

Restaurant- Pisco Bar "LA GRANJA GRILL"



Peruanische & Mediterrane Spezialitäten



Öffnungszeiten

Montag 17:00 Uhr bis Open End

Dienstag Geschlossen

Mittwoch bis Samstag 17:00 Uhr bis Open End

Sonntag 13:00 Uhr bis Open End



Emmentalerstr.103 13409 Berlin

Reservierungen unter: 030 39711331

Alle Gerichte auch zum mitnehmen!

Vielen Dank für Ihren Besuch!





Herzlich Willkommen im Restaurant La Granja Grill

La Granja Grill, der ersten peruanischen Restaurant, die sich auf Pollo a La Brasa (Grillhähnchen) und authentisch peruanische Küche spezialisiert hat.

Nuestra especialidad / Unsere Spezialität

Pollo a la Brasa

Maispoularde Hähnchen ca. 1.5 Kg traditionell mariniert und in einem peruanischen Holzkohle-Ofen gebacken; serviert mit Kartoffelstäbchen und Beilagen Salat.

1/4 Hähnchen

10,90 €

1/2 Hähnchen

18,50 €

1/1 Hähnchen

34,90 €



Sopas / Suppen

Crema de Calabaza ^G

Kurbiscremesuppe

5,20€

Chupe de camarones ^{B, G}

Krabbensuppe

7,80€

-

Entradas/Vorspeisen

Papa a la Huancaína ^{C, G}

Köstliche, leicht scharfe Käsesoße auf gekochten Kartoffeln

6,90 €

Tamal de cerdo o pollo ^A

Maisknödel in Bananenblättern gefüllt mit Hähnchen oder Schweinefleisch

6,50€

Yuca frita con crema a la Huancaína ^{C, G}

Frittierte Maniok-Stäbchen, dazu gelbe Chili-Käse-Sauce.

6,50€

Pulpo al Olivo ^C

Oktopus mit Olivencreme.

9,20€

Empanadas Mixtas ^{A,C,G}

Zwei gefüllte Taschen 1x mit Hähnchen 1x Käse und Spinat

6,20 €

Choritos a la Chalaca ^N

6 stk. gekochte Grünschalmuschel mariniert nach Callao Art

8,80 €

Chorizo a la parrilla ^{1,5}

Zwei gegrillte, pikante Paprikawürste

5,80 €

Chicharron de calamar ^{A,C,J}

knusprig frittierte Baby-Tintenfische

8,50 €

Causa Limeña ^C

Gefüllte Kartoffeln mit gemischtem Gemüse oder Hähnchenbrustfilet und Avocado.

7,80 €

Tequeños ^{A, G}

6 stk. gehüllte und frittierte Teigmasse mit Hähnchen und Käse, dazu Guacamole

6,20 €

Piqueos / Mix Platten



Piqueo Criollo für 2 Personen ^{B, D, N}

23,50 €

Ceviche, Garnelen in Knoblauch-Weisweinsauce, gebratener Tintenfisch, frittierte Maniok, ein gegrillte Rinderherzspieße und gefüllte Kartoffeln mit Hähnchenbrust

Ronda Marina für 2 Personen ^{A, B, C, D, N}

24,90 €

Ceviche mixto, Meeresfrüchte-Reis, Frittierte Maniok- Stäbchen, Knuspriger Fisch und Meeresfruchte gebraten nach peruanischer Art, Oktopus mit Olivencreme.

Tortilla Vegetariana ^{A, G}

7,80 €

Zwei Weizenmehltortillas gefüllt mit Käse und Champignons, dazu Salsa Roja, Salsa Verde, Sourcream und kleiner Salat.

Tortilla de Pollo ^{A, G}

8,90 €

Zwei Weizenmehltortillas gefüllt mit Käse und Hühnerfleisch, dazu Salsa Roja, Salsa Verde, Sour Cream und kleiner Salat.

Ensaladas / Salate

Ensalada con Queso de Cabra ^G

8,90 €

Roma -/ Rucolasalat mit Orangenfilet, Roter Bete, Cherrytomaten, Paprikastreifen und gebratenem Ziegenkäse mit hausgemachter Vinaigrette

Ensalada de Pulpo ^N

9,90 €

Salat der Saison mit gegrillten Pulpostreifen, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und hausgemachtem Dressing.

Ensalada con bistek a la plancha

9,70 €

gemischter Salat mit gegrilltem Rindfleischstreifen und Croutons

Ensalada la Granja Grill

8,90 €

Gegrillte Hähnchenstreifen auf buntem Salat mit Roter Bete und Avocado mit hausgemachter Vinaigrette.

Ensalada de Quinoa

8,20 €

Quinoa-Salat, dazu Mais choclo, Paprika, avocado, Tomaten und roten zwiebeln, verfeinert mit hausgemachter Vinaigrette



Platos de Pescado/ Fischgerichte

Ceviche de Pescado (kaltes Gericht) ^{D, I}

14,90 €

Mariniertes Fischfilet in Limettensaft mit roten Zwiebeln, Rocoto (peruanisches Chili), Koriander, Mais und Süßkartoffel.

Ceviche Mixto (kaltes Gericht) ^{D, I}

15,90 €

Marinierter Fisch und Meeresfrüchte in Limettensaft mit roten Zwiebeln, Rocoto (peruanisches Chili), Koriander, Mais und Süßkartoffel.

Leche de tigre (kaltes Gericht) ^{D, I}

13,80 €

Leche de Tigre enthält mehr Saft, der beim Marinieren des Fisches entsteht, und weniger Fisch.

Langostinos al Vino Blanco

15,90 €

Gebratene Garnelen in Knoblauch-Weißweinsauce

Pescado a lo macho ^{A, D}

16,90 €

Fischfilet und Meeresfrüchte in einer scharfen Sauce dazu Maniok und Reis.

Sudado de Pescado ^{A, D, G, N}

16,50 €

Gedünstete Dorade nach peruanischer Art in Tomaten-Weißweinsauce serviert mit Maniok und Reis

Dorada frita o a la parrilla ^{A, D}

15,90 €

Gebratene oder Gegrillte Dorade Royal serviert mit Gemüse und Kartoffeln

Arroz con Mariscos ^{B, N}

14,90 €

Meeresfrüchte-Reis nach peruanischer Art gewürzt.

Jalea Mixta ^{A, C, D, N}

14,90 €

Knuspriger Fisch und Meeresfrüchte gebraten nach peruanischer Art serviert mit Maniok Stäbchen, Salat und Salsa Criolla

Tacu Tacu con Salsa de Mariscos ^N

16,80 €

Gebratene Bohnen und Reis verfeinert durch Meeresfrüchte-Salsa.

Mixto de pescado ^{D, N}

16,90 €

Gemischter Fisch vom Grill (Lachs, Baby-Tintenfisch, Doradenfilet und Scampi serviert mit Gemüse und Kartoffeln.

Carne / Fleischgerichte

Secode Cordero con Frejoles

Lammfleisch in Koriandersauce geschmort, dazu Bohnen und Reis

14,90 €

Lomo Saltado^F

Argentinisches Rumpsteak geschnetzelt mit roten Zwiebeln, Tomaten, Kartoffelstäbchen und Reis je nach Wunsch mit Koriander oder Petersilie

15,90 €

Aji de gallina^{C, G, H}

Hühnerfrikasee auf peruanische Art, serviert mit Kartoffeln und Reis.

13,80 €

Arroz Chaufa de pollo^C

Hähnchenfleischstücke mit gebratenem Eierreis verfeinert mit Sojasauce und Frühlingszwiebeln.

13,50 €

Arroz Chaufa de carne^{2, 4, F}

Gebratener Eierreis mit Rinderfleischstreifen verfeinert mit Sojasauce und Frühlingszwiebeln.

14,50 €

Fetuccini a la Huancaína con Lomo Saltado^{A, C, G}

Bandnudeln in einer gelbe-Chili Sauce mit geschnetzeltem argentinischen Rumpsteak, roten Zwiebeln und Tomaten.

16,80 €

Tallarín Saltado de Pollo^A

Nudeln mit geschnetzeltem argentinischem Rumpsteak, roten Zwiebeln und Tomaten

13,90 €

Tallarín Saltado de carne^A

Nudeln mit geschnetzeltem argentinischen Rumpsteak, roten Zwiebeln und Tomaten

14,90 €

Costillas de cerdo

Schweinerippchen nach peruanischer Art mit kreolischem Salat und Süßkartoffeln.

14,90 €

Tacu Tacu con Lomo Saltado^F

Gebratene Bohnen und Reis mit Rindfleischstreifen, serviert mit einer Tomaten-Zwiebel-Salsa

16,20 €

Adobo de cerdo

Geschmortes Schweinefleisch nach peruanischer Art, serviert mit Kartoffeln und Reis.

14,90 €

Vegetarianos /Vegetarisch

Verduras salteadas (vegan) ^F

Sautiertes Saisongemüse mit Sojafleisch dazu Reis

10,90 €

Chaufa de Quinoa ^{2, 4, F}

Gebratene Quinoa mit Gemüse nach peruanischer Art

11,90€

Parrilladas /Grillplatte

Entrecoté

220 g saftiges Rindersteak gegrillt auf unserem Lavasteingrill mit Gemüse und Kartoffeln.

16,90 €

Pechuga de pollo a la Parrilla

200 g. Gegrilltes Hähnchen Brustfilet serviert mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse

12,50 €

Anticuchos

3 gegrillte Rinderherzspieße, eingelegt in würziger Biermarinade. Dazu gegrillte Kartoffelscheiben.

13,50 €

Parrillada Mixta

Grillteller mit Rindersteak, Hühnerbrust, Schweinerippchen, Lammkotelett, serviert mit gebratenem Gemüse und Kartoffeln.

16,90 €

Deli Brasa

1/ 4 Hähnchen, ein gegrillter Rinderherzspieß, eine gegrillte, pikante Paprikawurst serviert mit Kartoffelstäbchen, Salatbeilage.

16,90 €

Chaufa Brasa ^{C, F, 1}

1/ 4 Hähnchen mit gebratenem Eierreis verfeinert mit Sojasauce und Lauchzwiebeln.

12,50 €

Chaufa Brasa Especial ^{C, F, 1}

1/ 4 Hähnchen mit gebratenem Eierreis verfeinert mit Sojasauce und Lauchzwiebeln, dazu Kartoffelstäbchen und Beilagen Salat.

14,80 €

Niños / Kinder

Salchipapa ^{1, 5}

knusprige Kartoffelstäbchen mit Würstchen, dazu Mayo und Ketchup

6,90 €

Pechuga de pollo frito ^{A, C, J}

Gebratene, panierte Hähnchenbruststreifen mit Kartoffelstäbchen.

6,90 €

Tiras de Pescado ^{A, C, J}

Gebratene panierte Fischstreifen mit Kartoffelstäbchen.

6,90 €

Postres / Desserts

Churros con chocolate ^{G, A}

Sechs Brandteiggebäcke mit Schokoladensoße

5,20 €

Alfajores de Maizena ^{A, G}

Ein Mürbeteiggebäck gefüllt mit caramel creme

3,20 €

Mazamorra morada con arroz con leche ^G

Lauwarmer Pudding aus lila Mais mit Milchreis

5,50 €

Mazamorra morada

Lauwarmer Pudding aus lila Mais

4,50 €

Arroz con leche ^G

Milchreis

4,50 €

Helado de tres sabores con frutas ^{G, G, C}

Eiscream Erdbeer, Vanille und Choco mit Früchte

6,90 €

Alfajor y churros con chocolate ^{C, G}

Ein mürbeteiggebäck mit drei Brandteiggebäck und Schokoladensoße

5,90 €

Torta del dia

Kuchen des Tages

5,50 €

Guarnicion/Beilagen

Arroz /Reis

3,50 €

Papas a la Parrilla/gegrülte Kartoffeln

3,50 €

Cancha/gerösteter peruanischer Andenmais

1,50 €

Ensalada pequeña/Beilagensalat

3,50 €

Palito de anticucho/gegrillter Rinderherzspieß

4,50 €

Verduras salteadas/Grillgemüse

3,50 €

Paprika, grüne Zucchini, Pimientos, Zwiebeln

Chifles/Bananenchips

3,50 €

Süßkartoffel-Pommes

3,50 €

Pommes Frites

3,50 €

Cremas/Dips

Aji pollero/Chili sauce

1,50 €

Salsa de rocoto/Rocotosoße

1,50 €

Salsa criolla/Kreolische Sauce

1,50 €

Crema de guacamole /Avocado-creme

1,90 €

Mayonesa casera

1,50 €

Chimichurri

1,50 €

Trilogía de salsas del pollo a la brasa

3,70 €

GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Cola Cola Zero ^{4,7,10}

Coca Cola ^{4,7}

Fanta ^{3,4}

Sprite ³

Spezi ^{4,6,7}

Schweppes Ginger Ale ^{4,8}

Schweppes Tonic Water

Schweppes Bitter Lemon ⁸

Gerolsteiner naturell 0,25 l

Gerolsteiner naturell 0,75 l

Gerolsteiner medium 0,25 l

Gerolsteiner medium 0,75 l

Red bull (Dose) ^{4,7,11}

Inca Kola 0,33 l ^{4,7}

Chicha morada 0,5 l

Chicha morada 1,0 l

Frozen Limonade 1,0 l

0,2 l

2,40 €

2,40 €

2,40 €

2,40 €

2,40 €

2,80 €

2,80 €

2,80 €

2,40 €

2,40 €

3,70 €

4,50 €

9,00 €

9,00 €

0,4 l

3,60 €

3,60 €

3,60 €

3,60 €

3,60 €

3,90 €

3,90 €

3,90 €

5,40 €

5,40 €

3,80 €

SÄFTE

0,2 l

2,80 €

2,80 €

2,80 €

2,80 €

2,80 €

2,80 €

2,80 €

2,80 €

2,80 €

0,4 l

3,90 €

3,90 €

3,90 €

3,90 €

3,90 €

3,90 €

3,90 €

3,90 €

3,90 €

Apfelsaft

Apfelschorle

Orangensaft

Ananassaft

Kirschsaft

Bananensaft

Maracujasaft

Rhabarbersaft

Kiba

Durstlöscher/Limonaden 0,5 L.



Holunder -Minze
Maracuja-Mango
Erdbeer-Ingwer-Minze
Apfel-Kräuter
Frozen Limonade

4,50 €
4,50 €
4,50 €
4,50 €
4,50 €

BIER VOM FASS

0,3 l

0,5 l

Lübzer
Super Bock (Portugal)
Alsterwasser
Radler
Diesel
Pitcher Bier 2,5L.

2,80 €
2,80 €
2,80 €
2,80 €
2,80 €

4,00 €
4,00 €
4,00 €
4,00 €
4,00 €

17,50 €

FLASCHENBIER

Erdinger Hefeweissbier
Erdinger Weizenbier Kristal
Erdinger Weizen Alkoholfrei 0,5
Lübzer schwarzbiere
Lübzer Alkoholfrei
Cuzqueña (Peru)

4,00 €
4,00 €
4,00 €
4,00 €
2,80 €
4,20 €

OFFENE WEINE

0,2 l

1,0 l

Rotwein
Rosewein
Weißwein
Weissweinschorle
Sangria 0.2 l
Sangria 0,5 l
Sangria 1,0 l

4,90 €
4,90 €
4,50 €
4,20 €

18,00 €
18,00 €
18,00 €
4,90 €
10,50 €
19,50 €

FLASCHENWEINE

Intipalka Weiss (Chardonnay Peru) 0,75 l
Intipalka Rot (Cabernet/Petit Verdot) 0,75 l

25,00 €
27,00 €

GYN

Amazonian
Bombey

4 cl
4 cl

4,90 €
4,30 €

BRANDY

Cardenal Mendoza
Carlos Primero

2 cl
2 cl

4,10 €
4,50 €

WHISKY

Jameson
Chivas Regal 12 J

4 cl
4 cl

5,60 €
6,90 €

VODKA

Absolut
Moskovskaya

4cl
4cl

3,90 €
3,90 €

RUM

Rom Pampero
Havana Club 3 jahre
Havana Club 7 jahre
Brugal Gran Añejo

2 cl
2 cl
2 cl
2 cl

3,90 €
3,50 €
4,50 €
4,50 €

PISCO

Pisco Lunas Acholado
Pisco Barsol

4 cl
4 cl

4,70 €
4,50 €

LIKÖRE

Kahlua
Baileys Irish Cream
Sambuca
Averna
Ramazoti
Amareto
Fernet Branca
Jägermeister

2 cl
2 cl
2 cl
2 cl
2 cl
2 cl
2 cl
2 cl

3,50 €
3,50 €
2,70 €
3,50 €
3,50 €
3,70 €
3,50 €
3,50 €

APERITIF

Martini Blanco
Martini Rosso
Prosecco
Prosecco
Portwein Weiss
Portwein Rot

5 cl
5 cl
0,1 l
Fl 0,75
5 cl
5 cl

4,30 €
4,30 €
3,90 €
26,00 €
3,90 €
3,90 €

TEQUILA

Tequila Gold
Tequila Silber

3,50 €
3,50 €



LONG DRINKS

Hugo

Aperol Spritz

Cuba Libre

Whisky cola

Campari Orange

Campari Soda

Vodka Lemon

Vodka Redbull

Gin Tonic

Peru Libre

Pisco tonic

Pisco tonic

6,90 €

6,90 €

6,90 €

6,90 €

6,90 €

6,90 €

6,90 €

6,90 €

6,90 €

8,50 €

7,20 €

7,20 €

HEIßGETRÄNKE

Espresso

Doppelter Espresso

Expreso Macchiato

Kaffe crema

Cappuccino

Milchkaffee

Latte Macchiato

Chai Latte

Heisse Schokolade

mit Sahne

Diverse Teesorten

Darjeeling, Kräutertee, Grüntee, Früchtetee, Kamillentee

Frischer Minztee mit Honig

Frischer Ingwertee mit Honig

Frischer Zitronentee mit Honig

Frischer Minze-Ingwer mit Honig

Frischer Orange-Ingwertee mit Honig

2,10 €

3,10 €

2,50 €

2,50 €

2,90 €

3,30 €

3,50 €

3,50 €

3,20 €

0,50 €

2,50 €

2,80 €

2,80 €

2,80 €

2,80 €

2,80 €

COCKTAILS



Pisco Sour

Pisco, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Angostura Bitter

7,50 €

Maracuja Sour

Pisco, Limettensaft, Maracujasaft ,Zuckersirup, Eiweiß ,Angostura Bitter

7,50 €

Señor 3M

Pisco, maracujasaft, orangensaft, Ingwersirup, Minzblätter, Basilikumblätter, Tonic wasser

7,50 €

Pisco Punch

Pisco, Limettensaft, Ananassaft,Zuckersirup

7,50 €

Chilcano de Pisco

Pisco, Limettensaft, Ginger Ale,Angostura Bitter

7,50 €

Chilcano de Maracuja

Pisco, Maracujasaft, Ginger Ale,Angostura Bitter

7,50 €

Colada Peru

Pisco, Ananassaft , Kokossirup, Sahne

7,50 €

Peru Tai

Pisco, wodka, Rum, Amaretto, Orangensaft, Limettensaft, Granadinesirup

8,50 €

Sacsayhuaman

Pisco, Bluecuracao ,Granadiensirup,Orangensaft,Ananassaft ,

7,80 €

Pisco Sunrise

Pisco, Orangensaft,Grenadinesirup

7,50 €

Caipirinha

Cachaca, Limette , Rohrzucker, Sodawasser

7,50 €

Mojito

Rum, Rohrzucker, Limette, Minze, Sodawasser

7,50 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Moskito

Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale

5,40 €

Ipanema

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

5,40 €

Virgen colada

Ananassaft, cocossirup, Sahne

5,40 €

Maracuja Tropical

Limettensaft, Maracujasaft, Ananassaft, Erdbeersirup

5,40 €

Allergene Information

- A) Glutenhaltiges Getreide,
- B) Krebstiere,
- C) Eier,
- D) Fisch,
- E) Erdnüsse,
- F) Soja
- G) Milch Laktose,
- H) Nüsse,
- I) Sellerie,
- J) Senf,
- K) Sesamsamen, Schwefeldioxide,
- M) Lupinen,
- N) Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoffen,
- 2 mit Geschmackverstärker,
- 3 mit Antioxidationsmittel,
- 4 mit Farbstoff,
- 5 mit Phosphat,
- 6 mit Süßungsmittel,
- 7 koffeinhaltig,
- 8 chininhaltig,
- 9 geschwärzt,
- 10 enthält Phenylalaninquelle