




SOMBRERO LATINO

Vorspeise (Perfekt zum Teilen):

	Hallullas mit Butter & Pebre	3,5
	Frisches Chilenisches Brot mit Butter & Sauce	
	Pimientos Asados con Chimichurr	3,5
	Geröstete Paprika mit Koriandersauce	
	Geflammt Zuckermais	3,5
	Humitas	5
	Gedämpfte Maispaste in Maisblättern gewickelt	
	Alitas de Buga x 6	7,5
	Frittierte Hühnerflügel, mit Käse in Süß Chili Sauce Oder Sirup und Käse	
	Nachos (mit Hackfleisch +2)	7,5
	Frittierte Maistortillas, Guacamole, Pico de Gallo, Sauerrahm, Käse	
	Tacos x 3:	9
	Churrasco Chimichurri	
	Pulled Pork & Käse	
	Avocado, Mais & Chili	
	Al Pastor (Pulled Pork und Ananas)	11

Spezialitäten:

	Ceviche	9
	Marinierter Wolfsbarsch in Limettensaft, Chili & Zwiebel	
	Burrito-Wrap	9
	Carnitas: Wrap mit Reis, Bohnen & Pulled Pork	
	Veg: Wrap mit Reis, Bohnen & gerösteter Paprika	

Wir verwenden keine Konservierungsstoffe. Für eine vollständige Allergenliste fragen Sie Ihren Kellner.

	Empanada de Queso & Chilenischer Salat	9
	Chilenisches Käse Teigtasche mit Tomatensalat	
	Empanada de Pino & Chilenischer Salat	9
	Chilenisches Fleisch Teigtasche mit Tomatensalat	
	Pinchos del Pueblo	9
	2 marinierte Schweinespieße	
	Churrasco Palta	14
	Hallulla Brotchen mit Fleisch (200g), Avocado & Tomatensauce	
	<u>Hauptgericht:</u>	
	Pinchos con Arroz Blanco & Ensalada.	18
	2 marinierte Schweinespieße mit Reis & Salat	
	Pastel del Choclo con Ensalada	22
	Chilenischer "Shepherd's Pie" mit Rindfleisch, Mais und Salat	
	Bife a lo Pobre (240g)	28
	Lendenstück mit Pommes, Spiegelei, Gerösteten Zwiebeln & Salat	
	Roastbeef Asi no ma' (240g)	30
	Stück Fleisch mit Kartoffeln und Salat	
	Filet con Chimichurri (240g)	32
	Gegrilltes Filet mit Koriandersauce, Pommes & Salat	
	Entrecôt con Salsa de Vino (300g)	36
	Argentinisches Fleisch mit Rotwein Sauce, gerösteten Kartoffeln und Salat	
	Loco pa' Makoto (200g)	42
	Deutsches Wagyu Skirt Steak gerösteten Kartoffeln und Salat	

 Vegetarisch  Vegan  Vollblut Makoto Wagyu


Hamburger (Mit Haus Brioche):

La Azulada	20
Blaue Käse, karamellisierte Rote Zwiebel, Speck, Salat, Tomaten + Pommes	
La Mexicana	22
Cheddar, Bohnen, Salat, Tomaten. Pico de Gallo + Nachos	

Salat:

	Mit Gegrilltem Gemüse	15
	Mit Rindfleischstreifen	18

Nachtsch:

	Torta Mil Hojas	4,5
	Biskuitkuchen mit Caramel Manjar	
	Tagua-Tagua	
	De la Contessa	4,5
	Biskuitkuchen mit Rum, Manjar und Kokosnuss	
	Arroz con leche	4,5
	Kokosnuss Milchreis mit Zimt	
	Flan	5,5
	Einen beliebestens Dessert in lateinamerikanischen Ländern	



0611-3602-9383
sombrolatino.de
Mittwoch – Sonntag 18:00 – 23:00

Rotwein ^{0,2l}

De Martino - Chile

ESTATE 6,5
Syrah 2017
Cabernet Sauvignon 2019
Merlot 2019

RESERVA LEGADO 9,5
Syrah 2016
Merlot 2013
Carmenere 2013

Chañarmuyo Reserva – Arg 8,5
Malbec 2014
Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc 2014

Tapiz – Argentina 9,5
Bonarda 2017

Weißwein ^{0,2l}

De Martino - Chile 6,5
Chardonnay 2019
Sauvignon Blanc 2019 6,5

Finca Las Nubes – Argentina 8,5
Torrontés 2019

Broquel - Argentina 10
Chardonnay 2018

Vielvaltwein ^{0,2l}

Tukma – Argentina ^{0,05l} 5
Desertwein - Torrontés Tardío 2018

Gatão - Portugal 6
Vinho Verde – 2020

El Bar Argentino - Argentina 6
Malbec Rosé 2019

Fabre Montayou - Argentina 7,5
Malbec Rosé 2020



SOMBRERO LATINO

Empirical ^{0,33l} 10

Can 01 ^{10%}
Oolong-Tee, Geröstete Birke, Grüne Stachelbeere
Can 02 ^{8%}
Sauerkirsche, Schwarze Johannisbeerknospen,
Junge Tannenzapfen, Walnußholz

Alpirsbacher & Bier Sorten

Hefeweizen Zapfen ^{0,5l} 5,5
Hefewiezen 0,0% ^{0,5l} 5
Pils Zapfen ^{0,4l} 4,5
Pils 0,0% ^{0,33l} 4
Quilmes ^{0,33l} (Argentinisches Bier) 4

Craftbier 5,5

Himbeer Berliner Sauerbier ^{0,33l}
Side-Eyes IPA ^{0,33l}
Heated Seats IPA ^{0,33l}
Sierra Nevada Pale Ale ^{0,355l}
Guzman y Gonzalez ^{0,355l}
Do Stuff Together ^{0,44l} 6
Michelada ^{0,5l} 7

Erfrischungen

Cafe 3
San Pellegrino ^{0,25l / 0,5l} 3 / 5
Palomá Limonade ^{0,25l} 3,5
San Pellegrino Chinotto 3,5
Haus Kola oder Limonade 4,5
Jarritos Mex Limonade 4,5
Haus Kuhl-Café oder Maté-Kola 5

Cocktails

9

Aperol Spritz
(Aperol, Sekt, Orange)

Bicicletta
(Sekt, Campari, Sprudelwasser)

Caipirinha
(Cachaça, Zucker, Limette)

Gin Basil Smash
(Gin, Limettensaft, Basilikum)

Margarita
(Tequila, Cointreau, Limettensaft)

Martini
(Gin, Vermouth)

Mezcal Old Fashioned
(Mezcal, Zuckersirup)

Mezcal Smash
(Mezcal, Zitronensaft, Minze)

Mojito
(Rum, Minze)

Moscow Mule
(Vodka, Ingwerbier)

Negroni
(Gin, Campari, Vermouth)

Old Cuban
(Rum, Sekt, Limettensaft, Minze)

Pisco-Sour
(Pisco, Ei, Zitrone, Limette, Sirup)

Tequilla Sunrise
(Orangensaft, Tequilla)

Tom Collins
(Gin, Sprudelwasser, Zitrone)

Whiskey Smash
(Whiskey, Zitronensaft, Minze)



0611-3602-9383
sombrorelatino.de
Mittwoch – Sonntag 18:00 – 23:00