

KURZE ERKLÄRUNG DER SPEISEN

Yuca | Maniok | Casava

Viele Namen für dasselbe Gemüse:
Eine Wurzel, die in Südamerika wächst
und sehr vielfältig zubereitet wird.



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
smarter, 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

BAR SNACKS

NACHOS AL CARIBE | Bananenchips mit Avocado Dip 6,50€

YUCA FRITA | Unsere Maniok Pommes mit Avocado Dip 7,20€

TEQUEÑOS | 4 hausgemachte Teigstäbchen mit Käsefüllung 7,90€

YUCA FRITA CON CHISTORRAS 10,90€

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

CHICHARRON DE POLLO 10,90€

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

TOSTONES CON DIP ✓** 9,50€

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

AREPAS & EMPANADAS

EMPANADAS 8,50€

2 Mini-Maisteigtaschen mit Füllungen:
pulled beef | pulled Chicken | Käse

AREPAS CLASSICA 15,50€

2 Maisteigfladen mit

Pelua: Pulled beef und geriebener Gouda

Reina: pulled chicken in Avocado Creme

AREPAS VEGETARISCH 15,50€

Guisantes: Erbsen Hummus, süße, gebratener Kochbanane & geriebener Gouda

Domino: schwarze Bohnen Hummus, süße, gebratene Kochbanane & Feta

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





VEGETARIANA & VEGANA ✓

CAUSA (kalt) 12,90

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

CACHAPA MIXTA VEGETARIANA 14,90€

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

BOWL MIXTA vegetarisch vegan auch möglich ✓ 17,90

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 17,90

besteht klassisch aus kleingeschnittenen, 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 18,90

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

CEVICHE COMBINADA 24,90

besteht klassisch aus kleingeschnittenen, weißen, rohen Fisch, der in frischem Limettensaft gar zieht: Die Säure ersetzt den Kochvorgang. Salz, rote Zwiebeln, Koriander und Chili, dazu eine hausmarinierte, frittierte Meeresfrüchtemischung mit knusprig salzigen Kochbananenscheiben, Süßkartoffel und Sonnenmais

ENSALADAS

ENSALADA TROPICAL ✓ 11,90

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

MIT GEGRILLTER MAISHÄHNCHENBRUST 15,90

MIT GEGRILLTEN RIESNGARNELEN 17,90



LATIN BOWLS

POLLO FRITO BOWL 18,90

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

MADURITOS CON CARNE 18,90

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

PABELLON BOWL 24,90

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

LOMO BOWL 24,90

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

PESCADO FRITO 24,90

Frittiertes Doraden Filet auf Reis in Kokosmilch mit Gemüse und Kidneybohnen, *pico de gallo und Avocado

FUEGO

CACHAPA GRILL 25,90

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

PATACON DEL JEFE 25,90

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

POSTRE DEL DIA | TAGES DESSERT

5,50

