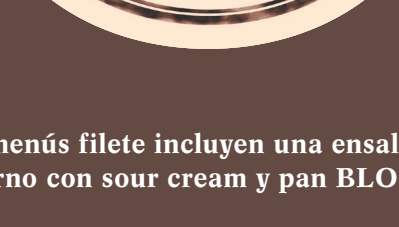




BEST STEAKS SINCE 1968



Nuestros menús filete incluyen una ensalada fresca, patata al horno con sour cream y pan BLOCK HOUSE.

MRS. RUMPSTEAK

un corte de alta gama de nuestra propia carnicería, 180 g, del jugoso lomo del vacuno

MR. RUMPSTEAK

de vacuno joven BLOCK HOUSE seleccionado con ligero borde de grasa para ser jugoso, 230 g, firme y tierno

HEREFORD RIB-EYE

el entrecôte, 250 g, buen jaspeado con pequeño ojo de grasa, jugoso y tierno

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz

entrecôte maduro tierno, 330 g, el orgullo de nuestros carniceros, de la parrilla con piedra de lava, con rábano recién rallado

FILET MIGNON

160 g de la pieza más tierna del vacuno joven, aderezado con la popular pimienta BLOCK HOUSE

AMERICAN TENDERLOIN

el mejor trozo del filete, 220 g, corte alto y grueso, fuera crujiente y dentro rosa tierno, con mantequilla a las hierbas

T-BONE STEAK, 1.1 lb

tierno filete y jugoso roastbeef con hueso en T, 500 g, con crujiente borde de grasa y nuestra mantequilla a las hierbas. En parte también para dos



COMENZANDO CON LO FRESCO

Ensalada BLOCK HOUSE

Lechuga de hojas sueltas y lechuga iceberg, tomates, pimientos, pepinos, cebollas, rábanos, tomate confitado especiado y pepitas de calabaza

El precio está incluido en el menú de filete.

Bruschetta de tomate

tomates frescos cortados en dados con pesto de albahaca especiado aceite de oliva y cebolla sobre pan BLOCK HOUSE

NUEVO Tomates y burrata

tomates frescos en rama con tomate confitado picante, cebollas rojas y nuestro pesto de albahaca, servidos con una pequeña porción de Burrata D.O.P

Ensalada de gambas

gambas con rábanos, eneldo, pepino y buen aceite de oliva, servido con pan BLOCK HOUSE recién horneado

Si pide un aperitivo, en vez de la ensalada con el menú de carnes, le cobramos 3,00.

Aliños:

American Dressing suave, cremoso, refinado con estragón
French Dressing[®] sabroso, con regusto a ajo
Italian Dressing[®] especiado, con vinagre balsámico suave, hierbas, aceitunas y aceites prensados en frío

Ensalada César

lechuga romana, lechuga iceberg, rúcula y espinaca con croûtones al ajo, aliñada con french dressing y queso Grana Padano¹

Carpaccio de buey

100% ternera de Meck-Pomm en lonchas finísimas con pesto de albahaca y mezcla de eneldo y rábano

Tártaro de ternera

carne picada de nuestra carnicería, clásicamente aliñada con cebollas rojas y alcáparras

También para compartir

SOPA FINAS

Bull Soup

caldo de ternera de intenso sabor con carne de crianza propia en cama de verduras, acompañado con pan BLOCK HOUSE

Sopa de gulash

picante húngaro con pimiento fresca y mucha carne vacuna de cría propia, acompañada de pan BLOCK HOUSE

Sopa de cebolla al estilo francés

clásica cocida con vino blanco y gratinada con queso

Soupe aux carottes et au gingembre

aromática con jengibre fresco, refinada con nata, servida con pan BLOCK HOUSE

COCINA VERDE

Patata de la huerta

nuestra popular patata al horno con crema agria, verduras frescas de temporada y bruschetta

Los tres clásicos

nuestra ensalada con setas finas asadas con mantequilla, con patata al horno y pan BLOCK HOUSE

NUEVO Curry de verduras con quinoa

verduras frescas en salsa de curry preparadas con mezcla de verduras con crema agria, nuestra mantequilla de hierbas y pan BLOCK HOUSE

Linguine

tallarines finos picantes con ajo y aceite, con verduras recién asadas y tomate confitado especiado

A elegir entre dos filetes de pechuga de pavo

Tazón

mezcla de quinoa fresca y verduras fritas crujientes, ensaladas de hojas verdes y tomate confitado

A elegir entre dos filetes de pechuga de pavo

COCINA FRESCA

NUEVO Filetes de pechuga de pavo

dos filetes tiernos, fritos crujientes, servidos con patatas asadas con crema agria, nuestra mantequilla de hierbas y pan BLOCK HOUSE

Medallones de filete con verduras

tiernos medallones de filete de ternera con gratinado de patatas, verduras frescas de temporada y salsa de crema de pimiento teriyaki

NUEVO Solomillo

160g, del centro de la cuadril de ternera, con guarnición de ensalada de col, servido con patatas fritas y pan BLOCK HOUSE

A petición le servimos nuestra ensalada fresca para empezar.

Ensalada americana

con dos filetes de pechuga de pavo sobre hoja crujiente y lechuga iceberg y aliño americano o aliño italiano

Salmón de los fiordos noruegos

cocido al vacío en salsa de mantequilla de lima, servido con patatas gratinadas y hojas de espinaca especiadas

Cordero de pastoreo de Nueva Zelanda

180g de tierno lomo de cordero, en su punto a la plancha, con patatas gratinadas, hojas de espinaca finamente especiadas y mantequilla de hierbas

AMERICAN BISTRO

Hamburguesa Block clásica

200g de ternera de nuestra propia granja de Mecklemburgo-Pomerania Occidental y pan BLOCK HOUSE recién horneado

• con verduras salteadas

• con patatas al horno

Hamburguesa con queso neoyorquina

nuestra hamburguesa Block de 200 g, con queso Edam gratinado sobre pan BLOCK HOUSE recién horneado, servida con patatas fritas y guarnición de ensalada de col

Sartén fitness

nuestras verduras crujientes a la plancha con jugosas tiras de ternera y crema de pimiento teriyaki

PARA ACOMPAÑAR

Pan BLOCK HOUSE

con ajo, recién horneado

Patata al horno con sour cream

Gratinado de patatas

Patatas fritas

NUEVO Crema de pimiento teriyaki

Salsa barbacoa con mango

Mantequilla de ajo para filetes

Sour Cream

Verduras frescas de temporada

Espinacas «Brasserie»

finamente aromatizadas con cebolla

Crujiente sartén de verdura

pimiento, arvejas, champiñones y cebolla roja recién asados

Coleslaw

ensalada de col blanca con zanahorias y pepino rallados y apio

Champiñones frescos con crema

NUESTROS VINOS

Blanco

Vino blanco Cuvée del Palatinado edición BLOCK HOUSE, QbA 0,21
edición Zeter, Pfalz 0,75 l

Chardonnay

Cellar Selection, Kleine Zalze 0,21
Stellenbosch, Sudáfrica 0,75 l

Riesling

Schloss Vollrads, QbA 0,21
Rheingau 0,75 l

Sauvignon Blanc

Clos Henri, Henri Bourgeois 0,21
Marlborough, Nueva Zelanda 0,75 l

Silvaner Keuper d'Iphofen

Bodega Juliusspital, Franconia 0,21
0,75 l

Pinot blanc Oktav

Casa Heger 0,21
Kaiserstuhl, Baden 0,75 l

Rosado

Spätburgunder Rosé 0,21
Salwey, QbA 0,75 l
Kaiserstuhl, Baden

Tinto

Côtes du Rhône 0,21
Domaine des Capes 0,75 l
Francia

Malbec

Bodegas Callia 0,21
Argentina 0,75 l

Shiraz

Wynns Coonawarra Estate 0,21
Australia 0,75 l

Merlot

Grand Estates, Columbia Crest 0,21
EE.UU. 0,75 l

CABERNET SAUVIGNON

Terra Noble, Reserva 0,21
Chile 0,75 l

BURBUJEANTE

Prosecco, Spumante seco, San Simone 0,1 l
0,75 l

Champán, Drappier

Brut, Reims 0,375 l

FRESCO DEL BARRIL

Pils fresca del barril 0,3 l
Cerveza sin alcohol (botella) 0,33 l
Radler (bebida mixta de cerveza y Sprite) 0,3 l
Cerveza de trigo 0,5 l
Cerveza de trigo sin alcohol (botella) 0,5 l

REFRESCOS

Agua mineral con gas 0,25 l 0,75 l
Agua mineral sin gas 0,25 l 0,75 l
Agua mineral fresca del grifo con hielo y limón 0,5 l
Spritzer de ruibarbo 0,45 l
Spritzer de maracuyá 0,45 l
Apfelschorle, turbio (agua mineral con zumo de manzana) 0,33 l
Coca-Cola^{2,3}, Fanta^{2,4}, Sprite 0,3 l
Coke Zero^{2,3,4} 0,33 l
Bebida de malta² 0,33 l
Bitter Lemon, tónica⁵ 0,2 l
Zumo de manzana, turbio 0,2 l
Zumo de tomate 0,2 l
Zumo de naranja 0,2 l
Zumo de uva, tinta 0,2 l

Spritzer familiar con 0,75 l de agua mineral y una botella de zumo de manzana de 0,75 l

APERITIVOS

Martini, blanco 5 cl
Jerez Tío Pepe 5 cl
Aperol Spritz^{2,5} 0,2 l

LICORES

Fürst Bismarck Korn 2 cl
Helbing Kümmel 2 cl
Malteserkreuz Aquavit 2 cl
Aalborg Jubiläums-Aquavit 2 cl
Aqvavit Linie 2 cl
Fernet-Branca 2 cl
Schladerer Williamsbirne 2 cl
Cognac VSOP, Meukow 2 cl
Sambuca 2 cl
Grappa, Nonino 2 cl
Smirnoff Vodka 4 cl
Jack Daniel's Tennessee 4 cl
Baileys 4 cl
Ramazotti 4 cl
Campari 4 cl
Gordon's Dry Gin 4 cl
Havana Club Rum, blanco 4 cl
Jägermeister 4 cl

CAFÉ, TÉ Y CÍA.

Vaso de Latte Macchiato Taza de capuchino Taza de espresso Taza de espresso doble Jarrita de té Taza de café Taza de café descafeinado Vaso de "chocpresso" Vaso de bebida al cacao Vaso de "Glühwein" (vino caliente con especias) 0,2 l

¹Con conservantes. ²Con colorantes. ³Con cafeína. ⁴Con edulcorantes, contiene una fuente de fenilalanina. ⁵Contiene quinina. ⁶Con antioxidantes. ⁷Sulfurado. Todos los pesos de la carne son pesados antes de asar. Si es alérgico a algo, por favor háganoslo saber para hacerle entrega de nuestra carta especial para alérgicos.