

# Speisekarte für Take away

## Entradas frias y calientes – Vorspeisen kalt und warm €

**Potaje** 4,50  
*Schwarze Bohnen Suppe*

**Yucas y tostones** 6,90  
*frittierte Kochbananen und Maniok mit Guacamole und Salsa-Dip* 🌶️

**Ensalada de aguacate** 6,50  
*Avocadosalat mariniert mit frischem Limettensaft, Olivenöl und hausgemachtem Pesto Tropical*

**Ceviche de pulpo** (R) 🌶️ 9,50  
*Fein geschnittener Oktopus mit frischem Gemüse in Chili-Limetten-Olivenöl-Marinade serviert mit Kochbananenchips*

**Casabe al ajillo** 3,50  
*Maniokbrot mit Olivenöl und Knoblauch*

## Plato vegetariano – vegetarisches Gericht

**Congrí** *Typisches kubanisches Gericht* 9,90  
*Basmati-Reis mit schwarzen Bohnen und frischem Gemüse, tostones (frittierte Koch-bananen) und Avocado*

## Carnes - Fleischgerichte

**Jerk Chicken** 🌶️ 🌶️ *Typisches jamaikanisches Gericht* 12,90  
*Hühnerbruststreifen in pikanter Tomaten-Jerk-Sauce mit Basmati-Reis, Avocado und tostones (frittierte Kochbananen)*

**Ropa vieja** *kubanisches Nationalgericht* 14,90  
*Geschmortes Rindfleisch in Rotwein-Tomaten-Sauce mit Oliven und Kapern, dazu Congrí (Basmati-Reis mit schwarzen Bohnen), tostones (frittierte Kochbananen) und Avocado*

## Del mar - Fisch und Meeresfrüchte

**Asopao de camarones** (B) 🌶️ 14,50  
*Eintopfgericht mit Garnelen, frischem Gemüse und Basmati-Reis in Tomaten-Kokos-Sauce, dazu tostones (frittierte Kochbananen)*

**Filete de pargo al coco** (D) 16,50  
*Red Snapper Filet in Kokos-Mandel-Sauce mit Basmati-Reis und Salat*

## Postres - Nachspeisen

**Tiramisu de guayaba y coco** (A, C, G) 5,50  
*Hausgemachtes Tiramisu mit Guave und Kokos*