

SPEISEKARTE



SEIT 1998

>> ENTRANTES - VORSPEISEN <<



- Aceitunas** vegan
Saftige Kalamata-Oliven mariniert mit Knoblauch und Peperoni **4,00€**
- Pan con Alioli** 1, Vegetarisch
Hausgemachtes Alioli (Knoblauchdip) mit warmen Brot **4,00€**
- Yuca Frita** vegan
Frittierte Yuca Wurzeln mit Soße **5,50€**
- Tostones** Vegan
Kochbanane nach kubanischer Art serviert mit Salsa Picante **5,50€**
- Nachos Sombrero** Vegan (soßenabhängig)
Große Portionen Nachos zum Teilen mit 2 hausgemachten Salsa **6,90€**
- Nachos Mixtos** 1,(6) Vegetarisch
Tortilla Ecken gefüllt mit Hackfleisch, Bohnen und Hähnchenbrustfilet mit Käse überbacken **8,90€**
- Camarones al Ajillo** 1,3
gebratene Knoblauchgarnelen im Tontopf, serviert mit Tortilla **11,50€**



Peruanische Vorspeisen – Entradas peruanas

- Papa a la Huancaína** 6,9, vegetarisch **7,80€**
Kartoffelscheiben mit Frischkäse und feiner Pfefferschoten (Ají) Soße
- Causa Limeña** 5,9 **9,80€**
in Limette und Pfefferschoten mariniertes Kartoffelbrot gefüllt mit Hähnchenfrikassee
- Anticuchos** **9,90€**
Kalbherzstückchen am Spieß (3 Stück) mariniert mit einer Aji Schotensoße (Ají Panca)
- Piqueo Peruano** 5,6,9 **12,50€**
gemischte Peruanische Vorspeisenplatte
- Ceviche (nur mit Vorbestellung)** 2,5 **15,90€**
In Streifen geschnittenes Weißfischfilet in Limettensaft gebeizt und garniert mit Koriander und Ají Schote

>> Vegetal - Vegetarisch <<

Anticuchos "Vegetal" Gemüßespieß in einer eingelegten peruanischen Marinade	11,90€
Quesadilla "Espinaca" ^{1,6} gefüllte Weizentortilla-Ecken mit Spinat und Käse	11,90€
Ensalada "Champiñones" Großer Salat mit gegrilltem Champignons	11,90€
Enrollado "Vegetal" ^{1,6} gerollte Weizentortilla mit gemischtem Gemüse und Käse	11,90€
Champiñon Salteado Einer der Nationalgerichte Peru's Wokgericht mit Gemüse und Champignons eingelegt in einer peruanischer Marinade, serviert mit Reis	15,90€



Quesadilla

"Chilena" ^{1,6} gefüllte Weizentortilla-Ecken mit frischem Hackfleisch	11,90€
"Sonora" ^{1,6} gefüllte Weizentortilla-Ecken mit frischem Hähnchenbrustfilet	11,90€
"Rumpsteak" ^{1,6} gefüllte Weizentortilla-Ecken mit frischem Rumpsteak	12,90€

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

Ensaladas

"El Mar" mit eingelegtem Thunfisch nach Peruanischer Art	11,90€
"Caribe" große gebackene Teigtasche gefüllt mit frischem Hähnchenbrustfilet	11,90€
"Los Panchos" mit gegrilltem Argentinischen Rumpsteak	12,90€

Zu jedem Salat servieren wir warme
Tortillas ¹

>> 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” ^{1,6} gerollte Tortilla gefüllt mit schwarzen Bohnen und frischem Gemüse	12,90€
“Viva Mexico” ^{1,6} gerollte Tortilla gefüllt mit Rindersteak Hackfleisch und frischem Gemüse	12,90€
“Sancho Panza” ^{1,6} gerollte Tortilla gefüllt mit Hähnchenbrustfilet und frischem Gemüse	12,90€
“Guantanamera” ^{1,6, Vegetarisch} gerollte Tortilla gefüllt mit Blattspinat und frischem Gemüse	12,90€
“Argentinisches Hüftsteak” ^{1,6} gerollte Tortilla gefüllt mit Hüftsteak und frischem Gemüse	12,90€
“Argentinisches Rumpsteak” ^{1,6} gerollte Tortilla gefüllt mit Argentinischen Rumpsteak und frischem Gemüse	12,90€

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 ^{Vegan} scharfe lateinamerikanische Soße	2,50€
Salsa Huancaína ^{6,9, Vegetarisch} Traditionelle peruanische Schafskäse-Aji (gelbe Paprikaschote) Soße	2,50€
Salsa de Ajo ^{6,9, Vegetarisch} selbstgemachtes Ajoli (Knoblauchsoße)	2,50€
Salsa Guantanamera ^{Vegan} hausgemachte Tomatensalsa	2,50€
Salsa Barbacoa ^{11, Vegetarisch} Barbecuesoße	2,50€
Salsa Sour Cream ^{6, Vegetarisch} selbstgemachte Sour Cream, mit Schmand, Limettensaft, Petersilie	2,50€
Salsa Pimienta ^{6, Vegetarisch} selbstgemachte pfeffersoße	2,50€

Extras - Beilagen

Steakhouse Pommes ^{Vegan} mit einer Soße nach Wahl	4,00€	Verduras parrilladas ^{Vegan} frisch gebratenes Gemüse	4,00€
Papa al Horno ^{Vegan,6} Folienkartoffel mit Sourcreme	4,00€	Beilagensalat ^{Vegan,11}	4,00€
Papas al Romero ^{Vegan} Rosmarinkartoffeln	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" 6 Argentinisches Rumpsteak (250gr) mit Folienkartoffel und Sourcreme 6	20,90€
Steak N.Y. "La Estancia" Argentinisches Rumpsteak (250gr) mit frischem feingeschnittenen Knoblauch und Steak-Potatos	20,90€
"Cebolla" Argentinisches Rumpsteak (250gr) mit feingeschnittenen Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln	20,90€
"Samba" Argentinisches Rumpsteak (250gr) mit Basmati Reis und pürierten Bohnen und Salsa	20,90€
"Tango" Argentinisches Rumpsteak (250gr) mit frischen Champignons, Folienkartoffel mit Sourcreme 6	20,90€
"Pimienta" Argentinisches Rumpsteak (250gr) mit hausgemachter Pfeffersoße 6 und Steak Potatoes	20,90€

Argentinisches Rib Eye

Rib Eyes Steak Clasico zart gegrilltes Rib Eye Steak	22,00€
Rib Eyes Steak Champignons Rib Eye Steak & in Knoblauch mit eingelegten Champignons	22,00€

Argentinisches T-Bone

T-Bone Steak Aus dem Filettrippen 650 gr. serviert mit Steak House Pommes	29,90€
alle weiteren 100gr.	3,90€



PARRILLADAS FLEISCHSPEZIALITÄTEN

La Espada Fleischspieß aus Argentinischem Rumpsteak (230gr.) mit Zwiebeln und Paprika	21,90€
Buenos Aires Fleischspieß aus Argentinischem Rumpsteak & Putensteak (230gr.) mit einer Zwiebel - Paprikasoße	21,90€
Plato Gaucho eine gemischte Fleischplatte (350gr) aus drei verschiedenen Fleischsorten serviert mit Steak House Pommes und Zwiebel - Paprikasoße	20,90€
Parilla Argentina (für 2 Personen) eine gemischte Fleischplatte (350gr) aus drei verschiedenen Fleischsorten serviert mit Steak House Pommes und Zwiebel - Paprikasoße	42,50€

HAUSGEMACHTE SPARE RIBS COSTILLAS DE LA CASA

Spare Ribs "Americano" ¹¹ Spare Ribs serviert mit Steak House Pommes	18,90€
Spare Ribs "Latino" ¹¹ Spare Ribs serviert mit Reis und Bohnen	18,90€
Jeden Mittwoch Spare Ribs "All you can eat" ¹¹	20,20€

>> PERUANISCHE SPEZIALITATEN <<



>> LOMO ARGENTINO <<

Lomo "Guantanamera" 350gr 350gr Argentinisches Rumpsteak mit frischem Gemüse und Gauchosoße	24,90€
Super Lomo "Guantanamera" 450gr 450gr Argentinisches Rumpsteak mit frischem Gemüse und Gauchosoße	28,90€
Mister Lomo "Guantanamera" 550gr 550gr Argentinisches Rumpsteak mit frischem Gemüse und Gauchosoße	32,90€

Lomo Saltado Steakstreifen mariniert mit Zwiebel, Tomaten und Knoblauch. Serviert mit Reis	18,90€
Ají de Gallina ^{6,9,14} Hühnerbruststreifen in einer Ají Soße. Serviert mit Kartoffelscheiben und Mais Reis	16,90€
Seco de Cordero Lammhüfte eingelegt in Koriander und Oregano. Serviert mit Mais Reis	17,90€
Carapulca getrocknete Kartoffeln gemischt mit Schweine-Filetstücke gekocht mit speziellen Peruanischen Gewürzen. Serviert mit Reis	15,90€
Tacu Tacu al Lomo Marinierte Bohnen gemischt mit Reis und speziellen Gewürzen aus Peru serviert mit einem saftigen Hüftsteak und einer scharfen Soße.	18,90€
Tacu Tacu con Mariscos ³ Marinierte Bohnen gemischt mit Reis und speziellen Gewürzen aus Peru serviert mit Meeresfrüchte und einer scharfen Soße.	19,90€

>> NACHTISCH <<

Creme Caramel ^{6,9vegetarisch}

Süße lateinamerikanisches Creme Caramel aus Milch und Eiern
verfeinert mit einer Prise Liebe

5,50€

Churros ^{1,vegetarisch}

Brandteiggebäck mit Zimtzucker oder Schokolade

5,50€

>> KINDER - GERICHTE <<

Spare Ribs pequeña ¹¹

Kinderportion unserer Spare Ribs serviert mit Pommes oder frischem Gemüse

10,90€

Pollo para niños

Hähnchenbrustfilet mit Pommes oder frischem Gemüse

10,90€

Allergene:

Glutenhaltig	1
Fisch	2
Krebstiere	3
Schwefeldioxide	4
Sellerie	5
Milch und Laktose	6
Sesamsamen	7
Nüsse	8
Eier	9
Lupinen	10
Senf	11
Soja	12
Weichtiere	13
Erdnüsse	14



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