



MENÚ DE MEDIODÍA OCTUBRE

Mittagsmenü Oktober

Canelones Florentinos ^{A, G}

12.90 €

Gefüllte Cannelloni mit Gorgonzola, Ricotta und jungem Spinat, in Tomatensauce, mit Parmesan überbacken.

Cannelloni filled with gorgonzola, ricotta and fresh spinach, served in tomato sauce in gratinated with parmesan.

Mariscos con Arroz de Coco y Patacones ^{B, D* R}

14.90 €

Gegrillte Meeresfrüchte, serviert mit Kokosreis und knusprigen Patacones (grüne Kochbananen), nach kolumbianischer Art, leicht gewürzt und frisch.

Grilled seafood served with coconut rice and crispy green plantain patacones, Colombian-style, lightly seasoned and fresh.

* D wenn die Mischung Fisch enthält / D if the mix contains fish

Pollo al Mole con Arroz Verde ^{E, H, N}

13.90 €

Zartes Hähnchen in traditioneller mexikanischer Mole-Sauce, würzig und leicht süß, serviert mit grünem Basmatireis, verfeinert mit frischen Kräutern und Koriander.

Tender chicken in traditional Mexican mole sauce, rich, spicy and slightly sweet, served with green basmati rice, enhanced with fresh herbs and cilantro.

Pasta a la Huancaína con Tomates Cherry y Parmesano ^{A, G}

11.50 €

Pasta in einer cremigen Huancaína-Sauce nach peruanischer Art, mit Cherrytomaten, einem Hauch Olivenöl und Parmesan.

Pasta in a creamy huancaína sauce inspired by Peruvian cuisine, with cherry tomatoes, a touch of olive oil and parmesan.

Ensalada de Quinoa, Aguacate y Granada

9.80 €

Frischer Salat mit Quinoa, Avocado und Granatapfel, verfeinert mit einer leichten Zitronen-Balsamico-Vinaigrette.

Fresh mixed salad with quinoa, avocado and pomegranate, dressed with a light lemon-balsamic vinaigrette.

Alle Gerichte werden mit einem gemischten Salat oder der Suppe des Tages serviert.

Mi BARRIO

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