

Menu

Vorspeise

AREPAS DE POLLO 8,50 €
2 Stück typisch Lateinamerikanische
Maisbrötchen gefüllt mit schonend gegarten
Hühnerfleisch.

AREPAS DE CARNE⁴ 8,50 €
2 Stück typisch Lateinamerikanische
Maisbrötchen gefüllt mit schonend gegarten
Rindfleisch.

EMPANADAS^{1,10} 8,50 €
2 Stück typisch Lateinamerikanische frittierte
Teigtaschen (Maismehl) gefüllt wahlweise mit
Hähnchen oder Rind, 2 Dips

PATACONES 8,50 €
Frittierte Kochbanane mit 2 Dips

YUCA FRITA 8,50 €
Frittierte Maniok mit 2 Dips

NACHOS MIT KÄSE^{3,4} 8,50 €
Nachos mit Käse überbacken mit 3
verschiedenen Dips

NACHOS DIPS³ 6,50 €
Nachos mit 3 verschiedenen Dips

CALAMARES FRITOS^{5,8} 9,50 €
Frittierte Calamari Ring mit hausgemachter
Ali-oli.

GAMBAS AL AJILLO 9,50 €
Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl

TAPAS LATINAS (4 PERSONEN) 38,00 €
Chorizo, Chicharron, Patacones, Arepas,
Empanadas, Maniok und Dips

PINCHOS DE POLLO⁷ 8,50 €
Hähnchenspieße vom Grill nach hauseigenem
Rezept.

PORTION POMMES³ 5,50 €

Hauptgerichte mit Hähnchen

MARACUYA HUHN 14,50 €
Hähnchenbrustflet mit fruchtiger Maracuja
Soße serviert mit Reis und Beilagensalat

HÄHNCHEN MIT KÄSESAUCE⁴ 15,50 €
Hähnchenbrust mit Blauschimmelkäse, Reis
und Beilagensalat

FAJITAS^{1,3,4} 15,50 €
3 Weizentortillas und 3 Dips
(Hausgemachte Guacamole, Sauerrahm und
Pico de Gallo) begleiten eine heiße
gusseiserne Pfanne mit gebratenen Gemüse
und Hähnchen.

BURRITO^{1,3,4,7,10} 14,50 €
Weizentortilla gefüllt mit Reis, geschwenkte
Gemüse, Hähnchen und drauf 3 Dips
(Hausgemachte Guacamole, Sauerrahm und
Pico de Gallo) dazu kleinen Salat

Hauptgerichte mit Rind

STEACK CHIMICHURRI 22,50 €
Gegrilltes Rindersteak (Arg.) mit typisch
argentinischer Steaksauce, Rosmarinkartoffeln
und Beilagensalat.

SÜSS-SAURES FLEISCH 19,80 €
Rindfleischstreifen, Staudensellerie,
Kirschtomaten, lange Zwiebeln,
Rosmarinkartoffeln und süß-saure Soße

BURRITO^{1,3,4,7,10} 15,50 €
Weizentortilla gefüllt mit Reis, geschwenkte
Gemüse, Rind, und drauf 3 Dips
(Hausgemachte Guacamole, Sauerrahm und
Pico de Gallo) dazu kleinen Salat

FAJITAS^{1,3,4} 16,50 €
3 Weizentortillas und 3 Dips (Hausgemachte
Guacamole, Sauerrahm und Pico de Gallo)
begleiten eine heiße gusseiserne Pfanne mit
gebratenen Gemüse und Rind fleisch.

yummy

Menu

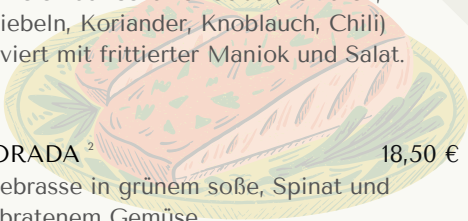
1,3,4

Hauptgerichte mit Fish

LACHSFILET^{2,7,10} 19,80 €
Frisches Lachsfilet vom Grill mit Reis und Beilagen Salat

ENCHILADA DE GAMBAS⁸ 18,50 €
Garnelen auf scharfer Soße (Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Knoblauch, Chili) serviert mit frittiertes Maniok und Salat.

DORADA² 18,50 €
Seebrasse in grünem soße, Spinat und gebratenem Gemüse.



Hauptgerichte Vegetarisch

SUENO VEGETARIANO^{3,4,7} 13,90 €
Frittierte herzhaftes Riesen-Kochbanane mit Guacamole und Schafkäse bedeckt und von einem kleinen Beilagensalat

SPINAT-FRIKADELLEN^{1,3,4} 13,90 €
Spinatknödel in weißer Champignonsauce

FAJITAS^{1,3,4} 13,90 €
3 Weizentortillas und 3 Dips (Hausgemachte Guacamole, Sauerrahm und Pico de Gallo) begleiten eine heiße gusseiserne Pfanne mit gebratenen Gemüse

BURRITO^{3,4,7,10} 13,90 €
Weizentortilla gefüllt mit Reis, geschwenktes Gemüse, und drauf 3 Dips (Hausgemachte Guacamole, Sauerrahm und Pico de Gallo) dazu kleiner Salat.



Dessert

VOLCAN^{1,3,4,5} 4,50 €
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel Vanilleeis



Alle unsere Gerichte sind hausgemacht und werden frisch zubereitet, daher können auch in Gerichten ohne besondere Kennzeichnung Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen enthalten sein.

Zusatzstoffe und Allergien

Information

Getränke

A = CHININHALTIG
B = KOFFEINHALTIG
C = MIT FARBSTOFFEN
D = MIT
KONSERVIERUNGSMITTELN
E = MIT SÜSSUNGSMITTELN
F = TAURIN HALTIG
G = MIT SCHWEFELDIOXIDEN
UND SULFITEN
H = MIT LAKTOSE
I = MIT EI
J = MIT PHOSPHAT
K = MIT
ANTIOXIDATIONSMITTELN
L = MIT GLUTEN
M = GESCHWEFELT
N = MIT SÄUERUNGSMITTELN
O = MIT NÜSSEN
P = GELIERMITTEL
Q = MIT TAURIN

Essen

1 – GLUTENHALTIG
2 – FISCH
3 – SCHWEFELDIOXIDE UND
SULFITE
4 – MILCH UND LAKTOSE
5 – EIER
6 – LUPINEN
7 – SENF
8 – WEICHTIERE
9 – SOJA
10 – FARBSTOFFE

