

A stylized gold hummingbird logo with its wings spread, positioned between the words 'BAR' and 'ANEJO'.

BAR ANEJO

Fine drinks Latin food



BIENVENIDOS

MENU

Sabor Latino Venezolano

Frisch und Exotisch

Küche von 18 bis 22 uhr

Ab 22 Uhr bieten wir Empanadas mit verschiedenen
Füllungen
und frittierte Maniokwurzeln an

Vinos / Weine

Weisswein

Camino De Castilla

Verdejo Viura Weißwein trocken [Spanien]
0,1L 2,90€ / 0,2L 5,50€ / 0,75 l Flasche 18,50€

Rotwein

Primitivo Puglia Soprano Rotwein trocken
0,2L 5,50€ / 0,75 Flasche 18,50€

Sekt / Prosecco

Haus Prosecco 0,1L 2,90€



Kurze Erklärung der Speisen

Yuca, Maniok, Cassaba, Mandioca

das alles sind verschiedene Namen für dasselbe Gemüse:
Eine Wurzel, die in Südamerika wächst.

Platano / Plantain

Sieht aus wie eine grüne Banane und muss vor dem Essen gekocht werden, ein Grundnahrungsmittel der südamerikanischen Küche

Tajada "Scheiben"

ist ein Gericht aus reifen/süßen Kochbananen, die in lange Scheiben geschnitten werden. Es ist ein typisches Essen aus den karibischen Ländern; Nicaragua, Kolumbien, Honduras, Panama und Venezuela.

Die Arépa

ist ein runder Maisteigfladen, der zu einer Teigtasche umfunktioniert und je nach Geschmack individuell befüllt wird. So eignet sich der smarte Snack für Vegetarier, Veganer als auch für Fleischliebhaber. Zudem ist ein Arépa glutenfrei.

Die Cachapa


ist ein typisches Gericht Venezuelas. Der Teig wird mit Harina Pan (venezolanisches Maismehl), ähnlich wie ein Pfannkuchen zubereitet, fluffig und Süß.

**Sind Sie Allergiker? Dann sprechen
Sie uns an!**




Tapas Caribeñas

Tequeños / Käse Sticks 6,50€
4 venezolanische gerollte Käses Ticks dazu hausgemachte
Saucen

Knusprige Bananenchips mit Guacamole  5,50€
Chips de plátano crujiente con crema de Aguacate

**Süße, gebratene Kochbanane mit Pulled beef
und geriebener Gouda** 7,50€
Tajadas con Carne Mechada y queso rallado

**Süße, gebratene Kochbanane mit Schwarze Bohnen
und Feta Käse (Vegetarisch)** 6,50€
Tajadas con Carraotas y queso feta

**Frittierte Maniok mit Käse überbacken dazu
Guacamole**  5,50€
Gratinados de Yuca Con Queso

Ensalada / Salat

Bunter Salat mit Avocado, Mango, Papaya und
Ziegenkäse, dazu das Haus Dressing
(Apfelessig, Honig, Senf) dazu Kochbananenchips **8,50€**

EXTRAS

- Mit gegrilltem Rinderfilet und Ananas 4,50€
- Mit gegrillter Hähnchenbrust 3,90€
- Mit gegrillten Garnelen 5,50€



Calle / Street Food

Arepas venezolanas / venezolanische Maisfladen

Arepa Chicken & Avocado Cream / Reina 8,50€
Pulled chicken in Avocado creme dazu hausgemachten venezolanischen Krautsalat

Ensalada de pollo con Aguacate y ensalada de repollo

Arepa Surf & Turf / Mar y Tierra 9,50€
Gegrillte Garnelen, Hähnchen und Rinderfilet, Avocado, geriebener Gouda

Con parrilla de carne, pollo, camarones, aguacate y queso rallado

Arepa Beef & Cheese / Pelua 8,50€
Pulled beef, geriebener Gouda hausgemachte Saucen und hausgemachten venezolanischen Krautsalat

Carne Mechada, queso gouda y ensalada de repollo

Arepa Venezuelan style / Pabellon 8,90€
Pulled beef, schwarze Bohnen, süße Kochbanane, geriebener Feta dazu hausgemachten venezolanischen Krautsalat

Con carne mechada, caraota negra, tajadas y queso feta

***Vegeno**  7,90€
Mit Champignons, Gegrillte Paprika, Aubergine, Zucchini, Avocado creme dazu Knusprige Bananenchips

Con vegetales salteado acompañado de plátano crujiente



Calle / Street Food

Pepito de Pollo 7,50€

Brioche Baguette Gefüllt mit Gegrilltes Hähnchenbrust, verschiedene Salate, Röstzwiebeln, Hausgemachter Saucen und Geriebene Parmesan käse dazu Süßkartoffel Pommes und Hausgemachter Saucen

Baguette de Brioche Rellena de Pechuga de Pollo a la Parrilla, varias ensaladas, cebollas fritas, salsas caseras y queso parmesano rallado con batatas fritas y salsas caseras

Empanadas / Gefüllte Maisteigtaschen 8,50€

*2 Empanadas wahlweise mit;
Beef / Chicken / Käse / Schinkenkäse oder Vegan

De Carne / pollo / Queso y jamon y Queso

Empanada Venezuelan (Pabellon) XL 7,90€

Mit Pulled beef, schwarze Bohnen, Kochbanane, geriebener Feta

Cachapas / Maisteigpfannkuchen Vegetarisch

Italiana 8,50€

Tomate, Mozzarella, süße, gebratene Kochbanane, Avocado

Con tomate mozzarella, tajadas y aguacate

Llanera 8,50€

Schwarze Bohnen, süße, gebratene Kochbanane, geriebener Käse

Con caraota negra, tajadas y queso rallado



Fuego / Grill

Unser beliebter Churrasco al Añejo ist ein Traum!

Añejo Parrilla 22,50€ / Añejo Parrilla für (2) 39,99€

gut mariniert und super zart, voller Geschmack ... jeder Bissen ist einfach perfekt!

Marinierter Churrasco, marinierte Hühnerbrust, gegrillte Chorizo Krautsalat, Maniok Pomes und selbstzubereitete Saucen

bien marinado y súper tierno, lleno de sabor ... ¡cada bocado es perfecto!

churrasco marinado, pechuga de pollo marinada, chorizo a la parrilla ensalada de repollo y yuca frita

Pollo al Caribe 13,90€

marinierte gegrillte Maishähnchenbrust Karibischer Art serviert mit gekochte Maniok und Krautsalat dazu selbstzubereitete Saucen

Pechuga de pollo estilo caribeño a la parrilla servida con yuca hervida y ensalada de repollo

Cerdo 11,90€

marinierte gegrillte Bio Schweinenackensteak serviert mit gekochte Maniok und Krautsalat dazu selbst-zubereitete Saucen

filete de cerdo a la parrilla marinado servido con yuca cocida y ensalada de col con salsas caseras



Traditionelle Gerichte

Pabellon (Venezuela)13,50€

(traditionelles venezolanisches Gericht)

pulled beef, schwarze Bohnen, gebratene Kochbananen und Reis

Carne mechada, Caraotas negros, arroz basmati, Tajadas, y queso feta

Ceviche Mixto (Peru)

14,50€

Ceviche [tse-vie-che] besteht klassisch aus kleingeschnittenem, rohem, weißem Fisch, der in Limettensaft garziert:

Die Säure ersetzt den Kochvorgang. Salz, rote Zwiebeln und Chili dazu Süßkartoffeln und Mais

Lomo Saltado (Peru)

13,50€

Rinderfiletstreifen werden in einer auf Sojasauce basierenden Marinade eingelegt, angebraten und mit Zwiebeln, Tomaten und Chilis gegart. Serviert mit Reis und Pommes

La carne de res cortada en trozos se marina en una marinada a base de salsa de soja, se fríe y se cocina con cebolla, tomate y chile. Servido con arroz y papas fritas.

Plato Vegano

12,50€

Verschiedenes Gemüse kurz in der Pfanne gebraten, serviert mit Maniok Pommes und Krautsalat

TAGESDESSERT | *Postres del dia*

3,90 €

(Sprechen Sie uns gerne an)



Muchas Gracias por su Visita!

Vielen Dank für Ihren Besuch!

**Bar Añejo
Elisenstr. 22
30451 Hannover**

Tel.: +49 511 49537241

info@bar-anejo.de

www.bar-anejo.de

Endpreise inklusive Mehrwertsteuer.
Prices include service and tax.

Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten
halten wir eine spezielle Karte
mit extra Allergie-Kennzeichnung bereit!
Bitte fragen Sie uns!

For our guests with food intolerance we have a special
menu with an allergy label!
Please ask us.

*¡Para nuestros huéspedes con intolerancia alimentaria,
tenemos una tarjeta especial con una etiqueta de alergia!
Por favor pregúntenos*