

## Speisenangebot

Schale Kalamata Oliven	3.60 €
Schale Oliven, grün	3.60 €
Schale schwarze Bohnencreme (frijoles) mit crème fraîche, Käse & nachos	5.30 €
Schale Banderillas, 9 Stück (sauer eingelegte spanische Tapasspieße mit Olive/Paprika/Gurke/Peperoni/Perlzwiebel)	3.60 €
Ciruelas con bacon, 9 Stück (in Rotwein marinierte Pflaumen im Speckmantel, gebraten)	4.10 €
hausgemachter Eintopf mit Brot (siehe Tafel)	4.70 €
hausgemachte gebackene Empanadas mit crème fraîche, 2 Stück wahlweise: - Thunfisch, Käse, Frischkäse, Paprika, Oliven, Kapern, Zwiebeln & Kräuter - Rindfleisch, Gemüse, Paprika, Kräuter, Oliven & Ei - Blattspinat, Frischkäse, Paprika, Zwiebeln, Kräuter & Käse	4.90 €
Teller 3 Monate gereifter spanischer Rohmilchschaufkäse & Chorizo ibérico, mit getrockneten Tomaten, Oliven, hausgebackenem Brot	5.30 €

### **Spezialitäten aus Guatemala:**

<b>chuchitos 2 Stück:</b> In Maisblättern gedämpfter Maisteig mit Hühnerfleisch und einer Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Paprika, geröstetem Sesam & Kürbiskernen, Chili und Achiote	5.80 €
<b>tamal negro:</b> In Bananenblättern gedämpfter Maisteig mit Fleisch, Rosinen, Pflaume, Olive, Mandeln, Kapern und einer Sauce aus Kakao, Tomaten, Paprika, geröstetem Sesam & Kürbiskernen, Speck, Chili, Zimt, Nelken, Piment, etc.	5.80 €
<b>pache:</b> In Bananenblättern gedämpfter Teig aus Kartoffeln, Mais & Brot mit Hühnerfleisch, Speck und einer Sauce aus Tomaten, Paprika, geröstetem Sesam & Kürbiskernen, Piment, Achiote, Chili und Zimt	5.80 €
<b>tamal colorado:</b> In Bananenblättern gedämpfter Maisteig mit Fleisch, Pflaume, Olive, Speck und einer Sauce aus Tomaten, Paprika, geröstetem Sesam & Kürbiskernen, Chili und Zimt	5.80 €
<b>tamal colorado vegetariano:</b> In Bananenblättern gedämpfter Maisteig mit Pflaume, Olive, Maniok, Kürbis und einer Sauce aus Tomaten, Paprika, geröstetem Sesam & Kürbiskernen, Chili und Zimt	5.80 €
hausgemachte Cookies: Marzipan, Chocolate Chip oder Champurradas	1.00 €

### **Die Kennzeichnung der Allergene erhalten sie an der Bar**

## Empfehlungen

<b>Moosbeerenlimonade</b> , (hausgemachter Moosbeerensirup, Mineralwasser)	0,4l	3.40 €
<b>Tamarindenlimonade</b> , (hausgemachter Tamarindensirup, Wasser)	0,4l	3.40 €
<b>Ingwerlimonade</b> , (frischer Zitronensaft, hausg. Ingwersirup, Mineralwasser)	0,4l	3.40 €
<b>Limonade &amp; Minze</b> , (frischer Zitronensaft, Rohrzucker, Mineralwasser & Minze)	0,4l	3.40 €
<b>Tinto de Verano</b> (Rotwein, Zitronenlimonade, Zitronenscheibe, Eiswürfel)	0.2l	3.90 €
<b>Trespassers Nr. 6</b> hausgemachter Chipotlechili-Vodka, Grapefruitsaft, naturtrüber Apfelsaft, Ahornsirup, frischer Zitronensaft, Angostura, Grenadine		6.80 €
<b>Trespassers Nr. 4</b> dunkler Rum, Bénédictine D.O.M., Apfelsaft, Ananassaft, hausgemachter Ingwersirup, frischer Zitronensaft, Angostura		6.80 €