

Speisenangebot

Schale Kalamata Oliven	3.70 €
Schale Oliven, grün	3.70 €
Schale schwarze Bohnencreme (frijoles) mit crème fraîche, Käse & nachos	5.40 €
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)	4.20 €
hausgemachter Eintopf mit Brot (siehe Tafel)	4.80 €
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	5.10 €
Teller 3 Monate gereifter spanischer Rohmilchschaufkäse & Chorizo ibérico, mit getrockneten Tomaten, Oliven, hausgebackenem Brot	5.40 €
Spezialitäten aus Guatemala:	
chuchitos 2 Stück: In Maisblättern gedämpfter Maisteig mit Hühnerfleisch und einer Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Paprika, geröstetem Sesam & Kürbiskernen, Chili und Achiote	5.90 €
tamal negro: 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.	5.90 €
pache: 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	5.90 €
tamal colorado: In Bananenblättern gedämpfter Maisteig mit Fleisch, Pflaume, Olive, Speck und einer Sauce aus Tomaten, Paprika, geröstetem Sesam & Kürbiskernen, Chili und Zimt	5.90 €
tamal colorado vegetariano: In Bananenblättern gedämpfter Maisteig mit Pflaume, Olive, Maniok, Kürbis und einer Sauce aus Tomaten, Paprika, geröstetem Sesam & Kürbiskernen, Chili und Zimt	5.90 €
Chocobananos	1.20 €

Die Kennzeichnung der Allergene erhalten sie an der Bar

Empfehlungen

Moosbeerenlimonade , (hausgemachter Moosbeerensirup, Mineralwasser)	0,4l	3.50 €
Tamarindenlimonade , (hausgemachter Tamarindensirup, Wasser)	0,4l	3.50 €
Ingwerlimonade , (frischer Zitronensaft, hausg. Ingwersirup, Mineralwasser)	0,4l	3.50 €
Limonade & Minze , (frischer Zitronensaft, Rohrzucker, Mineralwasser & Minze)	0,4l	3.50 €
Tinto de Verano (Rotwein, Zitronenlimonade, Zitronenscheibe, Eiswürfel)	0.2l	3.90 €
Trespassers Nr. 6 hausgemachter Chipotlechili-Vodka, Grapefruitsaft, naturtrüber Apfelsaft, Ahornsirup, frischer Zitronensaft, Angostura, Grenadine		6.80 €
Trespassers Nr. 4 dunkler Rum, Bénédictine D.O.M., Apfelsaft, Ananassaft, hausgemachter Ingwersirup, frischer Zitronensaft, Angostura		6.80 €