

# TAPAS „CUCHILLA“

## **Camarones Borrachos**

*Garnelen in Rum gebraten*

## **Anillos de Calamar**

*Tintenfischringe*

## **Nachos con Queso**

*Nachos mit Dip und Käse überbacken*

## **Alicas de Pollo**

*Picante Chicken Wings*

## **Ceviche**

*Roher Fisch in Limettensaft und Kräutern*

## **Olive all´ascolana**

*Frittierte Oliven mit Aioli*

## **Albondigas en Salsa de Cocolate**

*Hausgemachte Hackfleischbällchen in Schokosoße*

## **Taco con Carne Molida**

*Taco mit Hackfleischfüllung*

## **Pimientos de Patron**

*Bratpaprika mit grobem Salz „Fleur de Sel“*

## **Chorizo**

*gebratene spanische Salami mit Paprika*

## **Platano Frito**

*Frittierte Kochbananen mit Dip*

## **Yuca Frito**

*Frittierte Maniok mit Dip*

# ENTRADAS

---

Vorspeisen

## Bolas de Pollo y Aguacate

*Hausgemachte Hähnchen-Avocado-Kroketten*

## Brocheta de Aguacate con Queso Feta

*Ciabattascheiben mit Avocado-Creme, Mais und mit Feta überbacken*

## Sopa de Marisco

*Meeresfrüchte-Suppe*

## Sopa de Calabaza con Coco

*Kürbis-Kokos-Suppe*

## Boquerones Fritos

*Frittierte Sardellen mit hausgemachtem Dip*

## Pinchos caribeños de Pollo

*Hähnchenspieße mit Paprika und Ananas*

# PLATOS FUERTE

---

## Hauptspeisen

### La Bandera Dominicana

*Dominikanisches Nationalgericht aus geschmorten Hähnchenkeulen in Soße  
Reis, typische Salsa mit roten Bohnen, Salatgarnitur*

### Moro de Habichuelas negras con Coco y Carne de Res

*Dominikanisch geschmortes Rindergulasch in würziger Soße, Reis mit grünen Erbsen und Kokosmilch  
Salatgarnitur*

### Moro de Habichuelas negras con Coco y Carne de Cerdo

*Dominikanisch geschmortes Schweinegulasch in würziger Soße, Reis mit schwarzen Bohnen  
Salatgarnitur*

### Pechuga de Pollo en Salsa de Mango

*Pikante gebratene Hähnchenbrust mit Mangosoße, frittierte Kochbanane  
Salatgarnitur*

### Pica Pollo Dominicano

*Dominikanische Version frittierter Hähnchenschenkel mit einer besonderen Panade  
aus landestypischen Gewürzen, frittierte Kochbananen  
Salatgarnitur*

### Empanadas

*Dominikanische Teigtaschen gefüllt mit 1x Hackfleisch, 1x Hähnchen, 1 x Schinken-Käse  
mit selbstgemachter Koriander-Mayo, Salatgarnitur*

# Carnes

---

## Fleischgerichte

### Filete de Res a la Plancha

*Rumpsteak ca. 250g, gebratene Zwiebeln, hausgemachte Kräuterbutter  
Salatgarnitur, Steakhouse-Pommes*

### Filete de Res a la Brava

*Argentinisches Rumpsteak „Black Ranch“ ca. 250g, mit grüner Pfeffersoße  
grünen Bohnen im Speckmantel, Steakhouse-  
Pommes*

### Costillas de Cerdo con BBQ de Tamarindo

*BBQ-Tamarinden-Schweinerippchen, karibischen Krautsalat, Steakhouse-Pommes*

### Chili con Carne

*Pikanter Hackfleischtopf mit Mais, Jalapeño, Paprika und Kidneybohnen, Toastbrot*

# Hamburguesas

---

## Hamburger

### Hamburguesa a la Cuchilla

*Rindfleisch-Paddy, Spiegelei, Bacon, Cheddar, Blattsalat, Avocado, rote Zwiebel  
Hausgemachte Burgersoße, Salatgarnitur, Kochbananen*

### Hamburguesa Caribeña

*Crunchy-Chicken-Paddy, Tomaten, Gewürzgurken, rote Zwiebel, Cheddar, Banane  
Hausgemachte Burgersoße, Salatgarnitur, Kochbananen*

# Pescados

---

Fischgerichte

## Sopa de Marisco

*Meeresfrüchte-Suppe*

## Camarones al Ajillo

*In Knoblauchöl gebratene Garnelen  
Salatgarnitur und Kochbananen*

## Filete de Pargo

*Karibisches Red-Snapper-Filet in Maracujasoße und gebratenes Kartoffel-Gemüse*

## Filete de Salmonete

*Meerbarben-Filet in pikanter Mangosoße  
Salatgarnitur und Reis*

# Sopas

---

Suppen

## Sopa de Marisco

*Verschiedene Meeresfrüchte, Mais, Maniok und Toastbrot-scheibe*

## Sopa de Calabaza con Coco

*Kürbis-Kokos-Suppe*

# Vegetarianos y Veganos

---

Vegetarisch und Vegan

## Exotico Vegetario

*Veganes pikantes hausgemachtes Gemüse-Kokos-Curry, und Reis*

## Lentejas rojas

*Rote-Linse-Curry mit Reis*

## Moniato al Curry Vegano

*Veganer Süßkartoffeleintopf mit schwarzen Bohnen, Paprika, Tomate, Kokosmilch, Koriander und Reis*

# Ensaladas

---

Vegetarisch

## Ensalada Mixta

*Verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem Frucht-Dressing, Tomate, Gurke, Toast  
Wahlweise mit Fetakäse(vegetarisch) oder Hähnchenstreifen*

# Platos Para Niños

---

Kinderteller

## Nuggets de Pollo

*Hausgemachte Hähnchen-Nuggets, Steakhouse-Pommes, Ketchup und Mayo*

## Kartoffelspalten mit Dip

*Kartoffelspalten mit Dip*

## Papas Fritas

*Steakhouse-Pommes mit Ketchup und Mayo*

## Batatas dulces Fritas

*Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup und Mayo*

# Guarnición

---

Beilagenwechsel

## Beilagen zum Wechseln

*Steakhouse-Pommes*

*Süßkartoffel-Pommes*

*Kartoffelspalten*

*Kartoffeln*

*Reis*

*Kochbananen*

*Toast und Ciabatta können nicht gewechselt werden.*

# Postres

---

Dessert

## Helado Mixto

*3 Kugeln Eis mit Mango, Vanille und Kokos und Schlagsahne  
Stracciatella, Malaga oder Schoko auf Wunsch*

## Churros Caribeño

*Knusprig heißes Spritzgebäck mit Obstgarnitur und Kokos-Eis*

## Volcan de Chocolate

*Schoko-Soufflé mit karamellisierter Ananas  
Sahne und Obstgarnitur*