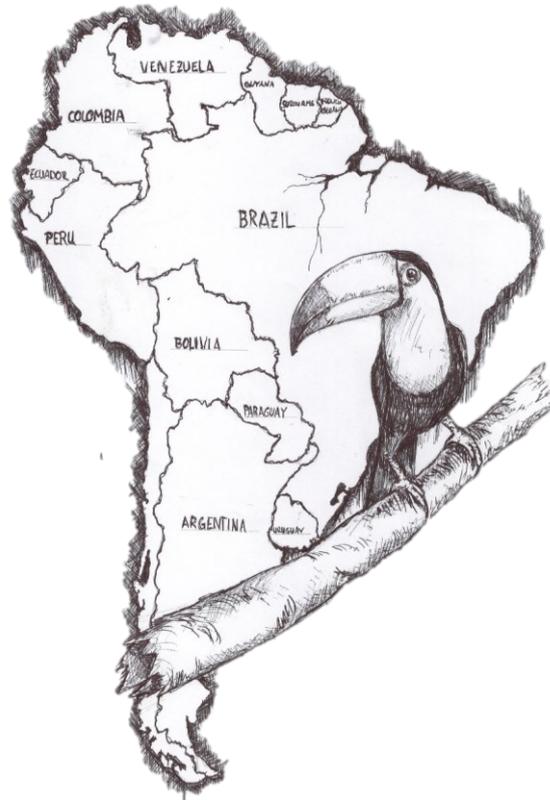


# BAR AÑEJO

*Fine drinks Latin food*



## WILLKOMMEN

in der Bar Añejo!

Lassen Sie sich von uns mit hochwertigen, kreativen und klassischen Cocktails, mit Wein- und Bierselektionen und hausgemachten, köstlichen Añejo Menüs verwöhnen.

Sollte sich Ihr ‚Liebling‘ nicht auf unserer Karte befinden, bitte lassen Sie uns dies wissen!

Wir bereiten Ihnen gerne Ihren persönlichen Lieblingsdrink zu!

Viel Spaß beim Zurücklehnen und Genießen!

Ihr Bar Añejo Team

## KURZE ERKLÄRUNG DER SPEISEN

---

Yuca | Maniok | Casava

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



Tostones, Patacon | Kochbanane

Knusprige, gesalzene Kochbananenscheiben aus der lateinamerikanischen und karibischen Küche.



Tajada | süße Kochbanane

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



Arepa | 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 Frischem Mais ähnlich wie ein Pfannkuchen zubereitet.



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



## TYPISCH VENEZOLANISCH

---

<b>PLATANITOS CON GUASA</b>	7,5
Bananenchips mit Avocado Creme.	
<b>YUCA FRITA CON GUACAMOLE</b> 	8,5
Maniok Pommes mit Avocado Creme.	
<b>TEQUEÑOS</b>	8,5
Vier Teigstäbchen mit Käsefüllung & Salsa Rosada.	
<b>EMPANADAS</b>	8,5
Zwei hausgemachte Mini-Maisteigtaschen mit verschiedenen Füllungen zur Auswahl: Pulled beef   Pulled chicken   Käse   Vegan mit Bohnen Zu den Empanadas servieren wir ein 1 Dip nach Wahl und Pico de Gallo	
<b>AREPAS</b>	18,5
Zwei traditionelle, glutenfreie Maisteigfladen - außen knusprig, innen weich. Serviert mit Pico de Gallo & Dip. Füllungen zur Auswahl sind:	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Pelua: pulled beef mit geriebenem Gouda</li><li>• Reina: pulled chicken in Avocado Creme</li><li>• Domino: mit süße Kochbanane, schwarze Bohnen und Feta</li><li>• Guisantes: mit süße Kochbanane und Grüne Erbsen mit Kräutern</li></ul>	
<b>MADURITOS CON CARNE</b>	25,9
In Butter gebratene, süße Kochbanane, on top pulled beef & geriebener Gouda, Pico de Gallo und Krautsalat.	

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

---

<b>TOSTONES MIXTA</b>	12,5
knusprig, salzige Kochbananenscheiben getoppt mit pulled beef und pulled chicken in Avocado Creme.	
<b>CHICHARRON DE POLLO</b>	12,5
Knusprig gebratene Hähnchenteile mit einer Sauce aus Panela & Teriyaki, dazu Maniokpommes.	
<b>JALEA &amp; YUCA</b>	13,5
Knusprig, frittierte Meeresfrüchtemischung serviert mit Maniokpommes und in Apfel Essig eingelegten roten Zwiebeln.	



## VEGGIE & VEGAN

---

- CACHAPA MIXTA** 15,5  
Mais-Pfannkuchen mit Mozzarella, Avocado, süße, gebratene Kochbanane serviert mit schwarzen Bohnen.
- PABELLÓN VEGETARIANO** 15,5  
Schwarze Bohnen, süße, gebratene Kochbananen, Basmatireis, Pico de Gallo, und unser Guasa Dip.
- BOWL MIXTA**  16,9  
Eine Bowl mit einem Kichererbsen-Salat, Zucchini mit Kräutern, Karibischer Reis, Krautsalat, Pico de Gallo, süße, gebratene Kochbananen, knusprigen Maisteigbällchen, und unser Guasa Dip.

## CEVICHE

---

- CEVICHE DE COCO**  15,9  
Kokosnussraspel, Mango, Gurke, Tomaten, rote Zwiebel, Jalapeños, Avocado, Koriander, Agave und Limettensaft.
- CEVICHE DE LA CASA** 18,9  
Ein klassisches Ceviche mit Leche de Tigre besteht aus klein geschnittenem, weißem Fisch, der in Limettensaft gar zieht: Die Säure ersetzt den Kochvorgang. Dazu rote Zwiebeln, Koriander und Chili, serviert mit Bananenchips, Süßkartoffelpüree und geröstetem Mais.
- VUELVE A LA VIDA CARIBEÑO** 18,9  
Meeresfrüchte-Cocktail venezolanischer Art in pikanter Sauce aus Tomaten, Fisch Fond, Koriander, Chili, Zwiebel & Limette. Dazu servieren wir knusprig, salzige Kochbananenscheiben.
- TIRADITO** 18,9  
Loup de Mer in feines Sashimi geschnitten im gelben peruanischen Chili Dressing. Mit Süßkartoffeln, Koriander und Rote Zwiebeln garniert.



## LATIN BOWLS

---

- PABELLON BOWL** 27,9  
Pulled beef, schwarze Bohnen mit geriebenem Feta, süße, gebratene Kochbanane, Basmatireis und Avocado.
- ASADO NEGRO** 28,9  
Unser Rinderbraten wird in Panela [Zuckerrohrmelasse] karamellisiert und in einer würzigen Weinbrühe vier Stunden gegart, bis das Rind zart und köstlich ist. Serviert auf Maniokpüree und einer würzigen Rotwein-Panelajus.

## CACHAPAS

---

- CACHAPA & LOMO** 27,9  
Mais-Pfannkuchen mit Mozzarella, Tomate und einem Traditionellen Wok-Gericht mit Rinderfiletstreifen in Teriyaki Sauce, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Tomaten und Koriander
- CACHAPA CRIOLLA** 26,9  
Mais-Pfannkuchen mit Mozzarella, Tomate, süße, gebratene Kochbanane, pulled beef und Pico de Gallo
- CACHAPA GRILL** 32,9  
Mais-Pfannkuchen mit Mozzarella süße, gebratene Kochbanane, Avocado dazu gegrilltem argentinischen Rinderhüftsteak, Hähnchenoberkeulen ohne Knochen und Chimichurri.

## GRILL

---

- PATACON DEL JEFE** 32,9  
Gegrilltes Rinderhüftsteak, Hähnchenoberkeulen ohne Knochen mit Chimichurri serviert auf knusprig, salzigen Kochbananenscheiben.
- TABLA MAR Y TIERRA** [für 2 Personen] 56,5  
Gegrilltes Rinderhüftsteak, Hähnchenoberkeulen ohne Knochen, frittierten Meeresfrüchten, Linguiça Calabresa – eine typisch brasilianische Wurst, dazu Chimichurri Sauce und gekochter Maniok.



## UNSERE DIPS

---

<b>GUASA</b>	2,9
Avocado, Kräuter und Paprika.	
<b>VERDE</b>	2,9
Kräuter, Knoblauch und Avocado.	
<b>PICANTE</b>	2,9
Scharfe Soße, karibische Art.	
<b>ROSADA</b>	2,9
Hausgemachte Tomatensalsa, Mayo, Pfeffer, Salz, und Limette.	

## POSTRE DEL DIA

---

<b>TAGESDESSER</b>	5,5
Sprechen Sie uns gerne an	

## PARTY SNAKS ZUM TEILEN - PARA COMPARTIR

---

<b>BANDEJA RUMBERA</b>
Gemischte venezolanische Platte für Gruppen ab 4 Personen.
Sprechen Sie uns gerne an.

## SNACKS

---

22 Uhr bis 0 Uhr

<b>TEQUEÑOS</b>	8,5
4 Teig Stäbchen mit Käsefüllung 8,5	
<b>EMPANADAS</b>	12,5
2 Maisteigtaschen jeweils mit verschiedenen Füllungen	
<b>YUCA FRITA</b>	8,5
Frittierter Maniok pommes mit Guasa dip.	

## ANMERKUNGEN

---

Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten halten wir eine spezielle Karte mit extra Allergie-Kennzeichnung bereit. Bitte fragen Sie uns.

Wir berechnen 1,50€ extra für To-Go Verpackung.





Vielen Dank für Ihren Besuch!

Bar Añejo  
Elisenstr. 22  
30451Hannover  
0511 49537241  
[info@bar-anejo.com](mailto:info@bar-anejo.com)

Endpreise inklusive Mehrwertsteuer.  
Prices include service and tax.

