

E/Gaucha *de Banús*
Argentinian Grill

STARTERS

ENTRANTES

ARGENTINIAN PASTIES

EMPANADAS ARGENTINAS

u. 6.50€

Beef
Ternera

Chicken
Pollo

Spinach
Espinaca

ON THE GRILL

A LA PARRILLA

SAUSAGE

Chorizo.

8.50€

BLACK WAYGU PUDDING

Made with rice, from Wagyu.
*Morcilla de Wagyu hecha con
arroz.*

16€

TRADITIONAL BLACK PUDDING

Morcilla tradicional.

8.5€

TOMINO CHEESE

TO SHARE

*Queso de cabra malagueño a la
parrilla.*



300g 24.90€

PROVOLONE CHEESE

Queso de vaca argentino a la parrilla.

120g 16.00€

GRILLED AVOCADO

Charcoal-smoked avocado on a base
of crème fraîche and coriander with
citrus pipi-rana.

15.50€

*Aguacate ahumado a la brasa sobre
una base de crème fraîche y cilantro,
con pipirrana cítrica.*

SALADS

ENSALADAS

TRADITIONAL GAUCHO

Tuna, egg, lettuce, tomato, onion, carrot, beetroot, avocado, corn and pear.
Atún, huevo, lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, remolacha, aguacate, maíz y pera.

24.50€

CAPRESE

Sheep's burrata with confit cherry tomatoes and fresh arugula.
Con burrata de oveja, tomate cherry confitado y rucula.

26.00€

PAMPEANA

Rolled goat cheese with raisins on a bed of lettuce, walnuts and balsamic vinegar.
*Queso de cabra en rulo con pasas sobre colchón de lechugas, nueces, manzana y aceto
balsámico.*

23.50€

CAESAR

Lettuce, croutons, parmesan sauce and breaded chicken.
Lechuga, picatoste, salsa parmesana y pechuga de pollo empanada.

24.50€

GREEN

Lettuce, cucumber, green bell pepper, avocado, green apple and pear.
Lechuga, pepino, pimienta verde, aguacate, manzana verde y pera.

21.00€

SIMPLE

Tomato, lettuce and onions.
Tomate, lechuga y cebolla.

16.50€

SOUP

SOPAS

PUMPKIN CREAM SOUP

Sopa de crema de calabaza.

18.00€

LOBSTER BISQUE

Bisque de bogavante.

29.00€

CLASSICS
CLÁSICOS

NACHOS	25.00€	CHICKEN WINGS	19.90€
Gaicho style. Estilo Gaucho.		Spicy or BBQ. Alitas de pollo, picantes o barbacoa.	
CROQUETTES	18.00€	PIL PIL PRAWNS	26.90€
Croquettes from the land or the sea. Croquetas de la tierra o de mar.		Gambas pil pil.	
CREAMED SPINACH	16.00€	GARLIC PRAWNS	26.90€
Espinaca a la crema.		Gambas al ajillo.	
GARLIC BREAD	8.50€	OCTOPUS	
Pan de ajo.		EL GAUCHO STYLE	29.90€
ANDALUCIAN BROKEN EGGS WITH HAM	24€	Pulpo estilo El Gaucho.	
Andalucian-style broken eggs with French fries and shavings of Iberian ham. Huevos rotos estilo andaluz con patatas fritas y lascas de Jamón Ibérico.		GALICIAN OCTOPUS	29.90€
		Pulpo estilo gallego.	
		GUACAMOLE	18.50€
		Guacamole.	
		AVOCADO WITH PRAWNS	24.50€
		Aguacate con gambas.	



GALICIAN OCTOPUS
PULPO A LA GALLEGA



NACHOS GAUCHO STYLE
EL GAUCHO-STYLE NACHOS



PIL PIL PRAWNS
GAMBAS PIL PIL

PREMIUM

IBERIAN HAM BOARD	24.90€	WAGYU JERKY	65€
Tabla de jamón ibérico.		With tomato, olive oil and garlic sauce. Tabla de cecina con tomate en aceite de oliva y ajo.	
BLACK ANGUS TARTARE	120g 28.90€	TARTARE DE WAGYU	120g 45€
Tartar de solomillo de Black Angus.		Tartar de solomillo de Waygu.	
SMOKED JERKY	28€	WAGYU CARPACCIO	28.90€
With tomato, olive oil and garlic sauce. Tabla de cecina ahumada con tomate en aceite de oliva y ajo.		With parmesan cheese and arugula. Con queso parmesano y rúcula.	

TASTING OF MÁLAGA CHEESES
DEGUSTACIÓN DE QUESOS MALAGUEÑOS.



TIMBAL		GRIS DE MONTAÑA	
Fresh soft goat cheese. Queso de cabra fresco pasta blanda.		Goat cheese aged between 45 and 65 days in the mountains of Málaga. Queso de cabra madurado entre 45 y 65 días en las montañas de Málaga.	
BRIQUETA		BLUE GOAT CHEESE	
Fresh goat cheese with a white rind. Queso de cabra fresco corteza blanca.		With penicillium roqueforti. Queso de cabra con penicilium roqueforti.	
ACCOMPANIED BY DRIED FRUIT, FIGS AND QUINCE JAM			28.50€
ACOMPAÑADO DE FRUTOS SECOS, HIGOS Y DULCE DE MEMBRILLO.			

BREAD & DIPPING SAUCE	
PAN & SALSAS	2.50€

FROM THE GRILL

PARRILLA

EL GAUCHO FAVOURITE CUTS

CORTES FAVORITOS EL GAUCHO



SIRLOIN FILET
Solomillo

250g 38€



SIRLOIN STEAK
Bife de chorizo

250g 35€
500g 70€



RIBEYE ENTRECÔTE
Lomo alto

250g 35€
500g 70€



BLACK ANGUS
FROM ARGENTINA



RUBIA GALLEGA
FROM SPAIN

250g 35€

250g 33€
500g 65€

250g 33€
500g 65€

TYPICAL ARGENTINIAN MIX GRILL

Selection of Argentine beef cuts.
Grilled chicken, Creole sausage and blood sausage.

Parrilla típica argentina
Selección de cortes de carne argentina.
Pollo parrillero, chorizo criollo y morcilla.

Minimum 2 people
mínimo 2 personas.
40.00€ P/P

HALF GRILLED CHICKEN

Medio pollo a la parrilla. 24€

PREMIUM ON THE STONE

CARNES A LA PIEDRA



RIBEYE
Chuletón



BLACK ANGUS



RUBIA GALLEGA

1kg 185€



CHATEAUBRIAND

500g 95€

500g 85€



T- BONE

1kg 165€



TOMAHAWK

1kg 165€



Includes
1 Side dish
1 Sauce

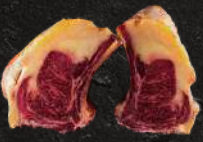
Incluye
1 Guarnición
1 Salsa

MOST AWARDED MEATS IN THE WORLD!



CERTIFIED PRIME
PRIME
CERTIFICADO





ANGUS ABERDEEN



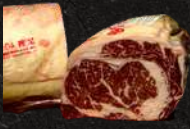
Lomo alto
500g 95€
1kg 190€



BLACK ANGUS ARGENTINA



Solomillo
250g 45€
Chateaubriand
500g 95€



BLACK ANGUS KANSAS



Lomo bajo
250g 70€
500g 130€
1kg 250€



RUBIA GALLEGA



Culetón Ribeye
500g 95€
1kg 185€



WAGYU NACIONAL

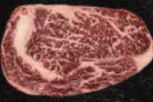


Lomo bajo
200g 75€
500g 175€
1kg 310€

Solomillo
250g 150€

Chateaubriand
500g 275€

Onglet
400g 190€



WAGYU AUSTRALIANO



Lomo alto
500g 160€
1kg 310€



WAGYU KOBE



Lomo alto
1kg 500€

DELUXE ANGUS TASTING MIX GRILL
Parrillada Deluxe Mixta de Angus

75€ PP / MINIMUN 2 PEOPLE

Selection of the three cuts:
Aberdeen Angus, Black Angus, and Black Angus Kansas. Minimum 2 people,

Includes: One side dish and one sauce.

Selección de los tres cortes:
Aberdeen Angus, Black Angus y Black Angus Kansas. Mínimo 2 personas,

Incluye una guarnición y una salsa.

OUR BEST AWARDED WINES!





VALDUERO
1 Cepa Premium,
Tempranillo
800€





NIC RES.
Tempranillo
450€





GRAN CORTE
Malbec & Tannat
Alchimia de los Andes
225€





VIVALTUS
Tempranillo
495€

5

BURGERS

HAMBURGUESAS

Prime Certificado

BLACK ANGUS

RUBIA GALLEGA

WAGYU
NACIONAL



WAGYU KOBE
JAPONÉS

RETINTO
CÁDIZ

BURGER

Single 180g 18€
Double 360g 30€

Single 180g 18€
Double 360g 30€

Single 180g 25€
Double 360g 40€

Single 150g 70€
Double 300g 120€

Single 180g 16€
Double 360g 28€

SMASH BURGER

Single 100g 14€
Double 200g 22€

TOPPINGS & SIDES

Lettuce 1€
Lechuga

Tomato 1€
Tomate

Fresh onion 1€
Cebolla fresca

Caramelized onion 1€
Cebolla caramelizada

Pickle 1€
Pepinillo

Cheddar cheese 2€
Queso cheddar

Goat cheese 2€
Queso cabra

Bacon 2€

Egg 2€
Huevo

SIDES

Sweet potatoes 3.75€
Patatas dulces

French Fries 3.50€
Patatas fritas



SIDE DISHES

GUARNICIONES

ON THE GRILL

A LA BRASA

POTATOES <i>Patatas asadas.</i>	6.50€
TOMATOES <i>Tomates asados.</i>	5.50€
PINEAPPLE <i>Piña asada.</i>	8.50€
ASPARAGUS <i>Espárragos asados.</i>	8.50€
PEPPER <i>Pimientos asados.</i>	6.50€

ONIONS <i>Cebollas asadas.</i>	6.50€
CORN <i>Maíz asado.</i>	7.50€
MUSHROOMS <i>Champiñones asados.</i>	9.50€
EGGPLANTS <i>Berenjenas.</i>	8.50€



SELECTION OF GRILLED VEGETABLES TO SHARE

Tomatoes, pineapple, asparagus, mushrooms, peppers, corn, eggplant and onion.

Selección de vegetales asados - Ideal para compartir

Tomates, piña, espárragos, champiñones, pimientos, maíz, berenjena y cebolla.

30.50€

TRADITIONAL

TRADICIONALES

BAKED POTATOES Sauce to choose: Oil, garlic mayonnaise, butter. <i>Patatas al horno. Salsa a elegir: aceite, alioli, mantequilla.</i>	7.50€
GRATINATED POTATO With cream and grated soft cheese. <i>Patata a la crema gratinada.</i>	8.50€
FRENCH FRIES <i>Patatas fritas.</i>	6.50€
FRENCH FRIES PROVENZAL With garlic and parsley <i>Patatas fritas provenzal con ajo y perejil.</i>	6.50€

SWEET FRIES <i>Patatas fritas dulces.</i>	6.50€
POTATO TOWER WITH EGG <i>Torre de patatas con huevo.</i>	8.50€
MASHED POTATOES <i>Puré de patatas.</i>	7.50€
BAKED POTATOES (GRANDMA'S RECIPE) With vegetables. <i>Patatas asadas de la abuela con vegetales.</i>	7.50€
FRENCH FRIES WITH FRIED EGG <i>Patatas fritas con huevo frito.</i>	15.50€

WHITE RICE <i>Arroz blanco.</i>	7.00€
SAUTÉED MUSHROOMS With cherry tomatoes, shallots and potato baby garlic style. <i>Champiñones salteados con tomates cherry, chalotas y patatas baby al ajillo.</i>	12.00€

CREAMED SPINACH <i>Espinacas a la crema.</i>	9.90€
STIR-FRIED STEAMED VEGETABLES <i>Verduras al vapor salteadas.</i>	6.50€

SAUCES SALSAS

Béarnaise, mushroom, three pepper, roquefort, four cheese.
Béarnaise, champiñones, tres pimentas, roquefort, cuatro quesos.

6.50€

EL GAUCHO SPECIALS

ESPECIALES EL GAUCHO

FROM THE EARTH

DE LA TIERRA

LEG OF LAMB WITH SWEET MASH POTATO <i>Jarrete de cordero con verduras asadas con puré de boniato en canela.</i>	42€
LOW TEMPERATURE ROAST LAMB SHOULDER <i>Paletilla de cordero preparada a baja temperatura.</i>	55€
SIRLOIN ROSSINI With foie gras, accompanied by a sauce made with shallots and red wine. <i>Solomillo Rossini con foie que se acompaña con una salsa de cebollas charlotas y vino tinto.</i>	45€
LOW TEMPERATURE AMERICAN BEEF RIB With Gaucho style sauce. <i>Costilla de ternera a baja temperatura con salsa estilo Gaucho.</i>	38€
BBQ RIBS <i>Costillas de cerdo a la barbacoa cocinadas a baja temperatura.</i>	32€
ROAST BEEF With mash potatoes, stir-fried peas and gravy sauce. <i>Con puré de patatas, guisantes salteados y salsa gravy.</i>	38€

FROM THE SEA

DEL MAR

SALMON FILLET WITH DILL CREAM <i>Lomo de salmón con crema eneldo.</i>	35.00€
SEA BREAM LOIN ON A POTATO CUSHION <i>Lomo de dorada en colchón de patatas.</i>	35.00€
GRILLED KING PRAWNS / OR COOKED IN SALT <i>Gambones a la plancha / o a la sal.</i>	35.00€

PASTAS

SPINACH LASAGNA 26€ Baked spinach vegetarian lasagna in mixed red and white sauce, with gratinated cheese. <i>Lasaña de espinaca tradicional en salsa mixta, gratinada al horno.</i>	TAGLIATELLE 26€ Tagliatelle with sauce to choose: Bolognese, four cheese, pesto, tomato. <i>Tagliatelle con salsa a elegir: Boloñesa, cuatro quesos, pesto, tomate.</i>
BOLOGNESE LASAGNA 26€ Baked bolognese homestyle beef lasagna, white sauce with grated cheese. <i>Lasaña de boloñesa casera típica de ternera y queso, gratinada al horno.</i>	SPAGHETTI P I L P I L 29€ Spaghetti with spicy prawns. <i>Espáguetis con gambas picantes.</i>
	SPAGHETTI CARBONARA 28€ With bacon. With salmon. <i>Con bacón. Con salmón.</i>

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 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



PREMIUM

BEEF TARTARE (120GR) <i>Tartar de ternera.</i>	28.90€	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 (120 GR) <i>Tartar de solomillo de wagyu.</i>	45€	SMOKED BEEF JERKY With tomato, olive oil and garlic sauce. <i>Tabla de cecina ahumada con tomate en aceite de oliva y ajo.</i>	28€
BLACK WAGYU MORCILLA <i>Made with rice from wagyu. Morcilla de wagyu hecha con arroz.</i>	16€	BEEF CARPACCIO With parmesan cheese and arugula. <i>Carpaccio de ternera con queso parmesano y rúcula.</i>	28.90€
BROKEN EGGS With french fries and slices of smoke beef jerky. <i>Huevos rotos con patatas fritas y lascas de cecina ahumada de ternera.</i>	24€		

ARGENTINIAN PASTIES

EMPANADAS ARGENTINAS

Beef <i>Ternera</i>	Chicken <i>Pollo</i>	Spinach <i>Espinaca</i>	1 u. 6.50€
------------------------	-------------------------	----------------------------	------------

HALAL BURGER

HAMBURGUESAS HALAL

BURGER				
WAGYU NACIONAL  	Single	180g	25€	
	Double	360g	40€	
WAGYU KOBE  	Single	150g	70€	
	Double	300g	120€	
RETINTO CÁDIZ  	Single	180g	16€	
	Double	360g	28€	
			Single	100g 14€
			Double	200g 22€

TOPPINGS & SIDES

Lettuce <i>Lechuga</i>	1€	Cheddar cheese <i>Queso cheddar</i>	2€
Tomato <i>Tomate</i>	1€	Goat cheese <i>Queso cabra</i>	2€
Fresh onion <i>Cebolla fresca</i>	1€	Egg <i>Huevo</i>	2€
Caramelized onion <i>Cebolla caramelizada</i>	1€	SIDES: _____	
Pickle <i>Pepinillo</i>	1€	Sweet potatoes <i>Patatas dulces</i>	3.75€
		French Fries <i>Patatas fritas</i>	3.50€



EXCLUSIVE NATIONAL WAGYU

EXCLUSIVOS WAGYU NACIONAL



SIRLOIN FILET

Solomillo

250g

150.00€



RIBEYE

Chuletón

1kg

310.00€



ENTRECÔTE

250g

275.00€



CHATEAUBRIAND

500g

275.00€



ONGLET

Bocado de la reina

400g

190.00€

INCLUDED 1 GARNISH AND 1 SAUCE

Incluye 1 guarnición y 1 salsa



WAGYU AUSTRALIANO

Lomo alto



Lomo alto

500g 160€

1kg 310€

NATIONAL CUTS

CORTES NACIONALES

SIRLOIN FILET

Solomillo.

250g

45.00€

BONE - IN RIBEYE

Chuletón lomo alto.

1kg

185.00€

FILET MIGNON

Delicious cut of rear sirloin on the stone.

Delicioso corte de la porción posterior, solomillo a la piedra.

400g

85.00€

CHATEAUBRIAND

Delicious cut of center sirloin.

Delicioso corte de la porción central, solomillo a la piedra.

500g

95.00€

LEG OF LAMB

With sweet mashed potato.

Jarrete de cordero con verduras asadas con puré de boniato en canela.

42.00€

LOW TEMPERATURE ROAST LAMB SHOULDER

Paletilla de cordero asada a baja temperatura.

55.00€

PLEASE IF YOU HAVE ANY TYPE OF ALLERGY OR FOOD INTOLERANCE LET US KNOW

Por favor si usted tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber

DESSERTS

POSTRES

11.50 €

GRILLED PINEAPPLE

Grilled pineapple with coconut ice cream, quenelle, a bit of lime and aged rum.
Piña a la brasa con quenelle de helado de coco, con toque de lima y ron añejo.

PANCAKE

Traditional pancake with caramel sauce.
Tradicional panqueque con dulce de leche.

CHEESECAKE

Warm cheesecake with vanilla ice cream.
Templado con helado de vainilla.

TARTE TATIN

With apple and a scoop of vanilla ice cream.
Con manzana y una bola de helado de vainilla.

TIRAMISÚ

With mascarpone.
Con mascarpone.

BROWNIE

Warm brownie with vanilla ice cream.
Templado con helado de vainilla.

COCKTAILS

14.95 €

MOJITO

Passion fruit or strawberry.
Maracuyá o fresa.

CAIPIRINHA

Strawberry or pineapple.
Fresa o piña.

DAIKIRI

Strawberry, mango or pineapple.
Fresa, mango o piña.

BLOODY MARY

PIÑA COLADA

MOSCOW MULE

SEX ON THE BEACH

APEROL SPRITZ

ESPRESSO MARTINI

MARGARITA

SAN FRANCISCO



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

D R I N K S

BEBIDAS

STILL MINERAL WATER <i>Agua mineral</i>	1LT 7.00€
STILL MINERAL WATER <i>Agua mineral</i>	1/2 4.20€
SPARKLING MINERAL WATER <i>Agua mineral con gas</i>	1/2 4.20€
SOFT DRINKS <i>Refrescos</i>	5.50€

BEER CERVEZAS	
GLASS (HEINEKEN) <i>Caña</i>	8.50€
PINT (HEINEKEN) <i>Pinta</i>	9.00€
JUG (HEINEKEN) <i>Jarra</i>	26.00€
BOTTLE 33CL. (HEINEKEN) <i>Botellín 33cl.</i>	9.00€

WINE VINO	
JUG OF SANGRÍA <i>Jarra de sangría</i>	29.00€
GLASS OF RED WINE <i>Copa de vino tinto</i>	8.00€
GLASS OF WHITE WINE <i>Copa de vino blanco</i>	8.00€

COFFEE CAFÉ	
ESPRESSO <i>Espresso</i>	4.50€
CAPPUCCINO <i>Cappuccino</i>	7.50€
COFFEE LATTE <i>Café con leche</i>	5.50€
ESPRESSO WITH A DROP OF MILK <i>Café cortado</i>	4.50€
ESPRESSO WITH A SPLASH OF BRANDY <i>Carajillo</i>	9.50€
IRISH COFFEE <i>Café Irlandés</i>	12.00€
TÉ <i>Infusiones</i>	6.00€

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



JOIN OUR VIP CLUB
ÚNETE A NUESTRO CLUB VIP



THE ESSENCE OF FOOD

Booking +34 605 14 54 85

picubanus.com

Calle C. Benabola, 11-14



FRONT LINE PUERTO BANÚS

Booking +34 640 37 76 46

lalalabanus.com

Muelle el Levante



ARGENTINIAN GRILL

BOOKING +34 952 81 21 67

GAUCHOBANUS.COM

MUELLE BENABOLA, 9 PUERTO BANÚS

Gastronomic Experiences in Puerto Banús

grupogaucho.es