Speisekarte

Seit 1998

>> ENTRANTES - VORSPEISEN <<

Aceitunas Saftige Kalamata-Oliven mariniert mit Knoblauch und Peperoni	**3,60€**
Nachos Clasico Kleine Portion warmer Nachos mit einer Soße nach Wahl	**3,60€**
Pan con Alioli Hausgemachtes Alioli (Knoblauchdip) mit warmen Brot	**3,60€**
Yuca Frita Frittierte Yuca Wurzeln mit Soße	**5,50€**
Nachos al Horno Große Portion warme Nachos mit drei hausgemachten Dips	**6,80€**
Tortillas Mixtas Tortilla Ecken gefüllt mit Hackfleisch, Bohnen und Hähnchenbrustfilet mit Käse überbacken	**6,80€**
Sepia al Ajo eingelegter Tintenfisch in Knoblauch gebraten mit einer Tortilla	**7,30€**
Camarones al Ajillo gebratene Knoblauchgarnelen im Tontopf, serviert mit Brot	**7,60€**
Entrada Mixta (pro Person) Gemischte Vorspeisenplatte mit einer Tortilla	**8,90€**

Peruanische Vorspeisen – Entradas peruanas

Papa a la Huancaína **6,80€**
Kartoffelscheiben mit Frischkäse und feiner Pfefferschoten (Ají) Soße

Ocopa Arequipeña **6,80€**
Kartoffelscheiben mit einer Soße aus Erdnüssen und Kräuter-Chili

Piqueo Peruano (pro Person) **9,80€**
gemischte Vorspeisenplatte, Causa, Anticucho und Papa a la Huancaina

Causa Limeña **8,90€**
in Limette und Pfefferschoten marinierter Kartoffelteig gefüllt mit Hähnchenfrikassee

Anticuchos **8,90€**
Kalbherzstückchen am Spieß (3 Stück) mariniert mit einer Aji Schotensoße (Ají Panca)

Ceviche (nur mit Vorbestellung) **12,90€**
In Streifen geschnittenes Weißfischfilet in Limettensaft gebeizt und garniert mit Koriander und Ají Schote

>> ENSALADAS - SALAT <<

Ensalada “Perú” **8,30€**
mit eingelegtem Thunfisch nach Peruanischer Art

Ensalada “Caribe” **9,50€**
mit gebratenen Hähnchenstreifen

Ensalada “Los Panchos” **11,90€**
mit gegrilltem Argentinischen Hüftsteak

Ensalada “Camarones” **12,60€**
mit gegrillten Knoblauch-Garnelen

Zu jedem Salat servieren wir warmes Brot

>> AL HORNO - AUS DEM BACKOFEN <<

Quesadilla

“Chilena” **9,20€**
gefüllte Weizentortilla-Ecken mit frischem Hackfleisch

“Sonora” **9,20€**
gefüllte Weizentortilla-Ecken mit frischem Hähnchenbrustfilet

“Pacifico” **10,80€**
gefüllte Weizentortilla-Ecken mit frischen Garnelen

“Rumpsteak” **10,90€**
gefüllte Weizentortilla-Ecken mit frischem Rumpsteak

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

Empanada

“Vegetal” **9,20€**
große gebackene Teigtasche gefüllt mit frischen Champignons und Käse

“Pollo” **9,20€**
große gebackene Teigtasche gefüllt mit frischem Hähnchenbrustfilet

“Chilena” **9,20€**
große gebackene Teigtasche gefüllt mit frischem Hackfleisch

“ZSteak” **11,90€**
große gebackene Teigtasche gefüllt mit frischem Steak

Alle Empanadas sind gefüllt mit frischem saisonalem Gemüse, serviert mit Salat

>> 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

“Vegetal” **9,20€**
gerollte Tortilla gefüllt mit Champignons und frischem Gemüse

“Burrito” **9,60€**
gerollte Tortilla gefüllt mit schwarzen Bohnen und frischem Gemüse

“Viva Mexico” **10,20€**
gerollte Tortilla gefüllt mit Rindersteak Hackfleisch und frischem Gemüse

“Sancho Panza” **9,90€**
gerollte Tortilla gefüllt mit Hähnchenbrustfilet und frischem Gemüse

“Guantanamera” **9,70€**
gerollte Tortilla gefüllt mit Blattspinat und frischem Gemüse

“Argentinisches Hüftsteak” **10,60€**
gerollte Tortilla gefüllt mit Argentinischen Hüftsteak und frischem Gemüse

“Argentinisches Rumpsteak” **11,60€**
gerollte Tortilla gefüllt mit Argentinischen Rumpsteak und frischem Gemüse

Jedes Gericht wird mit einem knackigen gemischten Salat serviert!

Extras - Beilagen

Steakhouse Pommes **3,50€**
mit einer Soße nach Wahl

Papa al Horno **3,50€**
Folienkartoffel mit Sourcreme

Papas al Romero **3,50€**
Rosmarinkartoffeln

Verduras parrilladas **3,90€**
frisch gebratenes Gemüse

Kleiner Beilagensalat **2,50€**

>> DIPS <<

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

Salsa Picante scharfe lateinamerikanische Soße	**1,90€**
Salsa Huancaina Traditionelle peruanische Schafskäse-Aji (gelbe Paprikaschote) Soße	**2,50€**
Salsa de Ajo selbstgemachtes Ajoli (Knoblauchsoße)	**1,90€**
Salsa Guantanamera hausgemachte Tomatensalsa	**1,90€**
Salsa Barbacoa Barbecuesoße	**1,90€**
Salsa Sour Cream selbstgemachte Sour Cream, mit Schmand, Limettensaft, Petersilie	**1,90€**

>> 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" **16,90€**
Argentinisches Rumpsteak (200gr) mit Folienkartoffel und Sourcreme

Steak N.Y. "La Estancia" **16,90€**
Argentinisches Rumpsteak (200gr) mit frischem feingeschnittenen Knoblauch und Steak-Potatos

"Cebolla" **16,90€**
Argentinisches Rumpsteak (200gr) mit feingeschnittenen Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln

"Samba" **16,90€**
Argentinisches Rumpsteak (200gr) mit Basmati Reis und pürierten Bohnen und Salsa

"Tango" **17,90€**
Argentinisches Rumpsteak (200gr) mit frischen Champignons, Folienkartoffel mit Sourcreme

"Pimienta" **17,90€**
Argentinisches Rumpsteak (200gr) mit frischem grünen Pfeffer und Steak Potatoes

Argentinisches Rib Eye

Rib Eyes Steak Clasico **17,80€**
zart gegrilltes Rib Eye Steak

Steak & Garlic Gambas **18,90€**
Rib Eye Steak & Garnelen in Knoblauch eingelegt

Rib Eyes Steak Champignons **18,60€**
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 **17,90€**
Fleischspieß aus Argentinischem Rumpsteak (230gr.) mit Zwiebeln und Paprika

Buenos Aires **16,90€**
Fleischspieß aus Argentinischem Rumpsteak & Putensteak (230gr.) mit einer Zwiebel - Paprikasoße

Plato Gaucho **17,60€**
eine gemischte Fleischplatte aus drei verschiedenen Fleischsorten serviert mit Steak House Pommes und Zwiebel - Paprikasoße

Parrilla Argentina (Reichlich für 2 Personen) **38,90€**
Gemischte Grillplatte: Argentinisches Hüftsteak, Schweinekamm, Spare Ribs, Putenfilet. Diese werden verschieden zubereitet und mit Steak House Pommes und einer hausgemachten Salsa serviert.

Spare Ribs “Americano” **15,50€**
Spare Ribs serviert mit Steak House Pommes

Spare Ribs “Latino” **15,90€**
Spare Ribs serviert mit Reis und Bohnen

Jeden Mittwoch Spare Ribs “All you can eat” **16,90€**

Plato “Fitness” **9,90€**
Hähnchenbrustfilet serviert mit Grillgemüse und angebratenen Zwiebeln

>> LOMO ARGENTINO <<

Lomo “Guantanamera” 350gr **22,70€**
350gr Argentinisches Rumpsteak mit frischem Gemüse und Gauchosoße

Super Lomo “Guantanamera” 450gr **27,90€**
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 **15,90€**
Steakstreifen mariniert mit Zwiebel, Tomaten und Knoblauch. Serviert mit Reis

Ají de Gallina **13,90€**
Hühnerbruststreifen in einer Ají Soße. Serviert mit Kartoffelscheiben und Mais Reis

Seco de Cordero **14,90€**
Lammhüfte eingelegt in Koriander und Oregano. Serviert mit Mais Reis

CauCau **12,90€**
Aus einem Tontopf gedämpftes Rinderhautfleisch in Koriander eingelegt, serviert mit gewürfelten Kartoffeln und einer scharfen Soße

Carapulca **13,90€**
getrocknete Kartoffeln gemischt mit Schweine-Filetstücke gekocht mit speziellen Peruanischen Gewürzen. Serviert mit Reis

Tacu Tacu al Lomo **16,90€**
Marinierte Bohnen gemischt mit Reis und speziellen Gewürzen aus Peru serviert mit einem saftigen Hüftsteak und einer scharfen Soße.

Tacu Tacu con Mariscos **17,90€**
Marinierte Bohnen gemischt mit Reis und speziellen Gewürzen aus Peru serviert mit Meeresfrüchte und einer scharfen Soße.

>> NACHTISCH <<

Creme Caramel	**3,50€**
Tres Sabores Espresso, hausgemachtes Zitronensorbet und Schokopralinen	**4,00€**
Churros Brandteiggebäck mit Zimtzucker und Schokolade	**3,50€**
Piña con limón y canela Ananas mit einer Limetten-Zimt-Soße	**4,50€**

>> KINDER - GERICHTE <<

Spare Ribs pequeñas Kinderportion unserer Spare Ribs servert mit Pommes oder frischem Gemüse	**7,50€**
Pollo para niños Hähnchenbrustfilet mit Pommes oder frischem Gemüse	**7,50€**
Tallarines Verdes Spaghetti mit selbstgemachten grünem Pesto	**7,50€**

GUANTANAMERA CATERING

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

TLF: 06151-153626

WWW.GUANTANAMERA.ORG