



**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) 7.90**

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 Wachtelei.

**Chicharron con Yuca fritas 8.90**

**o Patacones (8, 1)**

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

**Causa Limeña (6) ((kaltes Gericht) 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 und Mais.

### **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 Chorizo. Serviert mit gebratener Kochbanane und Spiegelei.

### **Bandeja Paisa Mi Barrio (6)**

**16.90**

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

### **Tacu Tacu**

**16.00**

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 separaten 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)** 10.50

Gebratener Reis mit frischem Gemüse, Eier & Wantanteig.

**Tallarín Saltado (9)** 10.50

Peruanische gebratene Nudeln mit frischem Gemüse und Sojasauce.

**No Lomito Si Saltado (9)** 11.50

Gebratene Champignons und Gemüse 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.

### **Ceviche Tía Pochita** (2, 6) 19.50

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

### **Jalea Mixta “Mi Barrio”** (2) 16.90

Mischung aus frittiertem und saftigem Fisch, Garnelen und Tintenfisch 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 gemischem 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	<b>4.00</b>
- Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzomix		
0,2 L	<b>2.50</b>	/ 0.5 L
		<b>4.50</b>
- Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Rhabarberschorle, Orangen, Zitronen, Limetten.		
	0.33 L	<b>3.00</b>
- Guarana Brasil	0.33 L	<b>3.00</b>
- Thomas Henry Ginger Ale, Spicy Ginger, Tonic Water	0.2 L	<b>3.00</b>
- Redbull	0.33 L	<b>4.00</b>

## 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	<b>1.90</b>	/	<b>3.50</b>
- Te			<b>1.50</b>
- Café Americano			<b>2.50</b>
- Cappuccino			<b>3.00</b>
- Milchkaffee			<b>3.20</b>
- Latte Macchiato			<b>3.50</b>

---

## *Vinitos - Weine*

---

### Vino Tinto Perú - Rotwein

---

- Intipalka Syrah 2019			
0.15 L	<b>6.50</b>	/	0.75 L <b>19.50</b>
- Cabernet Sauvignon - Syrah 2016			
0.15 L	<b>7.50</b>	/	0.75 L <b>22.50</b>

### - Tabernero Malbec 2017

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

### Vino Blanco Perú - Weißwein

---

- Tabernero Chardonnay			
0.15 L	<b>6.50</b>	/	0.75 L <b>19.50</b>
- 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      **19.50**

## 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**