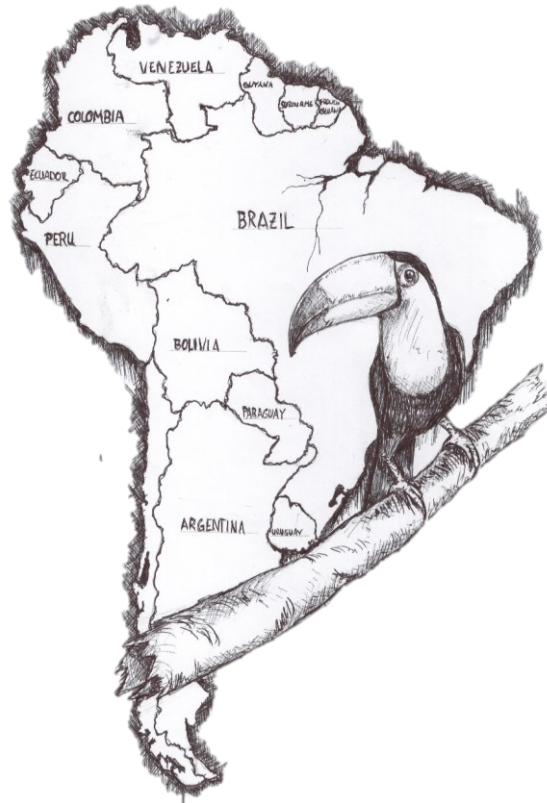




WILLKOMMEN

in der Bar Añejo!

Genießen Sie authentische lateinamerikanische Spezialitäten, die mit traditionellen Zutaten zubereitet werden und auf bewährten Rezepten beruhen – so bringen wir unsere kulinarische Tradition direkt auf Ihren Teller.

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 | Maispfannkuchen

Ein typisches Gericht Venezuelas. Der Teig wird mit Frischem Mais ähnlich wie ein Pfannkuchen zubereitet.



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

BAR BITES

CHIPS CON ACEITUNAS	7,5
Bananenchips mit grünen Oliven.	
CHIPS CON GUASA	7,5
Bananenchips mit Guasa Dip.	
YUCAS CON GUACAMOLE	8,5
Maniokpommes mit Guacamole.	
TEQUEÑOS	8,9
Unsere Teigstäbchen mit Käsefüllung & Rosada Dip.	
EMPANADA DUO	12,5
Zwei hausgemachte Mini-Maisteigtaschen mit verschiedenen Füllungen zur Auswahl:	
• Pulled Beef • Pulled Chicken • Käse • Vegan mit schwarzen Bohnen und süßer Kochbanane 🌱	
Zu den Empanadas servieren wir ein einen Dip nach Wahl und Pico de Gallo.	

PLATANO & YUCA

GAMBAS AL AJILLO & TOSTONES	18,5
Knusprig, salzige Kochbananenscheiben getoppt mit Guacamole und Riesengarnelen in Knoblauch Öl.	
POLLO GRILL & TOSTON	15,5
Knusprig, salzige Kochbananenscheiben getoppt mit Guacamole und gebratenen Hähnchenoberkeulen (ohne Knochen) in Piri Piri Marinade.	
MADURITOS CON CARNE	15,5
Süße, gebratene Kochbanane getoppt mit Pulled Beef und geriebenem Käse.	
YUCA & CHICHARRON	15,5
Knuspriger Schweinebauch mit Maniokpommes dazu Guacamole und Pico de Gallo.	



AREPAS

AREPA DUO

18,5

Zwei traditionelle Maisteigfladen serviert mit Pico de Gallo, Bananenchips & Guasa Dip.
Wählen Sie gerne zwei verschieden Füllungen:

- Pelua: Pulled Beef mit geriebenem Gouda
- Reina: Pulled Chicken in Avocado Creme
- Domino: Hummus aus schwarzen Bohnen, süßer Kochbanane und Feta
- Guisantes: pikanter Hummus aus grünen Erbsen & süßer Kochbanane 🍋

CACHAPA

Mais-Pfannkuchen mit Mozzarella, Avocado und süßer, gebratener Kochbanane und den verschiedenen Beilagen zur Auswahl:

LOMO

25,5

Rinderfiletstreifen in Teriyaki Sauce mit roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Paprika, Tomaten und Koriander.

CHICHARRON

15,0

Knuspriger Schweinebauch mit Guasa Dip.

VEGGIE & VEGAN

MADURITOS VEGANO

15,5

Süße, gebratene Kochbanane getoppt mit gestampften Kichererbsen und Kräutern, dazu Pico de Gallo und unser Krautsalat.

PABELLÓN VEGETARIANO

16,5

Schwarze Bohnen, Feta Käse und süße, gebratene Kochbanane, Basmatireis, Pico de Gallo und Guacamole.

Vegan gerne möglich! 🍋

CACHAPA DOMINO / VEGETARISCH

15,5

Mais-Pfannkuchen mit Mozzarella, Avocado, süßer, gebratener Kochbanane, Hummus aus schwarzen Bohnen, Pico de Gallo und Feta.



CEVICHE

CEVICHE DE LA CASA 18,9

[Kalt] Ein klassisches Ceviche mit Leche de Tigre besteht aus klein geschnittenem, weißem Fisch, der in Limettensaft gar zieht: Die Säure ersetzt den Kochvorgang. Rote Zwiebeln, Koriander und Chili, serviert mit Bananenchips, Süßkartoffelpüree und geröstetem Mais.

VUELVE A LA VIDA CARIBEÑO 18,9

[Kalt] Meeresfrüchte-Cocktail venezolanischer Art in pikanter Sauce aus Tomaten, Fisch Fond, Koriander, Chili, Zwiebel & Limette. Dazu servieren wir knusprig, salzige Kochbananenscheiben.

BEEF

PABELLON 25,5

Pulled Beef, schwarze Bohnen mit geriebenem Feta, süße, gebratene Kochbanane, Basmatireis und Avocado.

SHORT RIB ASADO NEGRO 27,9

Mit Panela karamellisierte und langsam geschmorte Rinderrippe, serviert in einer würzigen Rotwein-Jus auf Maniokpüree.

CHICKEN

POLLO FRITO 16,5

Knusprig gebratene Hähnchenteile mit hausgemachter Panela und Tomatensalsa, dazu Guacamole und unsere Maniokpommes.

POLLO A LA PLANCHA 23,5

Gebratene Maishähnchenbrust auf Maniokpüree und Karibischem Salat mit Kokosnussraspel, Mango, Gurke, Tomaten, rote Zwiebel, Jalapeños, Avocado, Koriander im Agave- und Limettensaft-Dressing.

GRILL

TABLA MAR Y TIERRA [2xP] 55,0

Gegrilltes Rinderhüftsteak, Hähnchenoberkeulen (ohne Knochen) Chorizo und Riesengarnelen wahlweise mit:

- TOSTONES: knusprig, salzige Kochbananenscheiben
- CACHAPA: Mais-Pfannkuchen mit Mozzarella und süßer, gebratener Kochbanane & Avocado.

Dazu Pico de Gallo, unser Krautsalat & Dips.



PARTY SNACKS

BANDEJA RUMBERA	80,0
Gemischte venezolanische Snack Platte für Gruppen ab 4 Personen. Sprechen Sie uns gerne an.	

DIPS

GUASA	3,9
Avocado, Kräuter und Paprika.	
VERDE	3,9
Kräuter, Knoblauch und Avocado.	
PICANTE	3,9
Scharfe Soße, karibischer Art.	
ROSADA	3,9
Hausgemachte Tomatensalsa, Mayo, Pfeffer, Salz und Limette.	

POSTRE DEL DIA

TAGESDESSERT	5,5
--------------	-----

ANMERKUNGEN

Der Verzehr von rohem oder nicht ausreichend gegartem Fleisch, Meeresfrüchten, Schalentieren, Eiern oder Rohmilch kann das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen.

Unsere Gerichte können Allergene enthalten, die für Gäste mit Lebensmittelallergien ungeeignet sein können. Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über Ihre Ernährungswünsche.

Wir berechnen 1,50 € extra für to go Verpackung.





Vielen Dank für Ihren Besuch!

Bar Añejo
Elisenstr. 22
30451 Hannover
0511 49537241
info@bar-anejo.com

Endpreise inklusive Mehrwertsteuer.
Prices include service and tax.

