

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**