

## LATIN FOOD

### BAR FOOD

#### YUCA FRITA 7,5

Unsere Maniok Pommes mit Avocado Dip

#### TEQUEÑOS 7,9

4 hausgemachte Teigstäbchen mit Käsefüllung

#### YUCA FRITA CON CHISTORRAS 10,9

Frittierter Maniok mit Guacamole und Chistorras - eine Wurstsorte aus Spanien und Dip

#### CHICHARRON DE POLLO 10,9

Knusprig gebratene Hähnchenteile, mit Teriyaki Sauce, dazu 2 hausgemachte Dips [ Avocado & Picante]

#### TOSTONES CON DIP ✓\*\* 9,5

6 frittierte grüne Kochbananenscheiben serviert mit schwarze Bohnen Hummus **oder mit** Erbsen-Hummus dazu \*pico de gallo

#### HAUSGEMACHTE EMPANADAS 8,5

2 Gefüllte Maistaschen wahlweise mit Rind, Hähnchen, Käse oder vegan mit schwarzen Bohnen

### AREPAS

2 Maisteigfladen mit Füllungen Ihrer Wahl.  
15,5

#### AREPA PELUA

pulled beef in feiner Tomaten-Paprika Sauce und geriebenem Käse

#### AREPA REINA

pulled chicken in Avocado Creme

#### GUISANTES [Vegetarisch]

Erbsen Hummus, Kochbanane & geriebener Gouda

#### DOMINO [Vegetarisch]

Schwarze Bohnen Hummus, süße, gebratene Kochbanane und geriebener Feta

\*Zu den Arepas servieren wir Bananenchips, Krautsalat, Pico de gallo & Avocado Dip

### VEGIE & VEGAN ✓

#### CAUSA (kalt) ✓ 12,9

Ein traditionelles leckeres peruanisches Kartoffelgericht, geschichtet mit Erbsen Hummus und Avocado Creme

#### CACHAPA MIXTA VEGETARIANA 16,9

Maisteigpfannkuchen mit Mozzarella, dazu Avocado, schwarze Bohnen Hummus & Pico de Gallo

#### PATACON VEGANO ✓ 16,9

Vegetarische Gemüsepfanne mit Champignons, Zucchini und Tomaten, grüne Erbsen mit Kräutern, hausgemachte Saucen; Avocado, Picante serviert auf Tostones / frittierte grüne Kochbananenscheiben

#### BOWL MIXTA vegan auch möglich ✓ 17,9

Grüne Erbsen mit Kräutern, Reis in Kokosmilch mit Gemüse und Kidneybohnen, gebratene Zucchini, \*Pico de Gallo, venezolanischer Krautsalat, süße, gebratene Kochbanane, schwarze Bohnen mit Feta, knusprige Maisbällchen, Guacamole

### CEVICHEs

#### CEVICHE DE LA CASA 17,9

besteht klassisch aus kleingeschnittenem, weißen, rohen Fisch, der in frischem Limettensaft gar zieht: Die Säure ersetzt den Kochvorgang. Salz, rote Zwiebeln, Koriander und Chili, dazu unsere Bananenchips, Süßkartoffel und Sonnenmais

#### VUELVE A LA VIDA CARIBEÑO 18,9

Venezolanischer Meeresfrüchte-Cocktail. Mit Calamari, Garnelen, Miesmuscheln, Vuelve A La Vida-Tomatensauce, Avocado, Koriander, Chili, Limette, dazu knusprige, salzige Kochbananenscheiben

#### CEVICHE COMBINADA 24,9

Ceviche mit Leche de Tigre, kombiniert mit knusprig frittierter Meeresfrüchtemischung, dazu Süßkartoffel, Sonnenmais und knusprig, salzige Kochbananenscheiben

**SALADS**

**ENSALADA TROPICAL** ✓ 11,9

Lolo Rosso Salat mit Mango, Gurke, Kokosnusssraspeln, Tomaten, rote Zwiebel, frische Jalapeños, Avocado, Koriander, Limettensaft & Agave dazu Tostones / Frittierte grüne Kochbananen schein

**MIT GEGRILLTER MAISHÄHNCHENBRUST** 17,90

**MIT GEGRILLTEN RIESNGARNELEN** 18,90

**LATIN BOWLS**

**PABELLON BOWL** 24,9

Pulled beef, schwarze Bohnen mit geriebenem Feta, süße, gebratene Kochbananen, Basmatireis, \*Pico de gallo und Avocado

**JALEA BOWL** 24,9

mit knusprig frittiertes Meeresfrüchtemischung Reis in Kokosmilch mit Gemüse und Kidneybohnen \*pico de gallo, venezolanischer Krautsalat, süße, gebratene Kochbanane und Avocado

**MADURITOS CON CARNE** 18,9

In Butter gebratene, süße Kochbanane on top pulled beef, geriebener Gouda, Avocado Creme

**POLLO FRITO BOWL** 18,9

Knusprig gebratene Hähnchen Oberkeule, Reis in Kokosmilch mit Gemüse und Kidneybohnen pico de gallo, venezolanischer Krautsalat, süße, gebratene Kochbanane und Avocado

**POLLO GUISADO** 18,9

In Tomate, Möhren und Paprika geschmorte Maishähnchenbrust, Reis in Kokosmilch mit Gemüse und Kidneybohnen pico de gallo, venezolanischer Krautsalat, süße, gebratene Kochbanane und Avocado

**WOK STYLE**

**LOMO SALTADO** 24,9

Arg. Rinderfiletstreifen werden in einer auf Sojasauce basierenden Marinade eingelegt, angebraten und mit Zwiebeln, Tomaten und Chilis gegart. Serviert mit Reis und frittiertes Maniok

**POLLO SALTADO** 15,9

Zarte Hähnchenbrust wird mit roten Zwiebeln, Ají-Amarillo-Chilischoten und Tomaten gebraten und mit frittiertes Maniok und Reis serviert.

**GRILL**

**CACHAPA GRILL** 25,9

Maisteigpfannkuchen mit Mozzarella, gegrilltem argentinischen Rinderhüftsteak, Hähnchenoberkeulen ohne Knochen, dazu hausgemachte Saucen; Avocado & Picante

**PATACON DEL JEFE** 25,9

Gegrilltes Rinderhüftsteak, Hähnchenoberkeulen ohne Knochen, hausgemachte Saucen; Avocado und Picante serviert auf Tostones / Frittierte grüne Kochbananenscheiben

**DESSERT OF THE DAY** 5,5

(Sprechen Sie uns gerne an)

.....

**Wenn Sie irgendwelche  
Ernährungseinschränkungen oder  
Nahrungsmittelallergien haben,  
benachrichtigen Sie bitte unser  
Teammitglied**