

# Restaurant La Rosa Mi Barrio

Hamburg seit 2007

## Entradas - Vorspeisen

<b>Empanadas de carne</b> (3 Stück)	<b>9.00</b>
Teigtaschen gefüllt mit Pulled Beef und hausgemachter Chillisauce	
<b>Papa rellena</b>	<b>10.00</b>
Knuspriger Kartoffelteig gefüllt mit Rindfleisch, Ei, Oliven, Rosinen und Erdnüssen auf Huancaina-Sauce	
<b>Chicharrón con patacones o Yuca</b> <b>12.00</b>	
Knuspriger Schweinebauch mit frittierten Kochbananenstücke oder Manioksticks.	
<b>Chicharrón de pescado o calamar</b> <b>12.50</b>	
Knuspriger und frittierte Fischfilet Streifen / Tintenfisch dazu hausgemachter Remoulade.	
<b>Causa limeña</b> (kalte Speise)	<b>12.50</b>
Kartoffelmasse gefüllt mit saftigem Hähnchen, Avocado und Wachtelei	
<b>Yucas fritas</b>	<b>8.00</b>
Knusprige Manioksticks dazu hausgemachter Remoulade	
<b>Papa a la huancaina</b>	<b>9.50</b>
Kartoffeln mit Huancaina-Sauce, Oliven, Schafskäse und Wachtelei	



## Platos a la parilla - Grillgerichte

<b>Pollito rico</b>	<b>15.50</b>
Halbes Hähnchen mariniert nach peruanischer Art mit gemischtem Salat und selbstgemachten Pommes frites	
<b>Costillas de cerdo</b>	<b>17.00</b>
Marinierte Schweinerippen nach peruanischer Art mit gemischtem Salat und selbstgemachten Pommes frites	
<b>Dorada al grill con papas cocidas &amp; verduras salteadas</b>	<b>18.50</b>
Gegrillte Dorade mit Salzkartoffeln und gebratene Gemüse	
<b>Roastbeef con papas fritas y ensalada (200 gr)</b>	<b>23.00</b>
Saftiges Argentinisches Roastbeef mit gemischem Salat und selbstgemachten Pommes frites	
<b>Picada de la abuela (3 Personen)</b>	<b>44.00</b>
Teigtaschen, frittierte Maniok, knuspriger Schweinebauch, Maisbrot, Schweinerippchen, Kochbananen und Huancaina, Aji und Tartara	

## Entradas - Vorspeisen Vegan

<b>Empanadas</b> (3 Stück)	<b>9.00</b>
Teigtaschen gefüllt mit Karotte und Ananas, dazu Huancaina Sauce	
<b>Causa te quiero verde</b> (kalte Speise)	<b>12.50</b>
Kartoffelmasse gefüllt mit Quinoa, Avocado und Tomate	
<b>Patacones</b>	<b>8.00</b>
Knusprige Kochbananenstücke mit hausgemachter Chilisauce	
<b>Maduro con queso</b>	<b>8.50</b>
Süße Kochbanane mit Käse	
<b>Ensalada mixta Mi Barrio</b>	<b>10.50</b>
Frische Salat mit Avocado, Gurken, Karotten, Eissalat, Granatapfel und Tomaten dazu Maracujainigrette.	
<b>Papa a la huancaina</b>	<b>9.50</b>
Kartoffeln mit Huancaina-Sauce, Oliven und veganer Käse.	

## Hauptspeisen - Vegan

<b>Tallarin no saltado</b>	<b>14.00</b>
Gebratene Nudeln mit Pak Choi, Zuckerschoten, Champignons, Sesam und Soja Sauce	
<b>Chaufita Veggie</b>	<b>14.00</b>
Gebratener Reis mit Pak Choi, Zuckerschoten, Sojasprossen, Champignons und Sojasauce.	
<b>No lomito si saltado</b>	<b>14.00</b>
Gebratenes Gemüse frittierten Würfelkartoffeln, Pak Choi, Champignons, Soja Sauce und Reis	

## Sopitas - Suppen

<b>Encebollado de pescado</b>	<b>15.50</b>
(Ecuadorianische Suppe)	
Fischsuppe mit Thunfisch, Maniok, Kochbananenchips, gerösteten Mais, dazu Zwiebel-Tomaten Salat	
<b>Chupe de pescado y camarones</b>	<b>15.50</b>
(Peruanische Suppe)	
Köstliche Fischsuppe mit Garnelen, Fischfilet, Erbsen, Eiern und Reis	
<b>Sancocho Mi Barrio</b>	<b>15.50</b>
(Kolumbianische Suppe)	
Rinderrippen Suppe mit Maniok, Kochbananen, Kartoffeln, Maiskolbe, dazu Reis & Avocado	

## Platos de fondo - Hauptspeisen

<b>Anticuchos con papa a la huancaina</b>	<b>17.50</b>
Gegrilltes Rinderherz am Spieß mit Kartoffeln, Huancaina Sauce, und Mais	
<b>Lomito saltado</b>	<b>21.50</b>
Saftiges Argentinisches Roastbeef Streifen mit Roten Zwiebeln, Tomaten, Asiatische Sauce, selbstgemachten Pommes Frites und Reis	
<b>Bandeja paisa Mi Barrio</b>	<b>22.00</b>
Knuspriger Schweinebauch, Hackfleisch mit Chorizo, roten Bohnen, Spiegelei, Avocado, Kochbanane, Maisbrot und Reis	
<b>Sequito de carne a la norteña</b>	<b>21.00</b>
Rindfleischeintopf mit peruanischen Chilischoten, Bohnen, Tomaten, Zwiebel, Avocado und Reis	
<b>Pasta al lomo</b>	<b>22.00</b>
Tagliatelle mit Roastbeef, Tomaten und roten Zwiebeln in cremiger Huancaina Sauce.	
<b>Bisteck a lo pobre (200 gr)</b>	<b>23.00</b>
Argentinisches Roastbeef mit Reis, gebratenen Bananen, Pommes frites und Spiegelei.	
<b>Tallarin saltado</b>	
Gebratene Nudeln mit Tomaten, Pak-Choi, roten Zwiebeln, Sesam und Soja Sauce dazu,	
* Garnelen	<b>19.00</b>
* Rindstreifen	<b>19.00</b>
* Hühnerstreifen	<b>16.00</b>

## Platos Marinos - Fisch und Meeresfrüchte

<b>Ceviche Mi Barrio</b> (kalte Speise)	<b>19.50</b>
(Peruanisches Nationalgericht)	
Köstliche Stücke von frischem Wolfsbarsch gegart in Leche de Tigre mit Kochbananenchips, Koriander, roten Zwiebeln, gerösteten Andenmais und Süßkartoffelstücke.	
<b>Sudado de Pescado</b>	<b>20.00</b>
Gedünstete Goldbrasse in Fischbrühe mit Tomaten, Zwiebeln, gelbem Chili, Maniok und Reis.	
<b>Jalea mixta Mi Barrio</b>	<b>22.00</b>
Mischung aus gebratenem, frittiertem und saftigen Tintenfisch, Garnelen und Fisch serviert mit gebratener Kasava (Maniok), peruanischer kreolischer-Sauce und Kochbananenchips	
<b>Dorada frita con arroz, ensalada mixta &amp; patacones</b>	<b>20.00</b>
Gebratene und frittierte Dorade mit gemischten Salat, gebratene Kochbanane und Reis	
<b>Arroz con mariscos</b>	<b>20.00</b>
Eine perfekte und sehr bunte Kombination aus Garnelen, Tintenfisch, Gemüse und gekochtem Reis, dazu peruanischer kreolischer-Sauce und Parmesankäse	

## Chaufitas - Gebratener Reis

### Chaufa de mariscos 20.00

Gebratener Reis mit Calamares, Garnelen, Koriander, Sojasprossen, Pak Choi, Lauchzwiebel, Gemüse

### Arroz chaufa de pollo 15.50

Gebratener Reis mit Hühnerstreifen, Ei und Gemüse

### De la selva su chaufa 19.00

Gebratener Reis mit Schweinefleisch, Chorizo, süße Kochbananen und Spiegelei

## Kinder Menü

### Salchipapa 9.00

Wurst mit selbstgemachten Pommes frites

### Milanesa de pollo 12.00 con papas fritas

Hähnchenschnitzel mit selbstgemachten Pommes frites

### Filete de pescado con papas 12.00

Fischfilet mit selbstgemachten Pommes frites

## Postres - Nachspeisen (Hausgemacht)

### Pie de limón 7.50

Zitronentartelette mit cremigem Eiweißbaiser

### Tres leches cake 7.50

Saftiger Biskuitboden, der mit drei verschiedenen Milchprodukten (Schlagsahne und gezuckerter Kondensmilch) getränk wird

### Heladito qué rico 5.00

Eiskugel



## Getränke

### Hausgemachte Frisches Wasser

- **Chicha morada Peru:** Frische Getränke nach peruanischem Rezept aus Lila Andenmais

0,2 L 4.00 / 0,5 L 8.00

- **Limonada con mentica:** Frische gepresste Limette, Minze

0,2 L 4.00 / 0,5 L 8.00

### Wasser

- Loona Wasser mit/ohne Kohlensäure

0,2 L 3.00 / 0,7 L 7.00

### Softdrinks

- Inka Kola Peru 0,33 L 5.50

- Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzomix

0,2 L 3.50 / 0,5 L 6.50

- Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Rhabarberschorle 0,33 L 5.00

- Guarana Brasil 0,33 L 5.00

- Thomas Henry Ginger Ale, Spicy Ginger, Tonic Water 0,2 L 4.50

- Redbull 0,33 L 5.50

### Sumol Portugal

- Orange oder Ananas 0,33 L 4.50

### Chelitas al Polo - Bier - Flasche

- Becks / Becks Gold / Green lemon / Unfiltered 0,33 L 4.00

- Franziskaner Weißbier / Alkoholfrei 0,5 L 6.00

- Corona / Corona Alkoholfrei 0,33 L 5.50

- Cuzquena Peru Gold 0,33 L 6.00

### Vom Fass

- Becks 0,3 L 4.50 / 0,5 L 7.00

- Becks Unfiltered 0,3 L 4.50 / 0,5 L 7.00

- Franziskaner Kellerbier 0,3 L 4.50 / 0,5 L 7.00

- Alsterwasser 0,3 L 4.50 / 0,5 L 7.00

- San Miguel 0,3 L 4.50 / 0,5 L 7.00

### Heiße Getränke

- Espresso / Doble Espresso 3.00 / 4.50

- Frischen Tee - Minze oder Ingwer 5.50

- Café Americano 4.00

- Cappuccino 4.50

- Milchkaffee 5.00

- Latte Macchiato 5.50

**DIENSTAGS, MITTWOCHS  
UND DONNERSTAGS**

**JEDER COCKTAIL FÜR 9,50€**

von 18 bis 21:00 Uhr



Reservierung und Info: 0176 7219 7460