



García

Latin fusion & Tapas



Salate



Frutos del Bosque

14,90 €

Mit frittierte Käse auf frischem gemischtem Salat, Gurken, Tomate und getrockneten Beeren in Balsamico/Honig-Senf-Dressing [G|H|C|D].

Datteln-Manchego

15,90 €

Datteln im Speckmantel und Scheiben Manchego-Käse auf nussiger Salat und Feldsalat, Gurken, Tomaten und Avocado in Balsamico-Creme-Dressing [G].

Meersalat

19,90 €

Gegrillte Garnelen und Meeresfrüchte auf gemischtem Salat, Gurkenscheiben, Tomate, in unserem tropischen Dressing [D].

Hähnchensalat

15,90 €

Gegrillte Hähnchenbrust auf einem gemischtem Salat, Gurkenscheiben, Tomaten, in unserem tropischen Dressing.

Tapas

- **Pan con Ailoli** / Brot mit Alioli - 6,5€ (G, M)
- **Aceitunas** / Oliven - 5,5€
- **Queso Iberico** / Iberico Käse - 6,9€ (L)
- **Jamón Serrano con Melón** / Serrano-Schinken mit Melone- 11,5€
- **Papas al mojo rojo** / Kanarische Runzelkartoffeln mit roten Mojo - 8€
- **Queso frito** / Frittierter Käse - 7,5€ (L, G)
- **Champiñones al Ajillo** / Pilze in Knoblauch - 8,5€
- **Patacones con Guacamole** / Frittierte Kochbananen mit Guacamole - 8€
- **Patacones con Carne Res Ropa Vieja** / Frittierte Kochbananen mit gehacktem Rindfleisch - 9,5€
- **Verduras a la plancha** / Gegrilltes Gemüse - 7,5€
- **Berenjena frita con miel** / Gebratene Aubergine mit Honig - 7,5€ (G)
- **Calamares apanados** / Panierte Tintenfischringe - 7,5€ (G, M)
- **Gambas a la Plancha** / Gegrillte Garnelen - 10€ (Cr)
- **Dátiles con Tocineta** / Datteln mit Speck - 7,9€
- **Albóndigas** / Fleischbällchen (Kalb und Rind) - 7,9€ (G, H)
- **Chorizo español** / Spanische Chorizo - 7,9€
- **Croqueta de Bacalao** / Kabeljau-Kroketten - 7,9€ (G, P, H)
- **Pimientos de Padrón** / Padrón-Paprika - 6,9€
- **Empanadas con Guacamole de Carne o Queso** / Gefüllte Teigtaschen mit Guacamole (mit Käse oder Rindfleisch gefüllt) - 7,9€ (G, H)
- **Mini Paellita** / Kleine Paella (12 cm Paella mit Meeresfrüchten, Garnelen, Muscheln, Gemüse und Reis mit Safran) - 11€ (Cr, M, P)

Hauptgerichte



La Doña

23 €

Mischung aus kreolischen roten Bohnen, begleitet von weißem Reis, gebratener Kochbanane, Ropa Vieja (gehacktem Rindfleisch), und Avocado.

Del Rancho Arroz

23,50 €

Gebratener Reis mit Gemüse, geräucherter Wurst (Chorizo), Mais und Schweinefleisch mit mildem BBQ- und Sojageschmack. Vegetarische : Mit Auberginen in Soja und roten Bohnen.

Alle unsere folgenden Hauptgerichte werden von gegrilltem Gemüse und einer Beilage nach Wahl begleitet. Beilage: Reis, Kochbanane, oder Salat.

Cerdo Macondo

24 €

Gegrillte Schweinekoteletts auf einer tropischen Ananas-Passionsfrucht-Sauce.

Steak Bariloche

32,90 €

260 (g) Argentinisches zart-saftiges Rumpsteak, zartschmelzende und Chimichurri (Würzsauce auf Kräuterbasis). [G].

Filete Bachata

Saisonales Fischfilet auf Meeresfrüchte in Kokoscreme [G]

25,50 €

Paella

Große Ø 42cm (3-4 P.)

68,90 €

Nachtisch

Quesillo

Traditioneller venezolanischer Flan

7 €

Churros

spanischen Spezialität aus Brandteig begleitet von geschmolzener Schokolade

7 €

Getränke

Warme Getränke

Tee	2,90 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Frischer Minze Tee	4,90 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3,10}	0,3 l	3,70 €
Cola Zero ^{1,3,8,10}	0,3 l	3,70 €
Fanta ^{1,3,4}	0,3 l	3,70 €
Sprite ³	0,3 l	3,70 €
Diesel ^{1,3,4,10}	0,3 l	3,70 €
Div. Säfte ²	0,3 l	3,70 €
Div. Schorlen ²	0,3 l	3,70 €
Wasser	0,25l	3,00 €
Wasser	0,75l	7,20 €
Ginger Ale ^{1,3}	0,3l	3,70 €
Tonic ^{3,12}	0,3l	3,70 €
Bitter Lemon ^{3,4}	0,3l	3,70 €
Homemade Lemonade	0,4l	7,20 €

Cocktails



PIÑA COLADA ^{2,3}	11,90 €
Havana Club Verde, Kokoscreme und Ananassaft[G]	
CAIPIRINHA ²	11,90 €
Cachaça, Limette und Rohrzucker.	
GARCIA	11,90 €
Havana Club Verde, Cointreau, Maracujasaft, Lime Juice, Blue Curacao, Ananassaft.[G].	
MOJITO ²	11,90 €
Havana Club Verde, Limette, Minze, Soda, Rohrzucker	
MARGARITA ^{2,3}	10,90 €
Weißer Rum, Triple Sec Lime Juice	
NEGRONI ^{1,2}	10,90 €
Gin, Martini Rosso, Campari, Orangenschale	
SANTO DOMINGO ^{1,2}	12,90 €
Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine, Barceló Rum	

Alkoholfrei



IPANEMA ^{2,3}	8,90 €
Limette,Orangen, Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujanektar	



Longdrinks

CUBA LIBRE	7,50 €	WHISKEY COLA	7,50 €	LICOR 43	7,50 €
Rum, Cola, Limette				Mit Milch	
SANTO LIBRE	7,50 €	GIN TONIC (Haus)	7,50 €		
Rum, Sprite, Limette		Hochwertige Gin	9,50 €		
LIMONCELLO TONIC	7,50 €	VODKA LEMON/ORANGE	9,50 €		

Getränke

Spirituosen & Liköre



Amaretto Disaronno	2,cl	3,70 €
Baileys	2,cl	3,70 €
Campari	2,cl	3,70 €
Cointreau	2,cl	3,70 €
Fernet Branca	2,cl	3,70 €
Frangelico	2,cl	3,70 €
Licor 43	2,cl	3,70 €
Limoncello	2,cl	3,70 €
Sambuca Molinari	2,cl	3,70 €
Tequila (Haus)	2,cl	3,70 €
Tequila (Hochwertige)	2,cl	4,90 €
Mezcal	2,cl	5,90 €
Grappa Barolo	4,cl	5,90 €
Grappa Brunello	4,cl	5,90 €
Wodka Absolut	2,cl	3,70 €
Wodka Skyy	2,cl	3,70 €

<u>GIN</u>	2,cl	
(Haus)		3,70 €
(Hochwertige)		4,70 €

<u>WHISKEY</u>	4,cl	
Glenlivet 15 years		7,90 €
Glenlivet 1824		7,90 €
Macallan 12 years		8,90 €
Div. (fragen Sie das Personal)		

<u>BRANDY</u>	4,cl	
Cardenal Mendoza		6,90 €
Carlos I Solera GR		8,90 €

<u>RON</u>	4,cl	
Brugal añejo		4,90 €
Brugal 1888		8,90 €
Barceló Imperial		5,90 €
Div. (fragen Sie das Personal)		

Sangría



Sangría N°1 Rot	0,2L	7,20 €	27,20 €
Sangría Weiß Brut	0,2L	7,20 €	27,20 €
Sangría N°5 Rosé	0,2L	7,20 €	27,20 €

Getränke

Aperitifs & Digestifs

Aperol Spritz	7,00 €
Limoncello Spritz	7,00 €
Campari Orange	7,00 €
Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)	4,50 €
CAVA	7,50 €
CAVA Flasche	35,50 €
Portwein (weiss, Rot)	6,90 €
Sherry Medium Dry	5,90 €
Averna	4,50 €
Ramazotti	4,50 €

Bier



Bitburger	0,2l	2,60 €
	0,4l	4,50 €
Bitburger	0,2l	3,70 €
Alkoholfrei	0,2l	2,60 €
Gaffel Kölsch	0,4l	4,50 €
Benediktiner	0,5 l	5,10 €
Benediktiner		
Alkoholfrei	0,5l	5,10 €
Corona	0,33l	4,40 €
Leffe Blonde	0,33l	4,40 €
Leffe Brune	0,33l	4,40 €

Offene Weine

Rotwein

Weisswein

Rosé

verschiedene DO's aus Spanien, Portugal, Argentinien und Chile



Für höherwertige Weine fragen Sie bitte unser Personal!

DO: Rioja, Toro, Ribera del Duero, Albariño, Chardonnay, Douro, Malbec, Carmenère

Allergene

A- Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, , ausgenommen

- a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (*);
- b) Maltodextrine auf Weizenbasis (*);
- c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
- d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

B- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

- a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoid- zubereitungen verwendet wird;
- b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;

E- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

- a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (*);
- b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
- c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
- d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen.

G-Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

- a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- b) Lactit;

H - Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis*

L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.)

K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

I-Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J -Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K -Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L -Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;

M -Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- (1) Mit Konservierungsstoff: Trockenfrüchte, Wein, Fleisch- und Fischerzeugnisse, Fertigsalate, Käse (Rinde).
- (2) Mit Farbstoff: Limonaden, Liköre, Mayonnaise.
- (3) Mit Antioxidationsmittel: Würzmittel, Fleischerzeugnisse.
- (4) Mit Süßungsmittel Saccharin: Süßstofftabletten für Kaffee / Tee.
- (5) Mit Süßungsmittel Cyclamat: Süßstofftabletten für Kaffee / Tee.
- (6) Mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylanunquelle Cola Light / Zero, Light bzw. Diät-Produkte im Allgemeinen.
- (7) Mit Süßungsmittel Acesulfam: zuckerfreie Süßigkeiten wie Kaugummi, „Light“-Sorten von Limonaden.

- (8) Mit Phosphat: Fleischerzeugnisse, Milchprodukte wie Käse, Kaffeeweißer, Cola.
- (9) Geschwefelt Trockenfrüchte, Nüsse, Fleisch- und Fischersatz, Chips.
- (10) Chininhaltig: Bitter Lemon Lemonade, Tonic Water.
- (11) Coffeinhaltig : Cola, Energy Drinks.
- (12) Mit Geschmacksverstärker: Fertigsuppen, Fertigsaucen, Chips („Knabberartikel“).
- (13) Geschwärzt: schwarze Oliven.
- (14) Gewachst: Zitrusfrüchte, Äpfel, Melonen
- (15) Gentechnisch verändert: diverse Öle (z.B. aus gentechnisch verändertem Raps), Süßmaiscolben, Lectin aus Sojabohnen, Aromen



Garcia

Latin fusion & Tapas

*Nach Vereinbarung Können wir
lateinamerikanische Spezialitäten für Ihren
besonderen Anlass zubereiten!*

*Einige unserer hausgemachten Köstlichkeiten gibt es auch tiefgefroren zum
Mitnehmen (MwSt. 7%)*

*Yucca-Kroketten
Datteln mit Speck
Bacalau-Bolños
Garnelenkroketten
frittierte Kochbanane
Fleisch- und Käse-Empanadas
Rotes Mojo
Chimichurri*

www.garcialatinfusion.com

Folge uns:



@GarciaLatinFusion



garcialatinfusion