPECIALITETER

Especialidades

La Pampas grilltallrik	
Lammkotlett, oxfilé, ankafilé, tomatsallad. Valfri potatis	249:-
Lamb chop, beef tenderloin, duck fillet, tomato salad. choice of potatoes	
La Pampas grillspett (ca 200g)	
Utvalda, saftiga oxfilébitar med paprika, lök och valfri potatis	219:-
juicy beef fillet pieces with peppers, onions and your choice of potatoes	
Fläskfilé på grillspett (ca 200g)	
Utvalda, saftiga fläskfilébitar med paprika, lök och valfri potatis	169:-
juicy pork chunks with peppers, onions and your choice of potatoes	
Pepparstek	
med krämig grönpepparsås, grillade majscolvar och valfri potatis.	239:-
with creamy green peppercorn sauce, grilled corn on the cob and your choice of potatoes.	
Ankafilé Prado(Duck fillet)	
med krämig vitlökssås, smörstekta kantareller med bacon och lök	229:-
with creamy garlic sauce, butter-fried mushrooms with bacon and onions	
Fläskfilé a la parrilla (pork tenderloin)	
med bearnaisesås och en utsökt blandning av grönsaker. Valfri potatis	169:-
with bearnaise sauce and a delicious mix of vegetables. choice of potatoes	
Fläskfilé ”Diablo”(pork tenderloin)	
med grönpepparsås och bladspenat med lök och bacon. Valfri potatis	169:-
with green pepper sauce and spinach with onions and bacon. choice of potatoes	
Baconinlindad kycklingfilé(Bacon Wrapped chicken)	
på spenatbädd med vitlök, lök och bacon. Valfri potatis	139:-
on a bed of spinach with garlic, onions and bacon. choice of potatoes	

FRÅN HAVET

Del Mar

Laxfilé	193:-
med dragonhollandaisesås och grillgrönsaker	
Salmon fillet with tarragon hollandaise sauce and grilled vegetables	
Gambas al Ajoljo	239:-
Vitlökspocherad scampi påsalladsbädd med ajoli och ris	
Garlic Poached scampi on a bed of salad with aioli and rice	
Smörstekt sjötunga (Pan fried sole)	239:-
med hummersås, smörstekta räkor och champinjoner	
with lobster sauce, butter-fried shrimp and mushrooms	
Gös på planka (Pike-perch fillet)	229:-
Smörstekt hjälmargös på planka med tillbehör, hummersås och räkor	
Pan fried Pike-perch fillet on wooden board with vegetables and lobster sauce and shrimp	

Populära klassiker

Kötträtter

Filé Mignon Bkck & White	219:-
Oxfilé, fläskfilé på bädd av grillgrönsaker sparris gäslever, rödvin Och bearnaisesås	
Beef tenderloin, pork tenderloin on a bed of grilled vegetables asparagus liver, red wine and béarnaise sauce	
Plankstek (beef on plank)	229:-
Oxfilé med wokade grönsaker och Café de Paris Och bearnaisesås	
Beef fillet with stir fried vegetables and Café de Paris and bearnaise sauce	
Husets plankstek (pork on Plank)	179:-
Fläskfilé med wokade grönsaker och Och bearnaisesås	
Pork tenderloin with wokded vegetables and béarnaise sauce	
Oxfilé Oscar II (fillet of beef)	229:-
med grönsaksbädd krabba, sparris och bearnaisesås	
with a bed of vegetables crab, asparagus and bearnaise sauce	
Kockens Panna	179:-
En mustig panna på de bästa bitarna av filérna	
A juicy pan on the best bits of files	

Vin & drycker

Husets vin	Glas 18cl.	1/2 karaff 36cl	1/1 karaff 60cl
Rött	62:-	119:-	226:-
Husets röda			
Vitt	62:-	119:-	226:-
Chardonney			
Rosé	62:-	119:-	226:-
shiraz			
Moserad	87:-	1/1 75cl	289:-
Karmanyer vit, fruktiga toner av grönt äpple och päron			
Husets vin	Flaska	1/1 75cl	246:-
Från mendoza i Argentina			

För andra viner se vinlistan

Övriga drycker	30cl	40cl
Fanta, Sprite, Sodavatten	25:-	29:-
Cola	25:-	29:-
Juice	19:-	25:-
Mjölk	15:-	19:-
Isvatten		15:-

Öl & cider

Från fat	40cl	50cl
Lättöl	25:-	29:-
Zlatopramn	59:-	69:-
Åbro Original Kl III	49:-	59:-
Bryggmästare	49:-	59:-

Cider på flaska	33cl	50cl
Päroncider		59:-
Jordgubb-Lime		59:-
Bacardi Breezer	275ml.	55:-

Pineapple, Watermelon, Lime, kivi

Alkoholfritt vin

	Glas 18cl
Rotlack	43:-
Wiselack	43:-

Kaffe & Te

Kaffe	20:-
Kaffe färskmalen och bryggd	20:-
Cappucino	29:-
Espresso	18:- 36:-
Caffe latte	29:-
Macchiato	20:-
Te	20:-

Öl på flaska

	33cl	50cl
Bryggmästarn		59:-
Bryggmästarn		
Premium Gold		59:-
TT mlanöl	45:-	
Newcastle	55:-	
Urguell (Chekisk)	45:-	
San Miguel	45:-	
London Pride		79:-
ESB		79:-
London Porter		79:-
India pale ale		79:-
Honey Dew		79:-
Corona Extra		55:-

Amalía Brut, Sant Sadurni d'Anoia Spanien

Fruktig doft av äpple, persika och grapefrukt samt lätt örtiga toner. Frisk och lättillgänglig fruktig smak.

Pris:289:-

Dopff Brut, Alsace Frankrike

Inbjudande frisk doft av citrus och rabarber med brödiga toner. Smaken är elegant pärlande, lätt frisk med inslag av citrus, gröna äpplen och mineral. Frisk och fräsch i sin eftersmak.

Pris:382:-

Friska & fruktiga

Torra vita viner som sällan är fylliga. Smak av äpple, citrus, krusbär eller paprika är vanligt.

Luis Felipe Edwards Pupilla Chardonnay, Central Valley Chile

Doften är generös och frisk med inslag av smörblomma, honungsmelon och gråpäron. Smaken är frisk och rik på frukt med inslag av gråpäron, mango, honungsmelon och rostade mandlar.

Pris: 249:-

Luis Felipe Edwards Family Selection Sauvignon Blanc, Leyda Valley Chile

Doften är elegant och aromatisk med inslag av tropisk frukt, honung och citrus. Smaken är torr, frisk och elegant med inslag av tropisk frukt och citrus.

Pris: 256 :-

Santa Helena Varietal Sauvignon Blanc, Colchagua Chile Frisk doft med inslag av tropisk frukt, citrus och örter. Paletten är medelfyllig och frisk med inslag av tropisk frukt och citrus. Vinet är välstrukturerat med en medellång smak.

Pris:249 :-

KWV Roodeberg White, Western Cape Sydafrika

Stor, öppen, aromatisk doft av smörblommor och exotisk frukt som lime och mango, samt en elegant ton av rostad ek. Smaken är medelfyllig, lätt smörig men med tydlig frukt av lime, persika och melon. I den långa eftersmaken känns en lätt rostad ton och tydlig eldighet.

Pris: 263:-

Friska & fruktiga

Torra vita viner som sällan är fylliga. Smak av äpple, citrus, krusbär eller paprika är vanligt.

Pallavicini Frascati Italien

Aromatisk doft. Frisk och fruktig i en ren och aromatisk stil. Vinet är torrt med inslag av citrus, persika, vita blommor och mineraler.

Pris:287:-

Druviga & Blommiga

Torra eller halvtorra viner med uttalat druvig, aromatisk karaktär.

Steininger Riesling Kamptal Österrike

Fruktig doft av citrus, exotisk frukt och lätt kryddighet. Frisk och fruktig med inslag av mineral, citrus, ananas, persika och en lätt kryddig ton.

Pris: 369:-

Fylliga & smakrika

Nästa alltid torra och kraftiga viner, som ofta är fatlagrade. Smaker som vanilj, smör, rostat bröd och tropisk frukt.

Luis Felipe Edwards Reserva Viognier, Maule Valley Chile

Doften är elegant och aromatisk med inslag av tropisk frukt, honung och citrus. Smaken är torr, frisk och elegant med inslag av tropisk frukt och citrus.

Pris: 375:-

CARE Macabeo Chardonnay, Cariñena Spanien

Stor, komplex och elegant doft av citrus och mineral med vanilj och kakao från ekfaten. Vinet är torrt, medelfylligt och mycket fruktig med inslag av mineral och vanilj med välbalanserad syra. Lång eftersmak.

Pris: 249:-

Rosé

Torra eller halvtorra viner med tydliga toner av bl.a. röda bär, örter.

Puycheric Syrah Rosé, Languedoc-Roussillon Frankrike

Frisk, medelstor doft av röda bär och örter. Smaken är torr, ganska fyllig, mjukt bärig och fruktig med tydliga inslag av hallon och örter i en välbalanserad syra. Frisk eftersmak.

Pris: 249:-

Söta dessert viner

Halvtorra till söta viner med tydliga toner av botrytis, knäck, mogen frukt, tydliga toner av bl.a. choklad, russin,

Luis Felipe Edwards Late Harvest, San Antonio Chile

Doften är generös med inslag av aprikos, persika och citrus. Smaken är söt med friskhet och inslag av torkad frukt, citrus och honung.

Pris: 369:-

Pineau de Laborie, Paarl Sydafrika

Doften är nötig med inslag av torkad frukt och viss eldighet. Smaken är eldig och söt med karaktär av pecannöt, knäck och karamell.

Pris:375:-

RÖDA VINER

Mjuka & bäriga

Lätta, friska och mjuka viner. Smak av röda bär som hallon, jordgubbar och röda vinbär samt lingon.

Beaujolais Royal, Bourgogne Frankrike

Vinet har en blommig, bärig bouquet. Smaken är mjuk och bärig med fin friskhet.

Kan med fördel serveras lite svalt.

Pris: 283:-

Fruktiga & smakrika

Tydligt fruktiga viner, ofta med inslag av svarta vinbär, björnbär, körsbär, vanilj och mynta.

Luis Felipe Edwards Pupilla Cabernet Sauvignon, Central Valley Chile

Doft är fruktig med inslag av klassiska cassistoner, lakrits, körsbär och viol.

Smaken är mycket fruktig med inslag av svarta vinbär, körsbär.

Mycket mjuk och len eftersmak

Pris: 256:-

Colonia las Liebres Bonarda, Mendoza Argentina

Doft och smak av plommon och mogna bär. Fylligt med en tydlig plommonfruktighet.

Pris: 289:-

Santa Helena Vernus, Colchagua Chile

Doften är djup och koncentrerad med inslag av björnbär, plommon, mörka körsbär och choklad.

Paletten är fyllig, tät och välstrukturerad. Vinet har balanserade tanniner och en lång smak.

Pris: 358:-

Saurus Patagonia Select Pinot Noir, Patagonien Argentina

Aromatiskt blommig doft av rosor och viol kombinerat med toner av röda bär, mineral och

vanilj och kakao från ekfaten. Medelfylligt, fruktigt vin med mjuka tanniner och fruktiga inslag av

röda vinbär, mogna jordgubbar och en pigg syra. Lång, elegant eftersmak.

Pris: 319:-

Santa Helena Selección del Directorio Pinot Noir, Colchagua Chile

Doften är frisk och fruktig med inslag av kryddor, körsbär, jordgubbar och örter i påtaglig Burgundisk stil.

Paletten är komplex och elegant med en lång smak.

Pris: 356:-

Santa Helena Varietal Cabernet Sauvignon, Colchagua Chile

Doften är fruktig med inslag av röda och mörka bär, svarta vinbär, örter och choklad. Paletten är medelfyllig,

frisk, fruktig och har en balanserad tanninstruktur. Det är ett

välstrukturerat vin med en medellång smak.

Pris: 249:-

Melini Chianti, Italien

Fruktig doft med inslag av mörka bär och örtekryddor. Ett medelfylligt vin med eleganta toner

av körsbär och björnbär och viss kryddighet

Pris: 318:-

Koyle Reserva Cabernet Sauvignon, Los Lingues Chile Biodynamiskt odlad

Intensiv och generös doft av mogna svarta vinbär, björnbär, torkade örter, mineral och choklad.

Smaken är koncentrerad och nyanserad med toner av svarta vinbär, björnbär, mineral och fat.

Tanninerna är balanserade och eftersmaken är lång.

Pris: 379:-

KWV Roodeberg, Western Cape Sydafrika

Fruktig, generös doft med kryddiga toner. Smakrikt med rustik karaktär. Packad med frukt

från mörka bär, tydlig syra och tanninstruktur med kryddiga inslag och lång eftersmak.

Pris: 319:-

Kryddiga & mustiga

Ofta fatlagrade viner med smak av torkad frukt, vanilj, peppar, kryddor och örter.

Finca Flichman Shiraz Reserva, Mendoza Argentina

Generös fruktig och kryddig doft. Smaken är fyllig med mycket frukt och inslag av ek.

Lång, härlig eftersmak.

Pris: 347:-

Le Poiane Ripasso Classico Superiore, Valpolicella Italien

Kryddig doft med inslag av fat, körsbär, viol, nejlika och mörk choklad.

Medelfylligt med elegant frukt och inslag av fat, körsbär, örter, lakrits och mörk choklad.

Pris: 343:-

Tussock Jumper Malbek Argentina

Smakrikt fylligt vin med balanserad strävhet och fatkaraktär med inslag av mörk frukt. Lång eftersmak.

Pris: 286:-

NBNC Serra de Montejuntos, Portugal

Mörkröd färg. Generös doft av mörka bär och kryddor. Fyllig, fruktig och smakrik med lång eftersmak.

Pris: 319:-

Strama & nyanserade

Smakrika viner som i regel både är sträva och friska. Smaker av mörka bär, ceder, mörk choklad och rostat kaffe.

Altos las Hormigas Malbec Classico, La Consulta Argentina

Doft av plommon med inslag av ek, kryddor och choklad.

Komplex och koncentrerad smak med mörka bär och kryddor med en härligt avrundad eftersmak.

Pris: 379:-

