Speisekarte

Seit 1998

>> ENTRANTES - VORSPEISEN <<

Aceitunas Saftige Kalamata-Oliven mariniert mit Knoblauch und Peperoni	4,00€
Pan con Alioli Hausgemachtes Alioli (Knoblauchdip) mit warmen Brot	4,00€
Yuca Frita Frittierte Yuca Wurzeln mit Soße	5,50€
Tostones Kochbanane nach kubanischer Art serviert mit Salsa Picante	5,50€
Nachos Sombrero Große Portionen Nachos zum Teilen mit 2 hausgemachten Salsa	6,90€
Nachos Mixtos Tortilla Ecken gefüllt mit Hackfleisch, Bohnen und Hähnchenbrustfilet mit Käse überbacken	8,90€
Camarones al Ajillo gebratene Knoblauchgarnelen im Tontopf, serviert mit Brot	11,50€

Peruanische Vorspeisen – Entradas peruanas

Papa a la Huancaína Kartoffelscheiben mit Frischkäse und feiner Pfefferschoten (Ají) Soße	7,80€
Causa Limeña in Limette und Pfefferschoten marinierter Kartoffelteig gefüllt mit Hähnchenfrikassee	9,80€
Anticuchos Kalbherzstückchen am Spieß (3 Stück) mariniert mit einer Aji Schotensoße (Ají Panca)	9,90€
Piqueo Peruano gemischte Peruanische Vorspeisenplatte	12,50€
Ceviche (nur mit Vorbestellung) In Streifen geschnittenes Weißfischfilet in Limettensaft gebeizt und garniert mit Koriander und Ají Schote	15,90€

>> Vegetal - Vegetarisch <<

Anticuchos “Vegetal” **11,90€**
Gemüßespieß in einer eingelegten peruanischen Marinade

Quesadilla “Espinaca” **11,90€**
gefüllte Weizentorilla-Ecken mit Spinat

Ensalada “Champiñones” **11,90€**
Großer Salat mit gegrilltem Champignons

Enrollado “Vegetal” **11,90€**
gerollte Weizentortilla mit gemischtem Gemüse

Quesadilla

“Chilena” **11,90€**
gefüllte Weizentortilla-Ecken mit frischem Hackfleisch

“Sonora” **11,90€**
gefüllte Weizentortilla-Ecken mit frischem Hähnchenbrustfilet

“Rumpsteak” **12,90€**
gefüllte Weizentortilla-Ecken mit frischem Rumpsteak

Alle Quesadillas sind gefüllt mit frischen Tomaten, geriebenem Käse, Chillis, serviert mit Salat

Ensaladas

“El Mar” **11,90€**
mit eingelegtem Thunfisch nach Peruanischer Art

“Caribe” **11,90€**
große gebackene Teigtasche gefüllt mit frischem Hähnchenbrustfilet

“Los Panchos” **12,90€**
mit gegrilltem Argentinischen Rumpsteak

Zu jedem Salat servieren wir warme Tortillas

>> ENROLLADOS <<

Tortilla, ein flacher Pfannkuchen aus ungesäuertem Mais- oder Weizenmehl begegnet einem in ganz Lateinamerika. Man benutzt sie gleichermaßen als Teller, Löffel, Beilage und Sandwich für unzählige Gerichte in ganz Lateinamerika

“Burrito” **12,90€**
gerollte Tortilla gefüllt mit schwarzen Bohnen und frischem Gemüse

“Viva Mexico” **12,90€**
gerollte Tortilla gefüllt mit Rindersteak Hackfleisch und frischem Gemüse

“Sancho Panza” **12,90€**
gerollte Tortilla gefüllt mit Hähnchenbrustfilet und frischem Gemüse

“Guantanamera” **12,90€**
gerollte Tortilla gefüllt mit Blattspinat und frischem Gemüse

“Argentinisches Hüftsteak” **12,90€**
gerollte Tortilla gefüllt mit Hüftsteak und frischem Gemüse

“Argentinisches Rumpsteak” **12,90€**
gerollte Tortilla gefüllt mit Argentinischen Rumpsteak und frischem Gemüse

Jedes Gericht wird mit einem knackigen gemischten Salat serviert!

>> SALSAS <<

Die Peruanische Küche lebt von seiner Vielfältigkeit, welche sich auch in den traditionellen Salsas widerspiegelt. Üblicherweise stellt jeder Haushalt oder Restaurant eigene Kreationen her. Damit unsere Gäste dies erleben können, legen wir darauf Wert, alle unsere Salsas selbst herzustellen

Salsa Picante **2,50€**
scharfe lateinamerikanische Soße

Salsa Huancaina **2,50€**
Traditionelle peruanische Schafskäse-Aji (gelbe Paprikaschote) Soße

Salsa de Ajo **2,50€**
selbstgemachtes Ajoli (Knoblauchsoße)

Salsa Guantanamera **2,50€**
hausgemachte Tomatensalsa

Salsa Barbacoa **2,50€**
Barbecuesoße

Salsa Sour Cream **2,50€**
selbstgemachte Sour Cream, mit Schmand, Limettensaft, Petersilie

Salsa Pimienta **2,50€**
selbstgemachte pfeffersoße

Extras - Beilagen

Steakhouse Pommes **4,00€**
mit einer Soße nach Wahl

Papa al Horno **4,00€**
Folienkartoffel mit Sourcreme

Papas al Romero **4,00€**
Rosmarinkartoffeln

Verduras parrilladas **4,00€**
frisch gebratenes Gemüse

Beilagensalat **4,00€**

>> CARNE - FLEISCH <<

Garstufen

Rare (Stark Blutig)
Möchte jemand ein Steak “rare” genießen, muss es außen grau-braun gebräunt und innen rot sein. Rare bedeutet blutig und dementsprechend muss es beim Aufschneiden aussehen.

Medium Rare (Blutig)
Ähnlich wie die Garstufe “rare” verhält es sich bei medium rare bzw. “English”. Nur länger gebraten. Hierbei ist das Steak nur im Mittelteil rot und die Kerntemperatur liegt bei 52°C. Viele Köche und Steakfans verwenden bevorzugt diese Garstufe.

Medium (rosa)
Medium wird auch als “Rosa” bezeichnet. Außen muss das Medium-Steak schön mittelbraun gebraten sein. Innen ist lediglich die Mittelschicht rosa gefärbt.

Medium Well (halbrosa)
“Medium Well“ oder “Halbrosa” bekannt. Der Mittelteil des Steaks ist hellrosa. Die Kerntemperatur muss bei 62°C liegen und eine schöne knusprige Kruste ist selbstverständlich. Ein leicht rosiger Fleischsaft wäre ideal.

Well Done
Well Done steht für durch. Deshalb ist das Steak durchgebraten und von außen rundum braun-schwarz sowie knusprig. Innen ist nichts mehr rosa, sondern durchgehend braun.

>> STEAKS – VOM LAVA GRILL <<

Wir legen darauf Wert, unser Fleisch sorgfältig auszuwählen. Serviert mit Rosmarin-Kartoffeln oder angebratenem saisonalem Gemüse auf Wunsch auch mit selbstgemachter Kräuterbutter. Bei den Gewichtsangaben handelt es sich um das Rohgewicht vor dem Grillen

Argentinisches Rumpsteak

Steak Churrasco “Latino” **20,90€**
Argentinisches Rumpsteak (250gr) mit Folienkartoffel und Sourcreme

Steak N.Y. “La Estancia” **20,90€**
Argentinisches Rumpsteak (250gr) mit frischem feingeschnittenen Knoblauch und Steak-Potatos

“Cebolla” **20,90€**
Argentinisches Rumpsteak (250gr) mit feingeschnittenen Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln

“Samba” **20,90€**
Argentinisches Rumpsteak (250gr) mit Basmati Reis und pürierten Bohnen und Salsa

“Tango” **20,90€**
Argentinisches Rumpsteak (250gr) mit frischen Champignons, Folienkartoffel mit Sourcreme

“Pimienta” **20,90€**
Argentinisches Rumpsteak (250gr) mit frischem grünen Pfeffer und Steak Potatoes

Argentinisches Rib Eye

Rib Eyes Steak Clasico **22,00€**
zart gegrilltes Rib Eye Steak

Rib Eyes Steak Champignons **22,00€**
Rib Eye Steak & in Knoblauch mit eingelegten Champignons

Argentinisches T-Bone

T-Bone Steak **29,90€**
Aus dem Filetrippen 650 gr. serviert mit Steak House Pommes

alle weiteren 100gr. **3,90€**

>> PARRILLADAS FLEISCHSPEZIALITATEN <<

La Espada — **21,90€**
Fleischspieß aus Argentinischem Rumpsteak (230gr.) mit Zwiebeln und Paprika

Buenos Aires — **21,90€**
Fleischspieß aus Argentinischem Rumpsteak & Putensteak (230gr.) mit einer Zwiebel - Paprikasoße

Plato Gaucho — **20,90€**
eine gemischte Fleischplatte (350gr) aus drei verschiedenen Fleischsorten serviert mit Steak House Pommes und Zwiebel - Paprikasoße

Parilla Argentina (für 2 Personen) — **42,50€**
eine gemischte Fleischplatte (350gr) aus drei verschiedenen Fleischsorten serviert mit Steak House Pommes und Zwiebel - Paprikasoße

>> HAUSGEMACHTE SPARE RIBS COSTILLAS DE LA CASA <<

Spare Ribs “Americano” — **18,90€**
Spare Ribs serviert mit Steak House Pommes

Spare Ribs “Latino” — **18,90€**
Spare Ribs serviert mit Reis und Bohnen

Jeden Mittwoch Spare Ribs “All you can eat” — **20,20€**

>> LOMO ARGENTINO <<

Lomo “Guantanamera” 350gr — **24,90€**
350gr Argentinisches Rumpsteak mit frischem Gemüse und Gauchosoße

Super Lomo “Guantanamera” 450gr — **28,90€**
450gr Argentinisches Rumpsteak mit frischem Gemüse und Gauchosoße

Mister Lomo “Guantanamera” 550gr — **32,90€**
550gr Argentinisches Rumpsteak mit frischem Gemüse und Gauchosoße

>> PERUANISCHE SPEZIALITATEN <<

Lomo Saltado — **18,90€**
Steakstreifen mariniert mit Zwiebel, Tomaten und Knoblauch. Serviert mit Reis

Ají de Gallina — **16,90€**
Hühnerbruststreifen in einer Ají Soße. Serviert mit Kartoffelscheiben und Mais Reis

Seco de Cordero — **17,90€**
Lammhüfte eingelegt in Koriander und Oregano. Serviert mit Mais Reis

Carapulca — **15,90€**
getrocknete Kartoffeln gemischt mit Schweine-Filetstücke gekocht mit speziellen Peruanischen Gewürzen. Serviert mit Reis

Tacu Tacu al Lomo — **18,90€**
Marinierte Bohnen gemischt mit Reis und speziellen Gewürzen aus Peru serviert mit einem saftigen Hüftsteak und einer scharfen Soße.

Tacu Tacu con Mariscos — **19,90€**
Marinierte Bohnen gemischt mit Reis und speziellen Gewürzen aus Peru serviert mit Meeresfrüchte und einer scharfen Soße.

>> NACHTISCH <<

Creme Caramel — **5,50€**
Süße lateinamerikanisches Creme Caramel aus Milch und Eiern
verfeinert mit einer Prise Liebe

Churros — **5,50€**
Brandteiggebäck mit Zimtzucker oder Schokolade

>> KINDER - GERICHTE <<

Spare Ribs pequeñas — **10,90€**
Kinderportion unserer Spare Ribs servert mit Pommes oder frischem Gemüse

Pollo para niños — **10,90€**
Hähnchenbrustfilet mit Pommes oder frischem Gemüse

GUANTANAMERA CATERING

Für Firmen und Privat Veranstaltungen
Der einzigartige Geschmack unserer Küche begleitet Sie an den Ort Ihrer Wahl.
Unser einzigartiges Team steht Ihnen dabei zur Verfügung. Lassen Sie uns helfen, Ihre Veranstaltungen zu einem kulinarischem Ereignis zu machen.
Sprechen Sie uns an !

TEL: 06151-153626

WWW.GUANTANAMERA.ORG