latino sol
ORIGINAL

TAPAS VEGANAS *Vegane Tapas*

01. PORCIÓN DE PAN [1,3,v] 2,50 €
Portion Brot

02. ACEITUNAS [o,v] 3,50 €
Oliven

03. PAN CATALÁN [1,3,v] 5,90 €
geriebene Tomaten und Olivenöl auf getoastetem Knoblauch und Weißbrot

04. ESCALIBADA [v] 5,90 €
Gegrilltes und eingelegtes Gemüse (Auberginen, Paprika, Zwiebeln)

05. PIMIENTOS DE PADRÓN [v] 5,90 €
Spanische, grüne Mini-Paprikas

06. PATATAS BRAVAS [v] 3,20 €
knusprig frittierte, scharfe Kartoffelecken

07. PATACONES [v] 4,90 €
knusprig frittierte Kochbananen

08. YUCA AL MOJO [u,v] 5,90 €
Gekochter Maniok mit einer Sauce aus Olivenöl, Zwiebeln, Weinessig und Basilikum

09. CHAMPIÑONES AL AJILLO [v] 5,90 €
Gebratene Champignons in Knoblauch und Olivenöl

10. FLAUTA [Mexico,f] 4,90 €
Mini-Weizentortilla gefüllt mit Gemüse und Guacamole

TAPAS FRIAS *Kalte Tapas*

11. ALIOLI [3] 2,50 €
Knoblauchmayonnaise

12. GUACAMOLE 2,50 €
Avocadocreme

13. JAMÓN SERRANO [h,j,k,l] 6,90 €
Spanischer Bergschinken

14. QUESO MANCHEGO [o,7] 5,90 €
Käse aus La Mancha

15. BOQUERONES EN VINAGRE [h,j,k,l,t,3,4] 5,90 €
Eingelegte Sardellen

TAPAS CALIENTES - VERDURA
Warme Tapas - vegetarisch

16. CROQUETAS DE ESPINACAS Y QUESO [h,o,j,l,7] 4,80 €
4 Stk. Spinat-Kroketten, gefüllt mit Käse

17. TORTILLA ESPAÑOLA [3] 5,90 €
Spanisches Kartoffel-Omelette

18. TORTILLA DE VERDURAS [3] 5,90 €
Spanisches Gemüse-Omelette

19. CHILLI-POPPERS [7,#] 4,80 €
4 Stk. scharfe Paprika mit Käsecreme-Füllung (rot = scharf, grün = mild)

20. QUESEDILLAS (MEXICO) [h,j,k,l,t,7] 5,90 €
Weizentortilla gefüllt mit Käse, Guacamole und Jalapenos

21. CROQUETAS DE YUCA Y QUESO [o,l,t,v] 4,80 €
4 Stk. Maniok-Kroketten, gefüllt mit Käse

PESCADO *Fisch*

22. CHIPIRONES FRITOS [h,i,u,t,4] 7,90 €
knusprig frittierte Baby-Tintenfische

23. CALAMARES FRITOS [h,i,u,t,4] 6,90 €
knusprig frittierte Tintenfisch-Ringe

24. BOQUERONES FRITOS [h,i,u,t,4] 5,90 €
knusprig frittierte Sardellen

25. CAZUELA DE GAMBAS [h,i,u,4,5] 8,90 €
Scampis in Kochbananensauce

26. GAMBAS A LA PLANCHA [h,i,u,4] 9,90 €
Gegrillte Scampis

27. GAMBAS AL AJILLO [h,i,u,4] 8,90 €
Gebratene Scampis in Knoblauch und Olivenöl

28. CROQUETAS DE ATÚN [h,j,k,l,t,4,7] 4,80 €
4 Stk. Thunfisch-Kroketten

CARNE *Fleisch*

29. DELICIAS [h,j,k,l,t,4,7] 4,80 €
4 Stk. Datteln im Speckmantel

30. CHORIZO BORRACHO [a,b,c,h,i,m,n,s,μ,10,11,12] 6,90 €
Spanische Wurst in Cidre-Apfelwein gekocht

31. ALBÓNDIGAS CON TOMATE [h,i,u,t,3] 7,90 €
hausgemachte Fleischbällchen in einer Weißwein-Tomaten-Sauce

32. QUESADILLAS (MEXICO) [h,i,u,t,7] 5,90 €
Weizentortilla gefüllt mit Cheddar-Käse, Hackfleisch oder Hähnchen und Jalapeños

33. PINCHO MORUNO 4,90 €
Hähnchenfleisch-Spieß nach maurischer Art

34. POLLO MAYA (GUATEMALA) [h,i,t,3] 6,90 €
frisches Hähnchenfilet in Spezial-Mais-Bohnen-Sauce nach altem Indianer-Rezept

35. TROZOS DE POLLO FRITO [1] 6,90 €
frittierte Hähnchenstückchen

36. CROQUETAS DE POLLO [h,t,3] 4,80 €
4 Stk. Hähnchen-Kroketten

37. POLLO AL AJILLO 6,90 €
Hähnchen in Knoblauch und Olivenöl

38. FLAUTA (MEXICO) [h,i,u,t,7] 5,90 €
Mini-Weizentortilla gefüllt mit Hackfleisch oder Hähnchen, Cheddar-Käse und Salsa-Sauce

39. CAZUELA DE POLLO [5] 6,90 €
Hähnchenbruststreifen mit Kochbananen-Sauce mit Erdnüssen

EMPANADAS DE LA CASA
Teigtaschen des Hauses

40. EMPANADA DE POLLO [h,i,n,u,1,3,9,10,12] 3,90 €
Weizenmehl-Teigtasche gefüllt mit Hähnchen, Tomatensauce, grüner Paprika und Knoblauch

41. EMPANADA DE QUESO [1,3,7] 3,90 €
Weizenmehl-Teigtasche gefüllt mit Käse

42. EMPANADA DE VERDURAS VEGANA 3,90 €
Weizenmehl-Teigtasche gefüllt mit Gemüse

43. EMPANADA DE YUCA 3,90 €
Maniok-Teigtasche gefüllt mit Käse

ENSALADAS *Salate*

44. ENSALADA MIXTA [u,v] 5,00 €
gemischter Salat mit Olivenöl und Weinessig

45. ENSALADA DE LA CASA [h,i,5] 9,00 €
gemischter Salat des Hauses mit Walnüssen und einem Dressing aus Olivenöl, Zitrone und Honig

Zu allen Hauptspeisen reichen wir Salat, Gemüse und als Beilage Patatas bravas oder Pommes frites.

EPECIALIDADES *Hauptspeisen*

46. EMPERADOR A LA PLANCHA [4] 16,90 €
gegrillter Schwertfisch

47. PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 12,90 €
gegrilltes Hähnchenbrust-Filet

ESPECIALIDADES MEXICANAS
Mexikanische Spezialitäten

48. BURRITO DE POLLO [a,h,i,l,n,u] 12,90 €
Weizentortilla gefüllt mit Hühnchen, Zwiebeln und Knoblauch, garniert mit saurer Sahne, einer würzigen roten mexikanischen Sauce und gratiniertem Käse

49. ENCHILADA DE POLLO [a,h,i,l,n] 12,90 €
Weizentortilla gefüllt mit Hühnchen, Zwiebeln und Knoblauch, graniert mit saurer Sahne, einer würzigen grünen mexikanischen Sauce und gratiniertem Käse

PAELLAS *Reisgericht aus der Pfanne*

(einen Tag Vorbestellung, ab 2 Personen)

50. PAELLA DE MARISCO [h,i,u,4] 29,90 €
Paella aus Meeresfrüchten und Fisch

51. PAELLA DE POLLO [h,i,u] 28,90 €
Paella aus Hähnchenfleisch

52. PAELLA VEGETARIANA [h,i,u,v] 24,90 €
Paella aus Gemüse mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotte, Zwiebel und Paprika

Hinweis: bei Tapas Speisen stellen wir pro Tisch nur eine Rechnung aus. wir bitten um Verständnis. Getärnke servieren wir in Gläsern, nach Umfüllung aus Flaschen.

Allergene: 1-Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse, 2-Krebstiere/-Erzeugnisse, 3-Ei/-Erzeugnisse, 4-Fisch/-Erzeugnisse, 5-Erdnüsse/-Erzeugnisse, 6-Sojabohnen/-Erzeugnisse, 7-Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig), 8-Schalenfrüchte/Nüsse bzw. -Erzeugnisse, 9-Sellerie/-Erzeugnisse, 10-Senf/-Erzeugnisse, 11-Sesamsamen/-Erzeugnisse, 12-Schwefeloxid/Sulfite (für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen). Zusatzstoffe: h-Farbstoff, i-Konservierungsstoff, j-Nitritpökelsalz, k-Nitrat, l-Nitritpökelsalz und Nitrat, m-Antioxidationsmittel, n-Geschmacksverstärker, o-geschwärzt, p-gewachst, q-mit Phosphat, s-Sulfite, t-Säuerungsmittel, u-Stabilisatoren.

für Veganer geeignet *Tiefkühlkost (nicht hausgemacht)*

TISCHNUMMER:

TAPAS VEGANAS - VEGANE TAPAS
- 01. Porción de Pan
- 02. Aceitunas
- 03. Pan Catalán
- 04. Escalibada
- 05. Pimientos de Padrón
- 06. Patatas Bravas
- 07. Patacones
- 08. Yuca al Mojo
- 09. Champiñones al Ajillo
- 10. Flauta

TAPAS FRIAS - KALTE TAPAS
- 11. Alioli
- 12. Guacamole
- 13. Jamón Serrano
- 14. Queso Manchego
- 15. Boquerones en Vinagre

TAPAS CALIENTES - WARME TAPAS
- 16. Croquetas de Espinacas y Queso
- 17. Tortilla Española
- 18. Tortilla de Verduras
- 19. Chilli-Poppers
  - mild
  - scharf
- 20. Quesadillas (Mexiko)
- 21. Croquetas de Yuca y Queso

PESCADO - FISCH
- 22. Chipirones Fritos
- 23. Calamares Fritos
- 24. Boquerones Fritos
- 25. Cazuela de Gambas
- 26. Gambas a la Plancha
- 27. Gambas al Ajillo
- 28. Croquetas de Atún

CARNE - FLEISCH
- 29. Delicias
- 30. Chorizo Borracho
- 31. Albóndigas con Tomate
- 32. Quesadillas (Mexico)
  - Hähnchen
  - Hackfleisch
- 33. Pincho Moruno
- 34. Pollo Maya (Guatemala)
- 35. Trozos de Pollo Frito
- 36. Croquetas de Pollo
- 37. Pollo al Ajillo
- 38. Flauta (Mexico)
  - Hähnchen
  - Hackfleisch
- 39. Cazuela de Pollo

EMPANADAS DE LA CASA - TEIGTASCHEN DES HAUSES
- 40. Empanada de Pollo
- 41. Empanada de Queso
- 42. Empanada Verduras
- 43. Empanada de Yuca

ENSALADAS - SALATE
- 44. Ensalada Mixta
- 45. Ensalada de la Casa

ESPECIALIDADES - HAUPTSPEISEN
- 46. Emperador a la Plancha
- 47. Pechuga de Pollo a la Plancha

ESPECIALIDADES MEXICANAS MEXIKANISCHE SPEZIALITÄTEN
- 48. Burrito de Pollo
- 49. Enchilada de Pollo

PAELLAS - REISGERICHT AUS DER PFANNE
- 50. Paella de Marisco
- 51. Paella de Pollo
- 52. Paella Vegetariana

Bitte fragen Sie den Kellner nach unserem Angebot an Desserts und Tagesgerichten.