

KURZE ERKLÄRUNG DER SPEISEN

Yuca | Maniok | Casava

Viele Namen für dasselbe Gemüse:
Eine Wurzel, die in Südamerika wächst.



Tostones, Patacon | Kochbanane

Knusprig gebratene, gesalzene Kochbananenscheiben
aus der lateinamerikanischen und karibischen Küche



Tajada | süße Kochbanane

Ein Gericht aus reifen/süßen Kochbananen, die in lange
Scheiben geschnitten und gebraten werden. Es ist ein
typisches Essen aus den karibischen Ländern; Nicaragua,
Kolumbien, Honduras, Panama und Venezuela.



Arépa | Maisteigfladen

Ein runder Maisteigfladen, der zu einer Teigtasche
umfunktioniert wird. Ein smarterer, glutenfreier Snack für
Vegetarier, Veganer als auch für Fleischliebhaber.
Beliebt in Venezuela und Kolumbien.



Die Cachapa | Maisteigpfannkuchen

Ein typisches Gericht Venezuelas. Der Teig wird mit
Harina Pan
(venezolanisches Maismehl), ähnlich wie ein Pfannkuchen
zubereitet.



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

Wein

WeiB

2021 Trebbiano, Caldora, Italien, Abruzzen
0,2 L 6,9 | 0,75 L 23,9

2022 Grauburgunder vom Kalkstein, Weingut Neiss, Pfalz
0,2L | 7,9 | 0,75 | 27

Rosé

Zione Cerasuolo D' Abruzzo DOC
0,2L 7,2 | 20,9

Rot

2022 Negroamaro Primitivo Puglia IGT
0,2 Liter 7,8 | 0,75 Liter 25,9

2021 Malbec,
Finca San Carlos, Argentinien, Mendoza
0,2 Liter 7,2 | 0,75 Liter 24,9



TISCH TAPAS

TOSTONES MIXTA 6,9

Zwei frittierte grüne Kochbananen serviert mit zwei versch. Toppings pulled beef und Hähnchen
Avocado-Salat

CHICHARRON DE POLLO 10,9

Knusprig gebratene Hähnchenteile dazu 2 hausgemachter Dips [Avocado & Picante]

YUCA FRITA CON CHISTORRAS 10,9

Frittierter Maniok mit Guacamole und Chistorras – eine Wurstsorte aus Spanien
Dazu frittierte Maniok und *Pico de gallo

EMPANADAS 8,5

2 gefüllte Mini-Maisteigtaschen wahlweise mit
pulled beef | pulled Chicken | Käse

TISCH TAPAS

VEGETARISCH / VEGAN ✓

TEQUEÑOS 7,90€

4 hausgemachte Teigstäbchen mit Käsefüllung und Hausgemachtem Dip

YUCA FRITA & GUACAMOLE ✓** 7,90€

Maniok pommes mit Guacamole Dip

TOSTONES CON DIP ✓** 9,5

Frittierte grüne Kochbananen serviert mit
schwarze Bohnen Hummus mit Pico de gallo
(6 Einheiten / Tostones pro Bestellung)

AREPAS

glutenfrei.

AREPITAS CLASSICA 15,5

Zwei Maisteigfladen serviert wahlweise mit

Pelua (gefüllt mit Pulled beef und geriebenem Gouda) oder

Reina (gefüllt mit pulled chicken in Avocado Creme)

AREPITAS MIXTA

(vegan ✓möglich) 15,5**

Zwei Maisteigfladen serviert wahlweise mit

Guisantes

gefüllt mit Erbse Humus, süße gebratene Kochbanane und geriebenem Gouda

oder

Domino

gefüllt mit süßen Kochbananen, schwarze Bohnen Hummus und geriebener Feta-Käse

***Zu den Arepitas servieren wir Tostones, Pico de gallo und hausgemachter Dip**

VEGETARIANA / VEGAN

CACHAPA VEGETARIANA 14,90€

Maisteigpfannkuchen getoppt mit Mozzarella, Avocado, süße gebratene Kochbanane mit Avocado Dip

BOWL MIXTA 17,90€

vegetarisch vegan auch möglich ✓**

Karibischer Reis mit Gemuse, Grüne & Kidneybohnen, Kokosmilch, gebratene Zucchini mit Kräutern,

*Pico de Gallo, Krautsalat, süße Kochbanane, Schwarze Bohnen mit Feta, knusprige Maisbällchen,
Guacamole

CEVICHE

CEVICHE DE LA CASA 16,90€

Besteht klassisch aus kleingeschnittenem, weißem rohem Fisch, der in Limettensaft gar zieht: Die Säure ersetzt den Kochvorgang. Salz, rote Zwiebeln, Koriander und Chili, dazu Bananenchips Süßkartoffel und Mais

CEVICHE DE COCO ✓ 12,90€**

Mit Kokosnussraspel, Mango, Gurke, Tomaten, rote Zwiebel, frische Jalapeños, Avocado, Koriander, Agave und Limettensaft

HAUPTGANG

MADURITOS CON CARNE 15,90€

In Butter gebratene, süße Kochbanane mit Pulled Beef, geriebener Gouda, Avocado Creme

PABELLON 24,90€

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

LOMO 24,90€

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

GRILL

CACHAPA GRILL 25,90€

Maisteigpfannkuchen getoppt mit Tomate, Mozzarella gegrilltem argentinischen Rinderhüftsteak, Hähnchenoberkeulen ohne Knochen hausgemachte Saucen Avocado, Aioli und Picante

PATACON DEL JEFE 25,90€

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

POSTRE DEL DIA | TAGES DESSERT

5,50€

HAUSGEMACHTE DIPS 2,50€

Salsa Guasa | Avocado | Kräuter | Paprika

Salsa verde | Kräuter | Knoblauch | Avocado

Salsa Picante | scharfe Sauce Karibische Art

Salsa rosada | Ketchup, Mayo, Pfeffer, Salz, Limette

[Wir berechnen 1,50€ extra für Togo VERPACKUNG]

KURZE ERKLÄRUNG

*Salsa Rosada

Es handelt sich um eine einfache Soße auf Ketchup- und Mayonnaise-Basis

* Pico de gallo al Añejo

ist eine frische Würzsauce aus gehackten Tomaten, rote Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Koriander, Tabasco, Essig, und Knoblauch

*Maduritos: reife süße Kochbanane

***Tostones:** Knusprig gebratene, gesalzene Kochbananenscheiben

*Leche de Tigre

Leche de Tigre ist eine peruanische Marinade, die typischerweise in Ceviche, einem Meeresfrüchtegericht, verwendet wird. Es wird durch Mischen von Limettensaft, Knoblauch, Ingwer, Sellerie, Zwiebeln und Chilischote mit rohem Fisch hergestellt

*Chicharron

Chicharrón ist ein Gericht, das im Allgemeinen aus gebratenem Schweinebauch oder gebratenen Schweineschwarten besteht. Chicharrón kann auch aus Huhn, Fish oder Rindfleisch hergestellt werden.



Vielen Dank für Ihren Besuch!

Bar Añejo
Elisenstr. 22
30451 Hannover

Tel.: +49 511 49537241

info@bar-anejo.com

www.bar-anejo.com

Endpreise inklusive Mehrwertsteuer.
Prices include service and tax.

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



Follow us on
Instagram

Baranejo.hannover