

Latin Kitchen

VORSPEISEN

Tequeños 	9,00
5 Käsestangen, eingewickelt in Weizenteig (A, C, G)	
Tostones con Guacamole 	8,70
Grüne Kochbananenscheiben mit Guacamole	
Mini-Arepas	9,90
3 Kleine Maisfladen mit jeweils Rindfleisch, Hühnerfleisch gemischt mit Avocado und vegetarischen Füllung (G) 	
Mini-Empanadas Venezolanas	7,50
Maismehltaschen gefüllt mit gewürztem Rindfleisch/Hühnerfleisch oder Käse (G) 	
Yuca Frita	8,70
Frittierte Maniok Stäbchen mit Criolla Soße	
Mini-Empanadas Chilenas	7,50
Weizenmehltaschen gefüllt mit Rindfleisch, Ei und Oliven, begleitet mit Pebre (A, C, G, O)	
Albondigas con Salsa de Mango	9,90
Kleine Rindfleischbällchen mit Mangosauce	
Kochbananen Chips 	4,00
Kleine Schüssel mit dünn geschnittenen und frittierten grünen Kochbananenscheiben	

HAUPTSPEISEN

Chicken Cassava	14,90
Gegrilltes Hühnerfleisch, frittiertes Maniok, Salat, Avocado und Knoblauchsoße (D)	
Arroz con Pollo	14,90
Reis mit mariniertes Hühnerfleisch, Gemüse, Gewürze und Salat (O)	
Nachos Platte	13,00
Maistortillachips mit Faschiertem vom Rind, schwarzen Bohnen, Guacamole und geschmolzenem Cheddar (G)	
Pabellon	16,90
Venezolanisches Gericht mit Reis, schwarzen Bohnen, Rindfleisch, Käse, Avocado und Kochbananen (G)	
Pabellon Veggie / Vegan 	14,90
Venezolanisches Gericht mit Reis, schwarzen Bohnen, Avocado und Kochbananen. Veggie mit Käse (G)	
Chicken Sandwich	13,90
Brioche-Brot mit gegrillter Hühnerbrust, Rucola, Tomaten, Zitronenmayo, Kartoffel-Pommes und Ketchup (C)	

NACHSPEISEN

Torta Tres Leches	6,90
Saftiger Kuchen, getränkt in drei verschiedenen Arten von Milch, garniert mit flambiertem Baiser (A, C, G)	
Churros mit Nutella 	5,90
8 Stück frittierte Teiggebäckstangen, bestreut mit Zucker und serviert mit Nutella (A, E, G)	

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

 Vegetarisch oder Vegan

mix
tura

L A T I N A