



Restaurant
La Rosa Mi Barrio
Hamburg seit 2007

Entradas – Vorspeisen

Yuquitas Bravas (6) 5.90

Frittierte Maniok mit Hausgemachte Remoulade.

3 Empanadas de Carne (1, 8) 7.50

Teigtaschen gefüllt mit geschnittenes Rindfleisch und Mi Barrio Sauce.

Papa Rellena (6) 7.50

Gekochter Kartoffelteig gefüllt mit Fleischstücken, gewürzt und verfeinert mit Rosinen, hartgekochtem Ei und Oliven, dazu kreolischer Sauce.

Papa a la Huancaina (6, 7) 6.90

Gekochte Kartoffeln, serviert mit einer peruanischen Sauce aus Frischkäse mit mildem gelben Chili, Oliven und Wachteleiern.

Chicharron con Yuca fritas 8.90

o Patacones (8, 1)

Knuspriges Schweinefleisch mit gebratenen Maniok oder Kochbananen, begleitet von peruanisch-kreolischer Sauce.

Causa Limena (6) 9.50

Kartoffelpüree gewürzt mit mildgelber Chilipaste und Limettensaft, gefüllt mit Hühnerbrust, Avocado und Wachtelei.

Platos de fondo- Hauptspeisen

Anticuchos con Papa a la Huancaina (7)

Gegrilltes Rinderherz am Spieß mit Kartoffeln und einer peruanischen Frischkäsesauce mit mildem gelben Chili.

Arroz Chaufa de pollo Mi Barrio (9)

Gebratener Reis mit Hühnerstreifen, Ei und Wantan-Teig (einzigartige Kombination aus peruanischer und chinesischer Küche).

De la Selva su Chaufa (9)

12.90

Ein exotischer gebratener Reis mit Schweinefleisch mit einem Hauch von Amazonenwurst. Serviert mit gebratener Banane und Spiegelei.

Bandeja Paisa Mi Barrio (6)

16.00

Ein Kolumbianisches Gericht mit roten Bohnen, Chorizo, Hackfleisch, Spiegelei, Avocado, Maisbrot, Kochbanane & Spiegeleier.

Tacu Tacu

14.90

Bohnenpüree mit Reis vermischt und mit einer Füllung aus:

- Sauce mit feinen Rindfleischstückchen, angebraten mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika.
- Meeresfrüchte-Sauce.

Lomo Saltado (9) 16.00

Streifen von zartem Rindfleisch, sehr schnell bei starker Hitze gebraten, gemischt mit separat gebratenen Zwiebel-, Chili- und Tomatenstreifen, dazu Steakhouse Pommes und Reis.

Seco a la Norteña 17.00

Rindfleischeintopf in einer Sauce aus exotischen peruanischen Chilischoten, Koriander und Maisbier, begleitet von würzigem Bohneneintopf und Reis, dazu Kreolische Sauce.

*Platos a la parrilla - Grillgerichte***1/2 Pollo a la Parrilla 12.50**

Halbes Hähnchen mariniert nach peruanischer Art mit Steakhouse Pommes & gemischten Salat.

Costillas de Cerdo 12.90

Schweinerippen mariniert nach peruanischer Art mit Steakhouse Pommes & gemischten Salat.

**Dorada al grill con papas cocidas 14.50
& verduras salteadas**

Gegrillte Dorade mit Salzkartoffeln und Angebratene Gemüse.

Veggie - Entradas Vorspeisen

Empanadas Veggie 6.90

3 Teigtaschen gefüllt mit Karotte & Ananas.

Causa te quiero verde (6) 7.90

Kartoffelbrei gewürzt mildgelber Chilipaste und Limettensaft, gefüllt mit Quinoa, Avocado und Radieschen (kaltes Gericht).

Veggie - Platos de fondo Hauptspeisen

Arroz Chaufita (9) 10.90

Gebratener Reis mit frischem Gemüse, Eier & Wantanteig.

Tallarín Saltado (9) 10.90

Peruanische gebratene Nudeln mit frischem Gemüse und Sojasauce.

No Lomito Si Saltado (9) 11.50

Gebratene Champignons nach peruanischer Art mit Sojasauce, Steakhouse Pommes & Reis.

Platos Marinos – Fisch und Meeresfrüchte

Ceviche Mi Barrio (2) (kalte Speise) 15.50

Köstliche Stücke von frischem Wolfbarsch, die unter Zugabe von Limettensaft, Salz und Chili gekocht werden, kombiniert mit Zwiebel, Koriander und Salat und begleitet von Süßkartoffeln, geröstetem Andenmais und gebratenem Tintenfisch.

Ceviche Tía Pochita (2, 6) 19.50

Eine perfekte Kombination aus Ceviche Mi Barrio und knusprig gebratenen Tintenfisch mit hausgemachter Tartara (Remoulade).

Jalea Mixta “Mi Barrio” (2) 16.50

Mischung aus gebratenem und saftigem Fisch und Meeresfrüchten, serviert mit gebratener Kasava (Maniok), peruanischer kreolischer-Sauce und gesalzene Kochbananenchips.

Chaufa Mariscos (2) 14.50

Gebratene Reis mit Garnelen, Tintenfisch und grünen Miesmuscheln.

Dorada frita con arroz, ensalada mixta & patacones (2) 14.90

Gebratene Dorade mit gemischtem Salat, dazu Reis & gebratenen Kochbananen.

Arroz con Mariscos (2) 15.50

Eine perfekte und sehr bunte Kombination aus Meeresfrüchten, Gemüse und gekochtem Reis, dazu peruanischer kreolischer-Sauce und Parmesankäse.

Gambas fritas La Rosa (2)

Gebratene Garnelen in Weißwein & Cognac-sauce, serviert mit knusprigem Knoblauchbrot.
500 gr 19.00
1 Kg 37.00

Sopitas – Suppen**Encebollado de pescado - 12.50
Ecuador (2)**

Fischsuppe mit Thunfisch, Maniok, Kochbana-nenchips & gerösteten Mais, dazu Zwiebel-Tomaten Salat.

**Chupe de Pescados 12.90
& Camarones - Perú (2, 7)**

Köstliche Fischsuppe mit Garnelen, Fischfilet, Milch, Reis, Erbsen, Eiern, garniert mit Weisskäse.

**Sancocho Mi Barrio 12.50
- Colombia (8.1)**

Kolumbianische Suppe mit Rinderrippen, Maniok, Kochbananen, Kartoffeln & Maiskolben, dazu Reis & Avocado.

Postres - Nachspeisen (Hausgemacht)

Tortica de 3 leches (6, 7) 5.50
Milchkuchen.

Heladito rico

Hausgemachte Eiscreme
1 Kugel 1.90
2 Kugeln 3.50

Pie de Limón 5.50
Zitronenkuchen aus Peru.

Kinder Menü

Salchipapa 4.50
Wurst mit Steakhouse Pommes.

**Milanesa de Pollo
con papas fritas** 6.90
Hähnchenschnitzel mit Steakhouse Pommes.

**Currywurst
mit Steakhouse Pommes** 6.90

Cocktails

PISCO PERU - LA CARAVEDO —

· **Pisco Sour** 9.50

Pisco Peru, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß,
Angosturabitter.

· **Maracuya Sour** 9.50

Pisco Peru, Maracuyasaft, Eiweiß.

· **Chilcano Power** 9.00

Pisco Peru, Limettensaft, Ginger Ale,
Angosturabitter.

GIN TANQUERAY —

· **Gin Basil Smash** 8.90

Gin, Limettensaft, Basilikum, Zuckersirup.

TEQUILA DON JULIO —

· **Margarita** 9.50

Tequila, Limettensaft, Orangenlikör,
Agavensirup.

· **Margarita Chiveada** 9.90

Tequila, Granatapfel, Limettensaft,
Orangenlikör.

RUM PAMPERO

· **Piña Colada** 8.00

Rum, Ananassaft, Kokussirup, Schlagsahne.

· **Mojito** 8.90

Rum, Limettensaft, Minze, Zuckersirup.

WODKA SMIRNOFF

· **Moscow Mule** 8.90

Wodka, Limettensaft, Gurken, Minze, Ginger Spicy.

Hausgemachte Frisches Wasser

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

0,2 L 3.00 / 0.5 L 5.50

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

0,2 L 3.00 / 0.5 L 5.50

- **Agüita Pa' Loco:** Apfelsaft nach Rezept aus Perú

0,2 L 3.00 / 0.5 L 5.50

- **Agua de Jamaica:** Eistee aus Hibiskusblüten

0,2 L 3.00 / 0.5 L 5.50

Softdrinks

- Inka Kola Peru	0.33 L	4.00
- Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzomix		
0,2 L	2.50	/ 0.5 L
		4.50
- Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Rhabarberschorle, Orangen, Zitronen, Limetten.		
	0.33 L	3.00
- Guarana Brasil	0.33 L	3.00
- Thomas Henry Ginger Ale, Spicy Ginger, Tonic Water	0.2 L	3.00
- Redbull	0.33 L	4.00

Postobon Colombia

Erfrischungsgetränke aus Kolumbien

- Apfel, Traube, Colombiana, Pony Malta

0.33 L **4.00**

Sumol

Erfrischungsgetränke aus Portugal

- Orange, Ananas

0.33 L **3.00**

Chelitas al Polo - Bier

- Becks, Becks Gold, Becks Green lemon, Becks Blue, Becks Unfiltered 0.33 L **3.00**
- Franziskaner Weißbier / Alkoholfrei **4.50**
- Corona 0.33 L **4.00**
- Cuzquena Peru- Gold, Dunkle, Weißen **4.90**
- Alsterwasser
0,3 L **3.50** / 0.5 L **4.90**

Vom Fass

- Becks 0,33 L **3.50** / 0.5 L **4.90**
- Franziskaner Kellerbier
0,3 L **3.90** / 0.5 L **4.90**

Wasser

- Loona Wasser mit/ohne Kohlensäure
0,2 L **2.50** / 0.7 L **6.50**

Heiße Getränke

- Espresso / Doble Espresso	1.90	/	3.50
- Te			1.50
- Café Americano			2.50
- Cappuccino			3.00
- Milchkaffee			3.20
- Latte Macchiato			3.50

Vinitos - Weine

Vino Tinto Perú - Rotwein

- Intipalka Syrah 2019			
0.15 L	6.50	/	0.75 L
			19.50
- Cabernet Sauvignon - Syrah 2016			
0.15 L	7.50	/	0.75 L
			22.50
- Tabernero Malbec 2017			
0.15 L	6.50	/	0.75 L
			19.50

Vino Blanco Perú - Weißwein

- Tabernero Chardonnay			
0.15 L	6.50	/	0.75 L
			19.50
- Tabernero Gran Blanco Chenin Blanc 2017			
0.15 L	5.50	/	0.75 L
			16.50

Vino Rose Perú- Rosewein

- Intipalka Rose

0.15 L **6.50** / 0.75 L **21.00**

Vinos Portugal

- Grao Vasco: Rotwein oder Weißwein

0.15 L **4.50** / 0.75 L **13.50**

- Quinta da Aveleda: Grüne Wein

0.15 L **4.50** / 0.75 L **13.50**

- Maria Moura - Rosewein

0.15 L **4.50** / 0.75 L **13.50**

Vinos España

- Blanco Cune / Rueda - Verdejo 2019

0.15 L **5.50** / 0.75 L **16.50**

- Tinto - Tempranillo / Rioja

0.15 L **6.50** / 0.75 L **19.50**