

ENTRANTES FRESCOS

Ensalada BLOCK HOUSE

variedades de lechuga, tomates, pimiento, pepino, cebolla, rábano y rabanitos

4,80

Ensalada César

Lechuga romana, iceberg, rúcula y espinacas baby con dados de pan frito con ajo, aderezada con aliño francés y queso Grana Padano¹

5,90

Bruschetta

Dados de tomate fresco con pesto de albahaca, aceite de oliva y cebolla sobre una rebanada tostada de nuestro pan

4,80

Tartar de vacuno de prado

preparado fresco para usted según la receta clásica, servido con pan integral

8,90

Le invitamos a elegir:

Aliño norteamericano suave, cremoso, aderezado con estragón

Aliño francés⁶ picante, con un toque de ajo

Aliño italiano⁶ especiado, con hierbas y aceitunas

Carpaccio

Finísimas lonchas de ternera con pesto⁶, rúcula y Grana Padano

9,40

Tomates y mozzarella

queso mozzarella italiano original de leche de búfalo preparado con tomates madurados al sol y pesto de albahaca fresco

8,10

Camarones de Büsum

del Mar del Norte, con rabanitos, eneldo, cebolla, pepinos y aceite de oliva, servido con pan integral

8,60

SOPAS FINAS

Sopa de ternera

Consomé de ternera con carne y verdura de sabor intenso

4,40

Goulash

Sopa picante al estilo húngaro, con pimiento fresco y mucha carne de ternera

4,60

Sopa de cebolla al estilo francés

clásica sopa de cebolla cocinada con vino blanco y queso gratinado

5,10

Sopa de tomate

aromática, con tomate auténtico, acompañada de pan BLOCK HOUSE recién horneado

4,60

COCINA VEGETARIANA

Garden Potato

nuestra famosa patata con crema agria, verdura fresca de temporada y bruschetta

11,20

Gratinado de espinacas

Espinacas estilo "brasserie" gratinadas con sabroso queso Edamer, gratén de patata¹ y bruschetta

11,80

Los tres clásicos

nuestra ensalada grande con setas de la temporada asadas, patata asada, pan BLOCK HOUSE

12,20

Pasta all'arrabiata

pasta en tiras estrecha con tomate fresco, cebolla, ajo y chili, picante

11,90

opcional con tiras de carne de ternera blandas

+3,00

 Platos vegetarianos



Nuestros menús de carne incluyen una ensalada fresca BLOCK HOUSE como entrante, una patata asada con crema agria y pan BLOCK HOUSE.

MRS. RUMPSTEAK

un corte de primera de nuestra propia carnicería; 180 g de delicado rosbif de ternera joven 19,90

MR. RUMPSTEAK

250 g de selecta carne de ternera joven BLOCK HOUSE con un fino borde de grasa que garantiza su jugosidad. Tierna y sabrosa 25,80

HEREFORD RIB-EYE

Entrecot de 250 g con abundantes y finas vetas de grasa, muy tierno y jugoso 23,90

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz

350 g de filete de aguja de delicada maduración, asado en la barbacoa de piedra volcánica y con rábano picante recién rallado 30,50

FILET MIGNON

180 g de la parte más delicada del lomo de ternera joven, aderezado con nuestra popular pimienta BLOCK HOUSE 27,10

AMERICAN TENDERLOIN

el mejor filete: 250 g de lomo de ternera de corte grueso. Crujiente por fuera y jugoso por dentro, con mantequilla de hierbas 33,70

T-BONE STEAK, 1.1 lb

tierno y jugoso filete de res de 500 g con hueso en forma de T, con borde de grasa crujiente y nuestra mantequilla de hierbas 35,90
También puede pedir este plato para compartir entre dos personas +9,20



COCINA FRESCA

Medallones de pavo

asados crujientes y tiernos, con mantequilla a las hierbas y patata asada con crema agria

12,40

Verdura Fitness

nuestra verdura crujiente de la sartén con jugosa carne de vacuno y salsa a la pimienta

13,20

Tierno lomo de cordero

160 g, cocinado al punto con patatas gratinadas, espinacas suavemente especiadas y mantequilla de hierbas

19,80

Bistec con verduras

160 g de tierno bistec, jugosamente cocinado con verduras frescas de temporada y mantequilla de hierbas

14,40

Ensalada César con pavo

con lechuga romana, lattuga iceberg, rúcula y espinacas baby con crotons de ajo, aderezada con aliño francés y queso parmesano Grana Padano, con tiernos medallones de pavo

11,90

Ensalada americana

tiernos medallones de pavo sobre crujiente ensalada con setas asadas y american dressing

11,20

Medallones de solomillo con champiñones

jugosamente cocinados, con setas frescas a la plancha sobre champiñones y champiñones ostra en salsa de nata y hierbas

19,10

Salmón fresco

de los fiordos noruegos, con espinacas con suaves especias, gratinado de patata y limón

17,90

AMERICAN BISTRO

Plato de ternera a la barbacoa

pequeños medallones de cadera de vacuno con ensalada de col acompañados con patata asada con crema agria

15,10

Filete de babilla

160 g de filete de cadera con ensalada de col como acompañamiento y patata asada con crema agria

15,80

El 200 Gramos

de vacuno 100 % BLOCK HOUSE, asado medium tierno, acompañado con patata asada con crema agria y ensalada de col

12,90

N.Y. Cheeseburger

200 g Beefsteak de carne 100% de vacuno en pan BLOCK HOUSE, con sabrosos tacos de tomate y gratinada con queso Edamer, acompañada de patatas fritas

13,90

GUARNICIONES

Pan BLOCK HOUSE

con ajo y recién horneado

0,90

Patata asada con crema agria

3,50

Patatas gratinadas

3,50

Patatas fritas

2,90

Patatas fritas de boniato

3,80

Salsa a la pimienta

Salsa de pimienta con especias

2,40

Mantequilla de hierbas

0,90

Beef-Chili-Dip, picante

0,90

Crema agria

0,90

Verdura fresca de temporada

3,80

Diversas zanahorias en mantequilla

3,30

Espinacas "Brasserie"

suavemente condimentadas, con cebolla

3,80

Crujientes verduras salteadas

Pimientos, vainas de guisantes, champiñones y cebollas rojas recién fritos

3,80

Ensalada de col "American Style"

Ensalada fresca casera de repollo, con tiras de zanahoria y pepino

2,80

Champiñones frescos con crema

4,30



NUESTROS VINOS

Blancos

Pinot Grigio Friuli Grave, DOC

Salatin	0,125 l	3,60
Venecia, Italia	0,75 l	21,60

Veltliner verde Löss

Castillo de Gobelsburg	0,125 l	3,80
Kamptal/Langenlois, Austria	0,75 l	22,80

Riesling Urgestein, DAC

Castillo de Gobelsburg	0,125 l	3,90
Kamptal/Langenlois, Austria	0,75 l	23,40

Fidesser Gelber Muskateller

Platter Rieden bio	0,125 l	4,40
Weinviertel, Austria	0,75 l	26,40

Glatzer Sauvignon Blanc

Glatzer	0,125 l	4,40
Carnuntum, Austria	0,75 l	26,40

Zahel Wiener Gemischter Satz, DAC

Oberlaa bio	0,125 l	4,90
Viena, Austria	0,75 l	29,40

Rosados

Rosé Hasen

R&A Pfaffl	0,125 l	4,50
Weinviertel, Austria	0,75 l	27,00

Tintos

Zweigelt

Bodega Pasler	0,125 l	3,70
Jois/Burgenland, Austria	0,75 l	22,20

Blaufränkisch

Glatzer	0,125 l	4,10
Carnuntum, Austria	0,75 l	24,60

Cuvée Debüt

Michael Auer	0,125 l	4,30
Carnuntum, Austria	0,75 l	25,80

Malbec

Bodegas Callia	0,125 l	4,50
Argentina	0,75 l	27,00

Shiraz Steak

Rosemount	0,125 l	4,70
Hunter Valley, Australia	0,75 l	28,20

Cabernet Sauvignon

Caliterra	0,125 l	4,70
Valle Central, Chile	0,75 l	28,20

VINOS ESPUMOSOS

Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC

Salatin	0,1 l	3,20
Cordignano/Venecia, Italia	0,75 l	24,00

Champán, Drappier

Brut, Reims, Francia	0,375 l	32,00
----------------------	---------	-------

BEBIDAS SIN ALCOHOL

San Pellegrino, efervescente	0,25 l	2,90
San Pellegrino, efervescente	0,75 l	5,90
Acqua Panna, sin gas	0,25 l	2,90
Acqua Panna, sin gas	0,75 l	5,90
Coca-Cola ^{2,3} , Coke Zero ^{1,2,3,4}	0,33 l	3,40
Fanta ^{1,2,6} , Sprite ¹	0,33 l	3,40
Almdudler ^{2,4}	0,33 l	3,40
Té helado limón ⁴ /melocotón ⁴	0,33 l	3,40
Zumo de manzana	0,2 l	2,90
Zumo de manzana con gas	0,3 l	3,40
Zumo de manzana con gas	0,5 l	4,90
Zumo de naranja	0,2 l	2,90
Zumo de albaricoque	0,2 l	2,90
Zumo de grosellas	0,2 l	2,90
Soda	0,2 l	1,70
Soda limón/frambuesa ⁴ /saúco ⁴	0,3 l	2,10
Soda limón/frambuesa ⁴ /saúco ⁴	0,5 l	3,40
Tónica ⁵	0,2 l	3,10
Bitter Lemon ^{5,6}	0,2 l	3,10

CERVEZA DE BARRIL

Pils Stiegl de barril	0,3 l	3,60
Pils Stiegl de barril	0,5 l	4,80
Cerveza de trigo Erdinger (botella)	0,5 l	4,20
Cerveza con limón Stiegl (botella)	0,5 l	3,90
Gösser Naturgold sin alcohol (botella)	0,5 l	3,90

LICORES

Jägermeister	4 cl	3,60
Wilhelm, pera William	2 cl	3,20
Wilhelm, albaricoque	2 cl	3,20
Wilhelm, ciruela vieja	2 cl	3,20
Wilhelm, avellana	2 cl	3,20
Vermú Martini Bianco	4 cl	3,90
Baileys Irish Cream	2 cl	3,60
Sambuca Molinari	2 cl	3,60
Vodka Absolut	4 cl	3,90
Vodka Smirnoff	4 cl	3,90
Ron Bacardi	4 cl	3,90
Jerez Tío Pepe	4 cl	3,60
Tequila José Cuervo	4 cl	3,90
Ginebra Gordons's	4 cl	3,90
Grappa Nonino	2 cl	3,50
Coñac Rémy Martin	2 cl	4,50
Ballantine's Scotch	4 cl	4,50
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl	4,70
Aperol ^{2,5}	4 cl	3,20
Campari ^{2,5}	4 cl	3,20

BEBIDAS CALIENTES

Latte Macchiato	3,60	Café	2,90
Cappuccino	3,30	Café descafeinado	2,80
Espresso	2,60	Chocolate con espresso	3,20
Espresso doble	4,10	Chocolate para beber	2,50
Té en tetera	3,10	Vino caliente	3,20

Todos los precios están indicados en euros e incluyen el I.V.A. y el servicio a las mesas.

¹Contiene conservantes. ²Contiene colorantes. ³Contiene cafeína. ⁴Con edulcorantes artificiales, contiene una fuente de fenilalanina. ⁵Contiene quinina. ⁶Con antioxidantes. ⁸Sulfurado. ⁹Taurin. Todos los pesos indicados en la carne hacen referencia al peso de la carne antes de ser cocinada.