

Menukaart

ASIDO
RESTAURANT *By Sey.*

RESTAURANT ASADO

Welkom in restaurant Asado

De Zuid-Amerikaanse Asado is anders dan de Nederlandse barbecue. Asado is de perfecte plek om een avond in de Zuid-Amerikaanse sferen door te brengen. Onze chefkok heeft onze gerechten met zorg bereid in een prachtige ambiance, onder het genot van heerlijke drankjes. Maar naast de heerlijke maaltijden is het bieden van persoonlijke service een traditie in de familie. Het eten is het excuus; het gaat over het samenzijn met uw geliefde vrienden en familie!

Wij gebruiken in onze keuken uitsluitend verse ingrediënten van hoge kwaliteit. Onze verse steaks zijn afkomstig uit het warme Zuid-Amerika. In Zuid-Amerika zeggen ze dan ook 'el asado lo hace uno y lo hacemos todos' wat betekent 'een Asado is zowel het werk van één persoon als van velen'. Een Zuid-Amerikaanse Asado draait om het samen zijn.

Onze leveranciers

Als leverancier van ons vlees hebben wij gekozen voor Fontijn More Than Meat uit Weesp, omdat dit familiebedrijf mooi aansluit op onze bedrijfsvoering. Mooie verse producten voor een goede prijs-kwaliteit verhouding met een no-nonsense mentaliteit.

Ons restaurant heeft een Zuid-Amerikaanse karakter en daar kan Fontijn dagelijks mooie rundvleesproducten voor aanleveren, zoals bijvoorbeeld Picanha, Rib Eye, Entrecote, Bavette en Flat Iron. Maar ook in kip-, kalfs- en lamsvlees is er ruime keuze.

Sinds 1890 is Fontijn een begrip voor Amsterdam en omstreken. Fontijn levert 10-tallen zaken in de Ronde Venen en kan daardoor 6 dagen in de week verse ingrediënten voor de menu's aanleveren waardoor onze derving minimaal is en de kwaliteit op een hoog niveau gehouden kan worden.

Wij wensen u een prettig verblijf in ons restaurant!

Team Asado

VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

Tomaten salade	€8,50
<i>Vers gesneden tomaten, gemengd met rode ui en oregano, worden op smaak gebracht met een dressing van olijfolie, verse knoflook en oregano.</i>	
Gemengde salade	€8,50
<i>Een mix van verse sla, komkommer, tomaat, ui en een lichte salade dressing.</i>	
Carpaccio	€11,00
<i>Rundercarpaccio geserveerd met rucola, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise.</i>	
Tabla de Carnes	€14,50
<i>Drie verschillende soorten vlees geserveerd op een plankje. Ideaal om te delen en te genieten van diverse smaken.</i>	

WARME VOORGERECHTEN

Chorizo worstjes	€8,50
<i>Pittige Spaanse worstjes met een heerlijke huisgemaakte saus.</i>	
Jalapeños worstjes escobar	€8,50
<i>Kruidige kipworst gevuld met jalapeños en kaas, geserveerd met een huisgemaakte saus.</i>	
Flaming Pollo Wings	€8,50
<i>Gegrilde kipvleugels, gemarineerd in een huisgemaakte kruidenmix.</i>	
Gambas al ajillo	€9,50
<i>Sappige garnalen worden gesmoord in een rijke saus van knoflook, citroen en olijfolie.</i>	
Spicy Veggie Sausages on Fire	€8,50
<i>Lekkere gegrilde vega worstjes, op smaak gebracht met een pittige kruidenmix.</i>	

HOOFDGERECHTEN

VIS

Tiger's Grilled Treasure	€24,00
<i>Gamba's van de grill met verse knoflook en citroen-kruidentersaus, geserveerd met seizoensgroenten en friet.</i>	
Zalm	€24,00
<i>Gegrilde zalmfilet, geserveerd met een lichte citroen-kruidentersaus, seizoensgroenten en friet.</i>	
Dorade Royale van de Grill	€25,00
<i>Hele dorade, gegrild en geserveerd met een knoflook-kruidentersaus, seizoensgroenten en friet.</i>	

VLEES

De vijf musketiers	€25,50
<i>Gegrilde lamskoteletten, gekruid met rozemarijn en knoflook, geserveerd met chimichurri, seizoensgroenten en friet.</i>	
Rib-eye Zuid-Amerika 250 gr.	€27,00
<i>Sappige rib-eye steak, gegrild naar uw voorkeur en geserveerd met pepersaus, seizoensgroenten en friet.</i>	
Rib-eye Black Angus 250 gr.	€32,00
<i>Sappige rib-eye steak, gegrild naar uw voorkeur en geserveerd met pepersaus, seizoensgroenten en friet.</i>	
Rundertournedos 225 gr.	€32,00
<i>Gegrilde rundertournedos, geserveerd met pepersaus, seizoensgroenten en friet.</i>	
T-Bone Beast 500 gr.	€34,00
<i>Een royale T-bonesteak, gegrild naar uw wens en geserveerd met huisgemaakte Asadosaus, seizoensgroenten en friet.</i>	
Hamburger Asado	€23,50
<i>Gegrilde hamburger met Asadosaus, geserveerd op een vers broodje met sla, tomaat, komkommer, ui, cheddarkaas en friet.</i>	

VEGETARISCHE GERECHTEN

Torre de Verduras €21,50

Toren van gegrilde groenten, geserveerd met burrata en zoete aardappelfriet.

Gegrilde aubergine met knoflook €21,00

Gegrilde aubergine gevuld met diverse groente, geserveerd met een knoflook-olijfolie dressing en zoete aardappelfriet.

Asado Veggie Burger €21,00

Gegrilde vega hamburger met Asadosaus, geserveerd op een vers broodje met sla, tomaat, komkommer, ui, cheddarkaas en friet.

GRILL

Gegrilde kipfilet €23,50

Malse kipfilet, gegrild en geserveerd met champignonsaus, seizoensgroenten en friet.

Mix grill €28,00

Gegrilde rib-eye, lamskoteletten en kipfilet, geserveerd met seizoensgroenten en friet.

Surf en turf €31,50

Gegrilde rib-eye, tournedos en gamba's, geserveerd met seizoensgroenten en friet.

Asado grill excellent €35,00

Gegrilde rib-eye Black Angus, tournedos en lamskoteletten, geserveerd met seizoensgroenten en friet.

KIDS MENU

Kiddos' grill burger €11,50

Gegrilde hamburger, geserveerd op een vers broodje met sla, tomaat, augurk, ui, cheddarkaas en friet met mayonaise.

Kids gegrilde kipfilet €11,50

Gegrilde kipfilet geserveerd met friet en salade.

Kids biefstuk €13,50

Biefstuk van de grill geserveerd met friet en salade.

BIJGERECHTEN

Frietjes	€7,50
<i>Verse friet.</i>	
Zoete aardappelfrietjes	€8,50
<i>Verse friet.</i>	
Gegrilde groenten	€8,50
<i>Een mix van seizoensgebonden gegrilde groenten.</i>	
Stokbrood met kruidenboter	€6,00
<i>Stokbrood met Verse kruidenboter</i>	

SAUZEN

Pepersaus	€2,00
Chimichurri	€2,00
Champignonsaus	€2,00
Asadosaus	€2,50
Ketchup/mayonaise	€1,00

NAGERECHTEN

Dame blanche €8,50

Klassieke dessert met vanille-ijs, chocoladesaus en slagroom.

Chocolade explosie €9,50

Rijke chocoladetaart met een vloeibare chocoladevulling, geserveerd met rum-rozijnenijs, chocoladesaus en slagroom.

Kinderijs €6,50

Twee bolletjes ijs met keuze uit; vanille, aardbei of chocolade.

Worteltaart €8,50

Onze huisgemaakte worteltaart is heerlijk kruidig en smeug, met een romige vanille-roomkaasglazuur. Perfecte balans van zoet en kruidig! Geserveerd met rum-rozijnenijs.

DRANKEN

WIT

MANCURA ETNIA SAUVIGNON BLANC

€5,50 per glas / €24,50 per fles

Fris / citrus / groene appel / grapefruit / stuivend

Heerlijk fris en droog van smaak. U proeft frisse groene appel, rode grapefruit, en tropisch fruit zoals mango en kiwi. Dit maakt het een ideale huiswijn, perfect als aperitief en in combinatie met lichte voorgerechten, visgerechten en salades.

MANCURA ETNIA CHARDONNAY

€5,50 per glas / €24,50 per fles

Vol / exotisch / ananas / abrikoos / zacht

De wijn is vol, zacht en fris van smaak met tonen van gele appel, ananas, meloen en een hintje vanille. Perfect als aperitief of bij voor-, hoofdgerechten met vis, schaal- en schelpdieren.

MANCURA ETNIA MOSCATO

€5,50 per glas / €24,50 per fles

Fruutig zoet / lychee / tropisch / mango / geliefd

Vol-zoet en fris van smaak met tonen van rijp tropisch fruit zoals ananas, mango en lychee maar ook abrikoos en een hintje honing. Perfect voor liefhebbers van zoete wijnen, zowel als aperitief als bij diverse nagerechten en chocoladedesserts.

PINOT GRIGIO PAOLOLEO

€28,00 per fles

Fris-vol / bloembloesem / sinaasappel / zacht / typerend

Een heerlijke Zuid-Italiaanse Pinot Grigio die zowel fris als vol van smaak is. Droog, zacht en mild van smaak met tonen van rijp fruit zoals perzik, appel, bloemenbloesem, sinaasappel en kenmerkende 'grigio' kruidigheid. Zeer geschikt als aperitief en om te combineren met appetizers, zomerse salades en gerechten met kip, kalf en vis.

MILLEFIORI CHARDONNAY

€30,00 per fles

Droog / iets romig / tropisch / licht hout / vanille / fris

Vol-fris en exotisch van smaak, gekenmerkt door tonen van ananas, sinaasappel, perzik en rijpe appel. Millefiori Chardonnay heeft een lange, fruitige afdronk. Een aperitiefwijn die perfect past bij appetizers, salades en diverse visgerechten, zoals gegrilde vis.

VERDEJO

€32,00 per fles

Fruutig / nectarine / perzik / rond / fris / zomers

Heerlijke droge en fris- sappige Spaanse witte wijn. Je proeft citrusfruit tonen, groene appeltjes, rijpe perzik en nectarine met een hintje abrikoos en jasmijn in de fris- fruitige afdronk. Ideale aperitief wijn die je ook kunt schenken bij frisse salades en visgerechten.

ZOLO VIOGNIER

€35,00 per fles

Droog / exotisch / meloen / abrikoos / zacht

Een van onze meest gewaardeerde witte wijnen uit Argentinië! De volle, aromatische neus onthult tonen van rijpe perzik, abrikoos en exotisch fruit. De smaak is vol-droog met nuances van perziken, abrikozen, citrusfruit, tropisch fruit en een subtiele hint van vanille door de korte rijping op eikenhouten vaten. Deze wijn past uitstekend bij vis- en wit vleesgerechten, en is bijzonder geschikt voor kruidige en pittige gerechten.

ROSE

PINOT GRIGIO BLUSH ROSATO TANTI PETALI

€5,50 per glas / €24,50 per fles

Verrassend / fruitig / framboos / lichte kruidigheid

Prachtig licht poederroze, blozend, blush-kleurig en heerlijk fris, droog en fruitig van smaak. Uitstekend als aperitief, bij appetizers, (gegrilde) vis en salades.

OUMSIYAT SOUPIR ROSÉ

€5,50 per glas / €25,50 per fles

Tikje Provence / zacht / rood fruit / sappig / fijn

Côtes Provence rosé uit Libanon, zo laat deze wijn zich het beste omschrijven. Droog en zacht fruitig van smaak met kenmerkende (subtiele) kruidigheid. Zouden ze het in de Provence van de Libanezen hebben afgekeken? Aangezien de wijncultuur in Libanon bij de oudste ter wereld hoort. Hoe dan ook, heerlijk als aperitief bij appetizers, salades en visgerechten.

ROOD

MANCURA ETNIA MERLOT

€5,50 per glas / €24,50 per fles

Soepel / rijp donker fruit / bes / rond / zacht

De wijn is sappig, soepel, zacht en zeer toegankelijk van smaak. Je proeft rijpe pruimen, zwarte bessen en een vleugje laurier. Deze heerlijk toegankelijke wijn is lekker om zo te drinken per glas, maar ook heerlijk in combinatie met vleesgerechten.

MANCURA ETNIA CARMENÈRE

€5,50 per glas / €24,50 per fles

Soepel / rijp donker fruit / bes / rond / zacht

Lekker zwoel, rijp en soepel van smaak. U proeft zwart fruit zoals bramen, pruimen, een hint chocola en kruidigheid. Heerlijk om zo 'los' te drinken, maar ook lekker bij vleesgerechten en gerijpte harde kazen.

MILLEFIORI SANGIOVESE

€30,00 per fles

Verleidelijk / chocolade / zuidvruchten / kers / kruiden

Heerlijk sappig, vol-fris en zacht van smaak! Je proeft de Sangiovese druif in optima forma: Rijpe bosbessen, bramen en zwarte kersen met een subtiel hintje cacao en laurier. De afdrank is heerlijk vol-fris en soepel. En combineert fantastisch bij groente- en vleesgerechten.

GRANIETKOP ROOD – SHIRAZ

€31,00 per fles

Vol-Fruitig / bosbessen / bramen / hint cacao / verleidelijk

MOURVEDRE & VIOGNIER SWARTLAND Vol, rond en sappig van smaak. Boordevol zacht, rijp, donker Zuid-Afrikaans fruit, dat doet denken aan rijpe zwarte bramen, pruimen met een hint chocolade en een klein subtiel zwart pepertje. De afdrank is vol, rond en krachtig. Heerlijk om 'los' per glas te drinken en in combinatie met verschillende gerechten zoals groente- en vleesgerechten.

MANCURA GUARDIAN RESERVA PINOT NOIR

€32,00 per fles

Vol / soepel / rijpe kers / aardbei / fruitig / toegankelijk

Een heerlijke fruitige, elegante en zachte rode wijn van de Pinot Noir druif. Een lekkere soepele rode wijn om 'los van de maaltijd' per glas te drinken en om te combineren bij diverse gerechten zoals kip of vis van zalm en zeebaars.

NOTAS DEL MEDIEVO RIOJA CRIANZA

€34,00 per fles

Vol / pruim / braam / iets smokey / zacht

Prachtig helder paars-rode kleur. De wijn is fris en zacht van smaak, met heerlijk rijp fruit zoals pruimen, rijpe bramen en aardbeien. Ook proef je intense smaakaroma's zoals vanille, tabak en chocolade. Een heerlijk toegankelijke Rioja Crianza die uitstekend combineert met niet te zware vleesgerechten zoals wild en rund, stoofschotels en kazen van koe of schaaap.

ZOLO MALBEC

€34,00 per fles

Fluweelzacht / viooltjes / bramen / bessen / stevig / subtiel

De neus vult zich met aroma's van zwarte bessen, viooltjes, rijpe bramen en pruimen. De smaak is vol, fluweelzacht en stevig, met hetzelfde donkere fruit (bramen, pruimen, zwarte bessen). De afdronk is lang en vol, met een heerlijke subtiele hint vanille & chocolade. Te schenken in combinatie met vlees-, wildgerechten, gerijpte kazen en heerlijk als geniet wijn buiten de maaltijd om.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 'MASÙA DI JAGO'

€91,00 per fles

Krachtig / rijp donker fruit / bes / chocolade / uitdagend

Een Amarone die vol, soepel en warm van smaak is. Lekker vol, donker rijp fruit, met tonen van chocolade, specerijen, rozijn, aarde en subtiel vanille door de rijping op eikenhouten vaten. De afdronk is krachtig, lang en zacht. Heerlijk bij krachtige vlees-, wild-, stoofgerechten en gerijpte harde kazen. En voor de liefhebbers; bij een goede sigaar of een stukje chocolade.

BAROLO 'LA MORRA' ELIO FILIPPINO

€102,00 per fles

Stoer / vol / tabak / pruim / verfijnd / elegant / krachtig

Schoolvoorbeeld van een hoge kwaliteit Barolo. Fris, krachtig en elegant. Kenmerkende geur van rozen, hintje truffel, tabak, kaneel en iets aards. De smaak is fris, elegant en krachtig, dezelfde aroma's als in de neus, komen terug in de smaak. De afdronk is fris, lang en verfijnd. Te schenken bij verfijnde vlees- en wildgerechten.

SANGRIA

€26,50 per Karaf

Huisgemaakte sangria met rode wijn en vers fruit.

BUBBELS

CAVA MARQUES DE TERRABONA BRUT

€34,00 per fles

Vol / citrus / peer / zacht fruit / fris / elegant

Heerlijk sappig-droge Cava. Met prettig zacht kietelende belletjes. Zacht en mild van smaak met een hintje perzik, citroen, amandel en abrikoos. Ideale aperitief wijn, lichte visgerechten, schaal- en schelpdieren. In Spanje veel geschonken in combinatie met tapas.

CAVA MARQUES DE TERRABONA BRUT ROSADO

€34,00 per fles

Fruiting / kers / droog / aardbei / framboos / verleidelijk

Een fantastisch lekkere rosado/rosé Cava! Sappig en fris fruitig van smaak met fluweel zachte bubbels. Heerlijke tonen van rijpe aardbei, framboos, kersen en een subtiele hint mediterrane kruiden. De afdronk is heerlijk fris, zacht en fruitig. Het perfecte aperitief om door te schenken bij appetizers, lichte vis- en groentegerechten. In Spanje veel geschonken en gedronken in combinatie met tapas.

PALADIN MOSCATO SPUMANTE

€36,00 per fles

Gevaarlijk lekker! / aardbei / lychee

De smaak is superfruitig met heerlijke, zachte, zoete belletjes! Je proeft bloemenbloesem, rijpe perziken, tropisch fruit (ananas), sinaasappel, mandarijn en een zoetige impressie van honing in de afdronk. Voor de liefhebbers van een friszoete aperitief wijn en uiteraard te schenken als dessertwijn bij: vruchtendesserts, ijs desserts en chocolade desserts.

U kunt ook de bediening vragen naar de wijn van de maand.

FRISDRANKEN

Cola	€3,25
Cola Zero	€3,25
Fanta	€3,25
Ice Tea Green	€3,25
Chaudfontaine Blauw (klein)	€2,75
Chaudfontaine Blauw (groot)	€6,50
Chaudfontaine Rood (klein)	€2,75
Chaudfontaine Rood (groot)	€6,50
Sinaasappelsap	€3,70
Appelsap	€3,70
Tonic	€3,70
Ginger Ale	€3,95
Bitter Lemon	€3,70
Fristi	€3,25
Chocomel	€3,25
Heineken fluitje	€4,00
Heineken vaasje	€4,00
Heineken groot 0,5 liter	€6,50
Speciaal bier	€5,50

Vraag de bediening naar meer informatie

WARME DRANKEN

Thee	€3,00
Verse munt thee	€3,80
Gember thee	€3,80
Koffie	€3,60
Ristretto	€3,50
Espresso	€3,50
Espresso macchiato	€3,80
Cappuccino	€4,00
<i>Extra keuze uit karamel of vanillesmaak</i>	
Latte macchiato	€4,20
Latte macchiato speciaal	€4,80
<i>Keuze uit karamel of vanillesmaak</i>	
Ice koffie	€5,50
<i>Keuze uit karamel of vanillesmaak</i>	
Irish coffee	€7,50
Spanish coffee	€7,50
Italian coffee	€7,50
Mexican coffee	€7,50
French coffee	€7,50
Baileys coffee	€7,50
Coffee 43	€7,50

STERKE DRANK

Baileys	€5,50
Safari	€5,50
Tia maria	€5,50
Licor 43	€5,50
Kahlua	€5,50
Frangelico	€5,50
Grand manier	€5,50
Disaronno	€5,50
Tequila	€5,50
Vodka	€5,50
Bacardi	€5,50
Jamerson	€5,50
Black label	€5,50
Red label	€5,50
Bobbys gin	€5,50
Bombay gin	€5,50
Tranqueray	€5,50
Gin tonic	€8,50
Gin tonic mare	€10,50
Mix drank	€7,00
Mix drank premium	€9,00