



LOS CHICOS
RESTAURANTE ESPAÑOL Y ARGENTINO

[SPEISEKARTE]

www.loschicos.de

Herzlich willkommen im Los Chicos

Die Häuser der Andreasstraße 7–9, welche das Los Chicos beherbergen, liegen direkt gegenüber dem ehemaligen Stadthaus. Sie wurden im späten 17. Jahrhundert erbaut und stehen unter Denkmalschutz.

Heute gehören sie zu den Traditionslokalen unserer Stadt, vor allem seit im Winter 1950 das "Zum Csikós" Einzug erhielt. Dieses Lokal hat einiges in Sachen Kultur und Stadtgeschichte zu berichten. Anfang der 50er Jahre spielte hier eine Zweimann-Jazz-Kapelle, die niemanden geringeren als Günter Grass als Mitglied hatte. Der damalige Student der Bildhauerei hat seinen Lebensunterhalt als Steinmetzgehilfe und eben als Musiker im „Zum Csikós“ verdient.

Als die ersten amerikanischen Musiker nach dem Krieg nach Deutschland kamen, besuchte der berühmte Jazz-Musiker Louis Armstrong das Lokal, was die Band anfangs nicht mitbekommen hat, er ließ seine Trompete vom Hotel zum Lokal mit dem Taxi chauffieren und stieg mit ein. Kaum zu glauben, dass dies in Düsseldorf passieren konnte!

Aus dem „Zum Csikós“ wurde nun „Los Chicos“. Das „Los Chicos“ steht für ein einladendes und authentisches Ambiente. Ein Ort, an dem man sich mit der Familie und Freunden trifft, um das Leben in guter Gesellschaft und mit gutem Essen zu genießen.

Lassen sie uns gemeinsam ein weiteres Stück Geschichte schreiben!

SUPPEN

- | | |
|--|------|
| 01 El Pescador <small>18, A, D, G</small> | 11,5 |
| frische Fischsuppe mit Brotscheiben | |
| 02 Sopa de patatas <small>A</small> | 6,9 |
| Kartoffelsuppe | |
| 03 Sopa Gulash | 7,9 |
| Rindfleisch-Gulaschsuppe mit Brot | |

SALATE

- | | |
|--|------|
| 04 Ensalada mixta de temporada <small>16, C, G</small> | 7,5 |
| gemischter Saisonsalat mit marinierten Pilzen und Cherry-Tomaten | |
| 05 Romana Salat | 13,5 |
| mit gegrilltem Lammfilet in Dattel-Vinaigrette-Sauce und Granatapfel | |
| 06 Ensalada de espinaca <small>18, G, H</small> | 12,5 |
| Baby-Spinat-Salat mit Granatapfel, überbackenem spanischen Ziegenkäse, Honig und Walnuss | |
| 07 Ensalada de dama <small>D, G, J</small> | 15,5 |
| Lady Salat mit Zander-Streifen, Gambas und Maracuja-Vinaigrette | |



KALTE VORSPEISEN

08 **Carpaccio y rucula** ^{18, A, D, G} 12,9
in Orangensauce und Parmesan

09 **Aguacate de Madrid** ^A 9,6
Avocado, Crevetten in Coctailsauce

KALTE TAPAS

KLEIN

GROSS

10 **Jamón ibérico** 11 19,5
Pata Negra

11 **Jamón Serrano Reserva** 7,5 13,9

12 **Queso manchego** ^{18, G} 6,9 12,5
Manchego Käse

13 **Plato Misto de queso** ^{18, G} 7,5 13,9
Käseplatte

14 **Plato ibérico rústico** 8,5 15,5
Rustikale Ibérico Platte

15 **Boquerones en vinagre** ^{D, J} 6,9
Sardellen in Vinaigrette



WARME TAPAS

27 Chorizo	6,5	36 Lingostinos al Ajillo	18,5
Paprika-Wurst mit Honig		Riesengarnelen mit Knoblauch	
28 Fechas en tocino Datteln	8,9	37 Zamburina	18,5
Datteln im Speckmanteln		Baby-Jakobsmuscheln mit Allioli grataniert	
29 Pimientos del Padron	8,9	38 Plato de tapas mixtas	16,9
Paprika nach Padronart gebraten		Preis/Person	
30 Gambas al Ajillo	13,9	39 Ternera in Rioja-Sauce <small>B, D, N</small>	6,9
Garnelen in Knoblauch		Rinderfiletspitzen in Riojasauce	
31 Calamares fritos <small>H</small>	9,9	40 Albondigas	8,9
frittierte Baby-Calamari		Rinderhackbällchen in Safran-Sauce	
32 Calamares a la Plancha <small>H</small>	9,9	41 Pinchitos de pollo	8,9
Baby-Calamari vom Grill		mariniertes Hähnchenspieß	
33 Boquerones Fritos	6,5		
frittierte Sardellen			
34 Croquetas caseras <small>B, D, N</small>	7,9		
Hausgemachte Kroketten mit Pilzen und Trüffeln			
35 Espinaca fresca	6,9		
frischer Spinat mit Rosinen und Pinienkernen			



LAMM

- 42 **Chuleta de cordero de la parrilla** _D 26,5
Natur Lammkotelett vom Grill mit frischem
Blattspinat und Rosmarinkartoffeln
- 43 **Filete de cordero a la parrilla** 26
Lammfilet vom Grill mit frischem Spinat und Kartoffeln

FISCH

- 44 **Lucioperca** _D 21
Gegrilltes Zanderfilet in Zitronensauce mit
Chili- Kartoffelpüree und Karotten-Spinat
- 45 **Filete de atún rojo** _D 23
rotes Thunfischsteak Natur gegrillt mit
Süßkartoffelpüree und grünem Spargel
- 46 **Filete de salmon** _D 21,5
Lachsfilet in Hummersauce mit Reis und Spinat
- 47 **Pulpo alla gallega** _D 21,9
Oktopus mit Rosmarinkartoffeln, geräucherter
Paprika und Olivenöl
- 48 **La Mer variación de pescado** _{B,D} 23,5
Fischvariation vom Grill, Thunfisch, Zander und
Garnelen dazu frischer Spinat und süße Kartoffeln
- 49 **Filete de bacalao** _{18, D, G} 24
Kabeljau Filet in Basilikumsauce mit Rosmarin-
kartoffeln und mediterranem Gemüse
- 50 **Dorado salvaje** _{500g AD} 21,5
Wilde Dorade vom Grill dazu frischer Spinat und
Rosmarinkartoffeln



FLEISCHGERICHTE

51 **Parrillada de carne** (Pro Person) 23,9

Fleischteller, Putensteak, Lammkotelett, Hüftsteak
und Chorizo (mit Schweinefleisch- auf Wunsch auch ohne)

52 **Los Chicos brocheta** 24,9

Hähnchenspieß, Rindspieß mit Grillgemüse

53 **Filete de Pollo** 24,9

Hähnchenbrustfilet vom Grill in Champignonsauce
mit Spargel und Rosmarinkartoffeln

STEAK

UNSERE STEAKS WERDEN MEDIUM GEGRILLT.
WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE GARSTUFE, TEILEN
SIE ES UNS EINFACH BEI DER BESTELLUNG MIT.

54 **Entrecôte** 26,5

Rib-Eye-Steak | 200g

55 **Entrecôte** 29,5

Rib-Eye-Steak | 300g

56 **Entrecôte** 31,5

Rib-Eye-Steak | 400g

57 **Hüftsteak** 18,5

200g

58 **Hüftsteak** 22,5

300g

59 **Hüftsteak** 26,5

400g

60 **Rumpsteak** 24,5

200g

61 **Rumpsteak** 27,5

300g

62 **Rumpsteak** 29,5

400g

63 **Filetsteak** 27,5

200g

64 **Filetsteak** 33,5

300g

65 **Filetsteak** 39,5

400g





BEILAGEN

BEILAGEN KÖNNEN ZU STEAKS UND JEDEM ANDEREN HAUPTGERICHT BESTELLT WERDEN.

66 Patatas frites	3,9
Pommes frites	
67 Batatas	4,5
Süße Kartoffeln	
68 Porciones de patata	3,9
Kartoffelecken	
69 Patatas del romero	3,9
Rosmarinkartoffeln	
70 Espinaca fresca	4,9
Frischer Spinat mit Cherry-Tomaten und Knoblauch	
71 Vegetales mediterráneos	3,9
mediterranes Gemüse	
72 Cebollas asadas	3,9
Geröstete Zwiebeln	
73 Espárragos a la parrilla	6,5
Gegrillter Spargel mit Meersalz und Olivenöl	
74 Beilagensalat	4,9

SAUCEN

UNSERE SAUCEN EIGNEN SICH HERVORRAGEND ZU UNSEREN STEAKS.

75 Salsa riojana	3, 7, 10	3,9
Rioja Sauce		
76 Salsa de trufas	3, 7, 10	5,5
Trüffelsauce		
77 Salsa gorgonzola	3, 7, 10	3,9



PAELLA

WIR BEREITEN DIE PAELLA FRISCH FÜR SIE ZU. DAHER KANN ES ETWAS LÄNGER DAUERN. BESTELLUNGEN ERST AB 2 PERSONEN

- | | |
|---|------|
| 78 Paella tierra y mar <small>B, D, N</small> Preis/Person
mit Fisch, Hähnchen, Garnelen und Muscheln | 19,5 |
| 79 Paella Marinera <small>B, D, N</small> Preis/Person
mit Fisch und Krustentieren | 22,5 |
| 80 Paella Vegetariana <small>B, D, N</small> Preis/Person | 18,5 |

DESSERT

- | | |
|---|-----|
| 81 Leche frita <small>7, 10, 18, G, H</small>
Frittierte Milch mit Zimtsauce und
Walnusseis | 7,5 |
| 82 Churro Madrileño <small>10</small>
mit Karamellsauce und Zimteis | 7,5 |
| 83 Sorbete de mango <small>10</small>
Mango-Sorbet mit Wodka | 6,9 |
| 84 Soufflé de chocolate <small>7, 10, 18, G, H</small>
Schokoladen Soufflé mit Minzensauce
und Mangosorbet | 8,5 |





[GETRÄNKEKARTE]

SOFTDRINKS

Wasser 0,25 L	3,3
Wasser 0,75 L	6,4
Coca Cola / Coca Cola Zero 0,2 L 3, 7, 9, 10, 14	3,3
Fanta / Sprite 0,2 L 3, 7, 10	3,3
Apfelsaft / Apfelschorle 0,3 L 2, 8	
Orangensaft 0,2 L	3,3
Tonic Water 0,2 L 3, 7, 10	3,7
Bitter Lemon 0,2 L 3, 7, 10	3,7
Ginger Ale 0,2 L 3, 7, 10	3,7

BIER

Warsteiner Pils v. Fass 0,3L A	3,4
Altbier v. Fass 0,25L A	3,4
König Ludwig Weizen 0,5 L A	5,4
König Ludwig Weizen 0,5 L A Alkoholfrei	5,4
San Miguel 0,33 L A Spanisches Bier	4,1
Estrella Galicia 0,33 L A Spanisches Bier	4,1

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee 14	2,6
Espresso 14	2,6
Cortado 14	2,8
Cappuccino 14	3,2
Milchkaffee 14	3,2
Carajio 14	4,5
Tee verschiedene Sorten 14	2,5

APERITIV

Glas Cava 0,2 L	6,5
Sherry / Jerez	4
Hugo	8,5
Martini Bianco / Rosso	5,5
Aperol Spritz	8,5
Pedro Ximénez	4,5

WHISKEY

Chivas Regal	6,5
Jack Daniels	5,9
Black Label	6,5
Jameson	6,5
Glenfiddich 12 Jahre	9,9

RUM

Rum Cacique	7,9
Ron Anejo	7,9

BRANDY

Carlos I	7,9
Cardenal Mendoza	8,5
Gran Duque D Alba	8,5
Cardenal Mendoza Angelus	7,9
Luis Felipe Grand Reserva	15

SPIRITUOSEN

Hervas Süß / Trocken	3,5
Pacharan	4

SPIRITUOSEN

Anis Chinchon Süß / Trocken	3,5
Licor 43	4
Tequila Silver / Gold	3,5
Vodka Absolut	3,5
Killepitch	3,2
Sambuca	3,5
Ramazotti	3,5
Calvados	4
Liquor Crema Catalana	4
Orujo de jerbas	4
Orujo	3,5
Orujo de Café	4

LONGDRINKS

Gin Tonic 3, 7, 10	11,5
Vodka Tonic 3, 7, 10	9,5
Campari Orange	7,5
Licor 43 mit Milch 18, G	7,5
Whisky Cola 3, 7, 10, 14	9,5
Bacardi Cola 3, 7, 10, 14	7,5

[VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH]

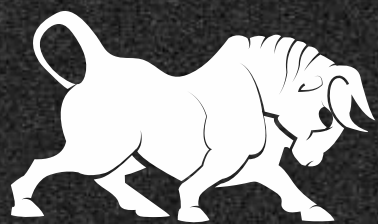
in unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Sorgfalt daher nicht ausgeschlossen werden. Bei fehlender Deklaration wenden Sie sich bitte an unsere Servicekräfte oder das Ausgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.

ZUSATZSTOFFE

- | | |
|----------------------------|---|
| 1 Farbstoff | 10 mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n) |
| 2 geschwärzt | 11 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3 Konservierungsstoff | 12 übermäßigem Verzehr abführend wirken |
| 4 geschwefelt | 13 chininhaltig |
| 5 mit Phosphat | 14 koffeinhaltig |
| 6 mit Antioxidationsmittel | 15 Stärke |
| 7 mit Geschmacksverstärker | 16 Eiklar |
| 8 gewachst | 17 Sojaprotein |
| 9 mit Süßungsmittel | 18 Milchprotein |

ALLERGENE

- | | |
|--|---|
| A enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen sowie Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer) | H enthält Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse) |
| B enthält Krebstiere | I enthält Sellerie |
| C enthält Ei | J enthält Senf |
| D enthält Fisch | K enthält Sesam |
| E enthält Erdnuss | L enthält Schwefeloxid und Sulphide |
| F enthält Soja | M enthält Lupine |
| G enthält Milch (einschließlich Laktose) | N enthält Weichtiere |



LOS CHICOS

RESTAURANTE ESPAÑOL Y ARGENTINO

Andreas Straße 7- 9

40213 Düsseldorf - Altstadt

T. +49 (0) 211 158 277 39

F. +49 (0) 211 158 286 54

loschicos.duesseldorf@gmail.com