



## BIENVENIDOS

**Latin Food**  
**Frisch und Exotisch**

### **Info**

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag ab 18 Uhr

Küche bis 22 Uhr

### **HighballsHappy Hour**

18 - 20 Uhr

Ausgewählte Drinks für 6,50€

### **Brunch Latino**

Jeden ersten Sonntag im Monat

von 11:30 bis 15:00

30,50€ p.P

### **[Inklusive]**

Prosecco –Limonaden- Filterkaffee und Tee

### **Tasting**

Jeden ersten Donnerstag im Monat

Reservierung unter [info@bar-anejo.de](mailto:info@bar-anejo.de)

Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten bieten wir eine persönliche Beratung.

### **Kleine Info;**

Typisch lateinamerikanisch würzen wir unsere Speisen mit verschiedenen, frischen Kräutern,

u.a. häufig mit Koriander. Sollten Sie gar kein Koriander mögen, dann geben Sie uns dies bei Ihrer Bestellung bekannt.



## KURZE ERKLÄRUNG DER SPEISEN

### **Yuca | Maniok | Casava**

Viele Namen für dasselbe Gemüse:  
Eine Wurzel, die in Südamerika wächst.



### **Tostones, Patacon | Kochbanane**

Knusprig gebratene, gesalzene  
Kochbananenscheiben aus der  
lateinamerikanischen und karibischen  
Küche



### **Tajada | Süßer Kochbanane**

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



### **Arépa | Maisteigfladen**

Ein runder Maisteigfladen, der zu einer  
Teigtasche umfunktioniert wird. Ein  
smarter, glutenfreier Snack für Vegetarier,  
Veganer als auch für Fleischliebhaber.  
Beliebt in Venezuela und Kolumbien.



### **Die Cachapa | Maispfannkuchen**

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



**ZUM TEILEN**

**CACHAPAS | TEQUEÑOS | EMPANADITAS | AREPITAS**

**01// TEQUEÑOS / Teig- Stäbchen mit Käsefüllung 6,90€**

4 hausgemachte Teig- Stäbchen mit Käsefüllung und hausgemachte Saucen

**02// CACHAPAS SAMPLER / Maisteigpfannkuchen 8,90€**

2 Mini Maisteigpfannkuchen mit 2 Toppings und hausgemachten Saucen:  
[ pulled beef mit Käse | pulled Chicken mit Käse ]

**\*Auch vegetarisch 8,90€**

mit Mozzarella, Cocktailtomaten, Avocado und süßer, gebratener Kochbanane

**03// EMPANADITAS 11,90€**

Vier gefüllte mini Maisteigtaschen wahlweise mit

\*pulled beef / pulled Chicken / vegetarisch\*

**Zu den Empanaditas servieren wir Krautsalat und hausgemachte Avocado Creme**

**YUCA / MANIOK**

**04// YUCA FRITA CON CHISTORRAS [eine Wurstsorte aus Navarra/Spanien] 8,50€**

Frittierte Maniok-Stäbchen mit Guacamole und Chistorra

**05// BOLITAS DE YUCA CON QUESO 7,90€**

4 handgemachte Maniok Bällchen gefüllt mit Käse, kurz frittiert, dazu  
Hausgemachte Saucen

**06// CHICHARÓN DE PESCADO & YUCA / Fisch & Maniok 8,50€**

Frittiertes, weißer Fisch serviert mit Maniok-Stäbchen und Avocado Creme

**PLATANO / KOCHBANANE**

**07// TAJADAS CON CARNE 9,90€**

Süße, gebratene Kochbanane mit pulled beef und geriebenem Feta

**08// TAJADAS CON FETA 7,50€**

Süße, gebratene Kochbanane mit geriebenem Feta und hausgemachte Sauce

**09// TOSTONES MIXTA 10,90€**

3 Kochbananen-Körbchen serviert mit gegrillten Riesengarnelen  
auf Guacamole | Gegrilltem Rinderfilet | gegrilltem Hähnchenbrust

**10// TABLA DE TOSTONES [Zum Teilen für 2 Personen oder als Hauptgang] 13,90€**

Platte mit knusprig, salzigen Kochbananenscheiben mit verschiedenen Toppings:  
pulled beef | pulled Chicken in Avocado Creme | Thunfischsalat, dazu Knusprig  
frittierte Hähnchenteile und hausgemachte Saucen

**[\*Extra Portion Kochbanane / Tostones 4,50€ ]**

**AREPITAS / Maisteigfladen**

[ Hauptgang ]

**11// CLASSICO 14,90€**

Vier Mini Maisteigfladen gefüllt mit

**Pelua** (pulled beef und Käse) | **Reina** (pulled chicken in Avocado Creme | **Pabellon** (Pulled beef, Schwarze Bohnen, Kochbanane, Feta) | **Catira** ( pulled Chicken Käse)

[ Vorspeise zum Teilen ]

**\*Classico 2 Arepitas mit Füllung deiner Wahl 8,50€**

[ Hauptgang ]

**12// MIXTA Vegetarisch / Vegan 14,90€**

Vier Mini Maisteigfladen gefüllt mit Erbsensalat | geriebenem Gouda | Guacamole & Pico de Gallo (Tomaten, rote Zwiebeln und Koriander) | Kichererbsen

[ Vorspeise zum Teilen ]

**\*Mixta 2 Arepitas mit Füllung deiner Wahl 8,50€**

**Zu den Arepitas servieren wir Bananenchips sowie Krautsalat und hausgemachte Avocado Creme**

**SOPA DEL DIA / TAGES SUPPE 7,50€**

**(Sprechen Sie uns gerne an)**

**ENSALADA / SALAT**

Gemischter Avocado Salat - knackig und frisch **9,90€**

**EXTRAS**

- gegrillte Hähnchenbrust **2,90€**

**VEGETARIANA**

**14// QUINOA & TAJADAS 12,90€**

Quinoa mit Mais und Kidneybohnen und mit süßer, gebratener Kochbanane, geriebenem Feta und Avocado Creme

**15// BOWL MIXTA\*\*V 13,90€**

Eine Bowl mit Kichererbsen-Salat, Quinoa mit Mais und Kidneybohnen, frischen Kräutern, Pico de Gallo (Tomaten, rote Zwiebeln und Koriander) und Avocado Creme, dazu frittierte Maisteigbällchen

**16// PATACON VEGANO\*\*V 13,00€**

Knusprige Kochbanane getoppt mit Kichererbsen-Salat Avocado Creme

**FUEGO / GRILL**

- 19// TABLA MAR Y TIERRA / Surf & Turf Grillplatte** **22,90€**  
Grillplatte mit Rinderfilet, Hähnchen, Garnelen, Chorizo, frittiertes Maniok, knusprige Kochbananen, Pico de Gallo und Krautsalat
- 20// PATACON DEL JEFE (etwas scharf)** **18,90€**  
Knusprige Kochbanane mit gegrilltem Rinderfilet, Hähnchenoberkeule, Krautsalat, geriebener Käse, Pico de Gallo (Tomaten, rote Zwiebeln und Koriander) hausgemachte Avocado Creme und scharfe Peperoni
- 21// CACHAPA Y GRILL** **18,90€**  
Venezolanischer Maisteigpfannkuchen mit Gegrilltem Rinderfilet, Hähnchenbrust, Chorizo, Mozzarella, Tomate und Avocado dazu Krautsalat

**FUERTES / HAUPTGANG**

- 22// PESCADO FRITO [Freitag und Samstag]** **16,90€**  
Ganze Wilddorade frittiert mit Pico de Gallo (Tomaten, rote Zwiebeln und Koriander), serviert mit Maniok, Tostones und Krautsalat
- 23// CEVICHE MIXTA** **15,90€**  
besteht klassisch aus kleingeschnittenem, rohem, weißem Fisch, der in Limettensaft gar zieht: Die Säure ersetzt den Kochvorgang. Salz, rote Zwiebeln, Koriander und Chili dazu Bananenchips und Mais
- 24// PABELLON BOWL** **15,90€**  
Pulled beef, schwarze Bohnen, Kochbananen, geriebener Feta, Basmatireis
- 25// LOMO SALTADO** **15,90€**  
Rinderfiletstreifen werden in einer auf Sojasauce basierenden Marinade eingelegt, angebraten und mit Zwiebeln, Tomaten und Chilis gegart. Serviert mit Reis und frittiertem Maniok
- 26// POLLO BOWL CRIOLLO** **14,90€**  
Frittierte Maishähnchenbrust serviert mit Reis, schwarzen Bohnen, Kochbananen, Tomaten Avocado Salat
- 27// POLLO GUISADO** **13,90€**  
In Tomate und Paprika Geschorte Maishähnchenbrust dazu Reis, süße Kochbanane und Tomaten Avocado Salat

**POSTRE DEL DIA | TAGESDESSERT**

**(Sprechen Sie uns gerne an) 4,50 €**