MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD

24 de diciembre de 2026 · 24. Dezember 2026

75 € pro Person

Ein festliches Menü in vier Gängen – zu jedem Gang wählt ihr euer Lieblingsgericht.
Ein Glas Prosecco ist im Menü inbegriffen.

Entradas · *Vorspeisen*

Crema de calabaza y coco [L] *(vegan)*
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und sanften karibischen Aromen.

Ceviche de pescado [D]
Frischer Fisch, mariniert in Zitrussaft, mit Zwiebeln und Koriander.

Ensalada de aguacate con tostones de plátano *(vegan)*
Cremiger Avocadosalat mit knusprig frittierten Scheiben grüner Kochbanane.

Segundo plato · *Zwischengang*

Arroz con mariscos [A, B, D, G, O, R]
Cremiger Reis, gegart in Meeresfrüchtefond und Weißwein, mit gelbem Chili, Garnelen, Tintenfisch und einem Hauch Parmesan.

Canelones de la abuela [A, C, G, L] *(vegetarisch)*
Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta und Spinat in Tomatensauce, im Ofen goldbraun überbacken.

Chili sin carne con quinoa [F] *(vegan)*
Veganes Chili mit Quinoa, Bohnen, Tomaten und Paprika.

Plato principal · *Hauptgang*

Hallaca o tamal navideño [A, C, G, M, O]
Maisteig mit würziger Füllung aus Hühner-, Rind- und Schweinefleisch, Oliven und Rosinen, in Bananenblätter gewickelt. Dazu venezolanischer Hühnersalat und Pan de jamón, ein Brot mit Schinken, Oliven und Rosinen.

Pechuga de pollo en salsa de pimienta [G]
Hühnerbrust in Pfefferrahmsauce mit Zimt-Pinienkern-Reis und karamellisierten Kochbananen.

Asado negro [A, D, G, O]
Langsam geschmorter Rinderbraten in dunkler, leicht süßer Sauce, dazu Kartoffelpüree und Rote-Rüben-Salat nach russischer Art.

Asado negro vegano *(vegan)*
Artischockenherzen in dunkler Sauce mit dreifarbigem Püree.

Postres · *Desserts*

Tarta de chocolate navideña casera [A, C, G]
Hausgemachte weihnachtliche Schokoladentorte.

Cheesecake de pistacho [A, C, G, H]
Cremiger Käsekuchen mit Pistazien.

Copa de pudín de chía *(vegan)*
Chiasamen-Pudding mit Kokosmilch und tropischen Früchten im Glas.

¡Feliz Navidad!

Wir freuen uns darauf, Weihnachten mit euch zu feiern!

Mi BARRIO

www.mibarrio.at

A – glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Laktose,
H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere

MENÚ INFANTIL DE NAVIDAD

24 de diciembre de 2026 · 24. Dezember 2026

29 € pro Kind

für Kinder von 6 bis 11 Jahren

Entrada · *Vorspeise*

Crema de calabaza y coco [L] *(vegan)*
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch.

Segundo plato · *Zwischengang*

Mini cachapas con queso telita [A, C, G] *(vegetarisch)*
Kleine Maisfladen aus süßem Mais mit zartem venezolanischem Käse.

Plato principal a elegir · *Hauptgang nach Wahl*

Filete de pescado empanizado con arroz [A, C, D]
Paniertes Fischfilet mit Reis.

Nuggets de pollo con papas fritas [A, C]
Chicken Nuggets mit Pommes frites.

Postre a elegir · *Dessert nach Wahl*

Tarta de chocolate navideña casera [A, C, G]
Hausgemachte weihnachtliche Schokoladentorte.

Cheesecake de pistacho [A, C, G, H]
Cremiger Käsekuchen mit Pistazien.

Copa de pudín de chía *(vegan)*
Chiasamen-Pudding mit Kokosmilch und tropischen Früchten im Glas.

¡Feliz Navidad!

Wir freuen uns darauf, Weihnachten mit euch zu feiern!

Mi BARRIO

www.mibarrio.at

A – glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Laktose,
H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere