



Entradas / Vorspeisen

Arepa con carne de res <i>Arepa mit Rindfleisch</i>	18.50
Arepa con carne de pollo <i>Arepa mit Pouletfleisch</i>	17.00
Arepa con chicharrón <i>Arepa mit Schweinefleisch</i>	17.00
Arepa con chorizo <i>Arepa mit Chorizo</i>	15.00
Arepa con morcilla <i>Arepa mit Blutwurst</i>	17.00
Empanadas (3 unidades; con carne de res o pollo) <i>Empanadas</i> (3 Stück; mit Rind- oder Pouletfleisch)	13.50

Empanadas (6 unidades; con carne de res o pollo) <i>Empanadas (6 Stück; mit Rind- oder Pouletfleisch)</i>	25.00
Patacón con carne de res (rodajas de plátano frito (tostón)) <i>Patacón mit Rindfleisch (frittierte Kochbananenscheiben (Tostón))</i>	18.50
Patacón con carne de pollo (rodajas de plátano frito (tostón)) <i>Patacón mit Pouletfleisch (frittierte Kochbananenscheiben (Tostón))</i>	17.00
Patacón con chicharrón (rodajas de plátano frito (tostón)) <i>Patacón mit Schweinefleisch (frittierte Kochbananenscheiben (Tostón))</i>	17.00
Ensalada verde grande <i>Grosser Grünsalat</i>	12.00
Ensalada verde pequeña <i>Kleiner Grünsalat</i>	7.00

Especialidades / Spezialitäten

Bandeja Paisa (arroz, frijoles, huevo frito, chicharrón, plátano frito, aguacate, arepa, carne molida de res, chorizo) <i>Paisa-Platte (Reis, Bohnen, Spiegelei, Chicharrón, gebratene Kochbanane, Avocado, Arepa, Rinderhackfleisch, Chorizo)</i>	29.50
Tamal Valluno (alberjas, harina de maíz, carne de pollo, costilla, panceta, papas, zanahoria, todo envuelto en hojas de plátano) <i>Tamal Valluno (Erbsen, Maismehl, Pouletfleisch, Rippe, Schweinespeck, Salzkartoffeln, Karotte, alles in Bananeblätter eingewickelt)</i>	26.00
Sancocho (sopa con yuca, plátano, papas, carne de pollo, maíz) <i>Sancocho (Suppe mit Maniok, Kochbanane, Salzkartoffeln, Pouletfleisch, Mais)</i>	25.00
Chicharrón (carne de cerdo frita, con patacón, yuca o papas fritas) <i>Chicharrón (gebratenes Schweinefleisch, mit Patacón, Maniok oder Pommes Frites)</i>	23.00
Chuzo Nuestra Tierra (chorizo, morcilla, chicharrón, arepa, papa criolla) <i>Chuzo Nuestra Tierra (Chorizo, Blutwurst, Schweinefleisch, Arepa, kreolische Kartoffeln)</i>	24.00

Costilla a la parrillada (con papas fritas y ensalada) 27.00
Gegrillte Rippe (mit Pommes Frites und Salat)

Pescado frito (lubina, patacón, arroz con coco, ensalada verde) 28.00
Gebratener Fisch (Barsch, Patacón, Reis mit Kokosnuss, Gründsalat)

Bandera Dominicana (arroz blanco, habichuelas, carne de res) 27.00
Dominikanische Flagge (weisser Reis, Bohnen, Rindfleisch)



Bandera Dominicana (arroz blanco, habichuelas, carne de pollo) 25.00
Dominikanische Flagge (weisser Reis, Bohnen, Pouletfleisch)

Pollo frito (empanado, con tostones) 23.00
Gebratenes Hühnchen (paniert, mit Tostones)

Cazuela de marisco (almejas, calamares, pulpo, langostinos, mejillones) 34.00
Meeresfrüchtenauflauf (Venusmuscheln, Kalmar, Tintenfisch, Garnelen, Muscheln)

Sopa de mondongo: (callos, arroz, zanahorias, alberjas, cilantro) 25.00
Mondongo-Suppe: (Kutteln, Reis, Karotten, Bohnen, Koriander)

Chuleta Caleña panada (con papas fritas) 25.00
Paniertes Cali-Kotelett (mit Pommes Frites)

Churrasco: (carne de cerdo, papas cocidas, ensalada) 28.00
Barbecue: (Schweinefleisch, gekochte Salzkartoffeln, Salat)

Picada (chicharrón, chorizo, bofe, papa criolla, yuca frita, patacón, costilla, morcilla, una arepa; 1 persona 30.00, 2 personas 55.00) 30.00
Picada (Chicharrón, Chorizo, Rinderlunge, kreolische Kartoffeln, frittiertes Maniok, Patacón, Rippe, Blutwurst, eine Arepa; 1 Person 30.00, 2 Personen 55.00)

Lengua de vaca (en salsa criolla con papas cocidas) 27.00
Rinderzunge (in kreolischer Sauce mit Salzkartoffeln)

Paella (de marisco o mixta; solo por encargo para mínimo 2 personas; 29.00 por persona) 29.00
Paella (mit Meeresfrüchten oder gemischt; nur auf Bestellung für mindestens 2 Personen; 29.00 pro Person)

Lechona (cerdo relleno de arroz; solo por encargo) 31.00
Lechona (mit Reis gefülltes Spanferkel; nur auf Bestellung)

Mangú de plátano (plátano triturado, queso frito, salami, huevo frito) 24.00
Kochbananen-Mangú (pürierte Kochbanane, frittierter Käse, Salami, Spiegelei)

Chuleta ahumada (con patacón o yuca) 24.00
Geräuchertes Kotelett (mit Patacón oder Maniok)

Longaniza (con patacón o yuca) 24.00
Longaniza (mit Patacón oder Maniok)

Pastres / Desserts

Bocadillo de dulce de guayaba y arequipe con queso 8.00
Dulce-de-Guayaba-Sandwich und Arequipe mit Käse

Arroz con leche 6.00
Reis mit Milch

Crema Catalana 6.00
Crema Catalana

Helado (2 bolas) 6.00
Glacé (2 Kugeln)

Dulce de coco 7.00
Kokosnusscrème

Mazamorra (arroz blanco cocido con dulce o panela) 8.00
Mazamorra (gekochter weisser Reis mit Dulce oder Panela)

Cortado de limón 6.00
Zitronenmousse

Bebidas sin alcohol / Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Rivella azul y roja, Tónica, Apfelschorle, Ice-Tea Limón o Melocotón (33cl) <i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Rivella blau und rot, Ice-Tea Lemon oder Pfirsich(33cl)</i>	5.00
Agua con y sin gas (33cl) <i>Wasser mit und ohne Kohlensäure (33cl)</i>	4.00
La Colombiana, Postobón uva o manzana (botella pequeña) <i>La Colombiana, Postobón Traube oder Apfel (kleine Flasche)</i>	5.00
Pony Malta	5.00
Hit Mora o Tropical (botella pequeña) <i>Hit Mora oder Tropical (kleine Flasche)</i>	5.00
CocaPola (lata) <i>CocaPola (Dose)</i>	5.00
Aguapanela (5dl)	5.00
Aguapanela (1.5l)	13.50
Cerveza sin alcohol (33cl) <i>Alkoholfreies Bier (33cl)</i>	4.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, agua con y sin gas (botella grande) <i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Wasser mit und ohne Kohlensäure (grosse Flasche)</i>	13.00
La Colombiana, Postobón Uva o Manzana (botella grande) <i>La Colombiana, Postobón Traube oder Apfel (grosse Flasche)</i>	14.00
Jugos naturales (mora, lulo, tomate de árbol, maracuyá, mango, guanábana, borjón, fresa, guayaba, piña, morí soñando, tamarindo) <i>Natürliche Säfte (Brombeere, Lulo, Baumtomate, Passionsfrucht, Mango, Soursop, Borjón, Erdbeere, Guajave, Ananas, Morí Soñando, Tamarinde)</i>	8.00

Bebidas con alcohol / Alkoholische Getränke

Cerveza Colombiana (Poker, Club, Colombia, Águila; 3dl) <i>Kolumbianisches Bier</i> (Poker, Club, Colombia, Águila; 3dl)	5.50
Panaché (3dl)	4.50
Panaché (5dl)	6.00
Refajo (5dl)	6.00
Vino rojo o blanco (botella grande) <i>Rot- oder Weisswein</i> (grosse Flasche)	34.00
Vino rojo o blanco (copa 1dl) <i>Rot- oder Weisswein</i> (Glas 1dl)	6.00
Aperol Spritz	9.00
Aguardiente (Antioqueño, Blanco del Valle; chupito) <i>Schnaps</i> (Antioqueño, Blanco del Valle; Shot)	6.00
Aguardiente (Antioqueño, Blanco del Valle; botella) <i>Schnaps</i> (Antioqueño, Blanco del Valle; Flasche)	50.00
Ron Viejo de Caldas (chupito) Rum Viejo de Caldas (Shot)	7.00

*Buen provecho!
Guten Appetit!*

Nuestros productos cárnicos proceden de Prodega en Basilea.
Unsere Fleischprodukte stammen aus der Prodega in Basel.

Si tiene alguna pregunta sobre las tolerancias a las alergias, nuestro personal
estará encantado de darle información.

Bei Fragen zu Allergieverträglichkeiten, gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.