

EL COMEDOR

Chilenische Spezialitäten



TABLAS

Variación

Humita ^{c,g}, Mariscal ^h, Fleischspießchen,
Gemüse Eintopf, Käse-Empanada ^{a,b,c,g},
Sopaipillas ^{a,c,g}, Maniok und Pebre.

€19,00

Tabla Tierra

Spießchen vom Rind mit Chorizo und Merguez,
Lammeintopf, Pommes und zwei Dips ^g

€19,00

Tabla Mar

Fisch ^h und Meeresfrüchte ^h mit Pommes und
zwei Dips ^g

€19,00

Tabla Vegetal

Gegrilltes Gemüse, Gemüse Eintopf, Humita ^{c,g},
Sopaipillas ^{a,c,g}, Käse-Empanada ^{a,g}, Maniok,
Pebre und Avocado-creme

€18,00

ESPECIALIDADES (Hauptspeise)

Pastel de choclo con chilena ^{a,c,g}

Maisauflauf mit Rinderhackfleisch, Rosinen, Ei,
Oliven und Hähnchen, dazu kl. Salat

€14,00

Porotos con rienda y plateada

Eintopf von weißen Bohnen mit Kürbis und
geschmortem Rindfleisch

€16,00

Gratinado de quinoa y verduras ^g

Quinoa-Gemüseauflauf, dazu kl. Salat

€16,00

ENTRANTES (Vorspeisen)

Empanadas de Pino con pebre ^{a,c,g}

Teigtasche aus dem Ofen gefüllt mit Rindfleisch,
schwarzen Oliven, Zwiebeln, Rosinen und Ei,
dazu Pebre (scharfe chilenische Salsa)

€ 7,00

Empanaditas de verdura con ensalada & Dip de yogurt ^{a,c,g}

Teigtaschen aus dem Ofen gefüllt mit Gemüse,
dazu Salat und Joghurt-Dip

€ 9,50

Humita con ensalada chilena ^{a,g}

Gebratene Mais-Serviettenknödel mit
chilenischem Salat
(Zwiebel, Tomate, Koriander)

€ 8,50

Sopaipillas & Dips ^{a,g}

Frittierte Kürbisteigspezialität mit Pebre und
Avocado-Dip

€ 6,00

Yuca frita & Dip ^g

Frittierte Maniok mit Blauschimmelkäse-Dip

€ 5,00

Camotes fritos & Dip ^g

Frittierte Süßkartoffel mit Joghurt-Merkén-Dip

€ 5,00

