

## PARA EMPEZAR .....

Beginnen wir mit unserem *Brot*. <sup>A</sup>

Eines der wenigen Produkte, die wir nicht selbst zubereiten.  
Wir beziehen unser Brot von einem Bäcker aus der Region.

Unser **Aioli** stellen wir jeden Tag aus Eiern, Rapsöl und frischem Knoblauch mit einer Menge „Schlagarbeit“ her.  
Und auch unsere **Guacamole** wird jeden Tag frisch von uns zubereitet.  
Unsere **Thunfisch-Paste** ist natürlich auch hausgemacht.

<b>Brotkorb mit Aioli</b> <sup>c,1</sup> <i>Vegetarisch</i>	<b>3,00</b>
<b>Brotkorb mit Guacamole</b> <i>Vegan</i>	<b>3,50</b>
<b>Brotkorb mit Thunfisch-Paste</b> <sup>11,2,1,4,1, D</sup>	<b>3,50</b>
<b>Brotkorb mit Olivenöl</b> <i>Vegan</i>	<b>3,00</b>
<b>Brotkorb solo</b> <i>Vegan</i>	<b>2,20</b>

<b>Nachos con Guacamole</b> <i>Vegan</i>	<b>3,50</b>
<b>Nachos con Chili Salsa</b> <i>Vegan</i>	<b>3,00</b>
<b>Nachos con Guacamole+Chili Salsa</b>	<b>4,50</b>

Für unsere Nachos verwenden wir Tortillas aus Maismehl, Salz und Wasser. *Vegan*

<b>Oliven</b> gemischte Sorten <sup>6</sup> / nur grüne <i>Vegan</i>	<b>4,00/4,50</b>
<b>Chilis</b> (eingelegt) <i>Vegan</i>	<b>3,50</b>

<b>Gefüllte Oliven</b> <sup>A</sup>	<b>7,00</b>
-------------------------------------	-------------

Unsere größten Oliven füllen wir mit einer Geflügelleber-Farce.  
Hierfür wird die Leber in Butter und feinen Kräutern angebraten und mit einem guten Brandy abgelöscht. Unsere feine Farce wird dann durch ein Sieb passiert und in die Olivenöffnung gefüllt.  
Das Ganze wird mit einer Mischung aus Brot, Mehl und Ei paniert.

<b>Serrano Schinken</b> <sup>2,3</sup>	<b>7,50</b>
--	-------------

Den Jamón Serrano schneiden wir mit unserer „Berkel“ Maschine hauch dünn, sodass die Sauerstoffanreicherung alle möglichen Aromen freisetzen kann.

<b>Plato Mediterráneo</b>	<b>9,50</b>
---------------------------	-------------

Serrano Schinken – spanischer Käse <sup>7,8</sup> – mit Oliven garniert

<b>Pimientos de Padrón</b> <i>Vegan</i>	<b>7,00</b>
---	-------------

Typische Bratpeperoni mit Meersalz verfeinert.



<b>SUPPEN</b>	
<b>Kürbiscremesuppe</b> <sup>8</sup>	<b>6,00</b>

Unsere Kürbiscremesuppe ist selbstverständlich hausgemacht. Sie ist leicht süßlich und etwas pikant.

<b>Chili con Carne</b> <sup>i</sup>	<b>6,50</b>
-------------------------------------	-------------

Für diese scharfe Suppe verwenden wir argentinisches oder brasilianisches Rindfleisch, welches wir selbst zu Hack verarbeiten.

<b>Fisch-Meeresfrüchte-Suppe</b> <sup>B, L, I, D</sup>	<b>9,50</b>
--	-------------

Für den Fischfond unserer geschmackvollen Suppe nach chilenischer Art verwenden wir verschiedene Fischarten (Bouillabaisse).

<b>Consommé Consommé double</b> <sup>c</sup>	<b>6,00</b>
--	-------------

Hausgemachte Hühnerkraftbrühe mit Ei.

## TAPAS

<b>Ceviche (Cebiche)</b> <sup>D</sup>	<b>9,00</b>
---------------------------------------	-------------

So wie es verschiedene Schreibweisen für diese typisch chilenisch/peruanische Spezialität gibt, so ist auch die Zubereitung überall unterschiedlich.

Für uns gilt: feine Filetstücke vom Kabeljau, frischer Koriander, etwas Knoblauch, Chilis, rote Zwiebeln und Limettensaft.  
**Täglich frisch zubereitet!**

<b>Miesmuschelragout</b> <sup>7,8, L, A</sup>	<b>7,00</b>
---	-------------

Unser **Chupe de Mejillones** nach chilenischer Art ist einfach genial.  
Etwas pikant und mit Käse gratiniert.

<b>Pulpo „El Chileno“</b> <sup>L</sup>	<b>13,50</b>
--	--------------

Tintenfisch angebraten in Olivenöl mit Chilis, Jungzwiebeln, Tomaten-Concassée, Oliven und Knoblauch.

<b>Jakobsmuscheln</b> (Kammuscheln) 3 St. <sup>L</sup>	<b>14,50</b>
--	--------------

Kammuscheln einfach gegrillt auf einer feinen Buttersauce.

<b>Gambas</b> <sup>D</sup>	<b>11,50</b>
----------------------------	--------------

Zwei große Garnelen à la plancha gebraten.

In ganz Südamerika gibt es **EMPANADAS**.  
Je nach Land/Provinz haben sie andere Bezeichnungen oder Namen und werden mit verschiedenen Füllungen - von süß bis scharf - zubereitet.  
Unsere Empanadas sind **hausgemacht** und **handgemacht**. Den Teig stellen wir u.a. aus Mehl und Pflanzenfett her.



<b>Empanadas de queso</b> <sup>1,7, A</sup> (3 St.) <i>Vegetarisch</i>	<b>7,50</b>
--	-------------

Teigtaschen gefüllt mit zweierlei Käse (Gouda/Manchego).

<b>Empanadas de carne</b> <sup>A</sup> (3 St.)	<b>7,50</b>
--	-------------

Teigtaschen gefüllt mit argentinischem Rindfleisch.

<b>Albóndigas de carne</b> (4 St.) <sup>E</sup>	<b>9,50</b>
---	-------------

Für unsere Mettbällchen verwenden wir ausschließlich argentinisches Rindfleisch. Verfeinert mit Walnüssen.  
Serviert werden unsere Albóndigas auf einem leicht pikanten Jus.

<b>Chorizo</b> <sup>2</sup> (4 St.)	<b>9,00</b>
-------------------------------------	-------------

Kleine scharfe Würstchen, welche wir nach eigenem Rezept von einem Fleischermeister aus der Region herstellen lassen.  
Gegrillt und auf Chili Salsa serviert.

<b>Porotos Granados</b> <sup>8</sup>	<b>7,50</b>
--------------------------------------	-------------

Landarbeiter (Huasos, Gauchos) in Chile essen dieses deftige Gericht gern. Weiße Bohnen mit Kürbis und Mais verarbeitet zu einem geschmackvollen „Eintopf“ und garniert mit einem Chorizo.

<b>Reisbällchen</b> (4 St.) <sup>A, G</sup> <i>Vegetarisch</i>	<b>7,50</b>
--	-------------

Reis angebraten mit Gemüse, frischen Kräutern und Steinpilzen, abgelöscht mit Wein. Unsere **Bolas de Arroz** werden auf einer hausgemachten, cremigen Béchamel-Steinpilz-Sauce serviert.

<b>Lammkoteletts</b>	<b>11,50</b>
----------------------	--------------

Zwei Lammkoteletts serviert auf hausgemachter Chili Salsa.  
*Unsere Lammkoteletts schneiden wir aus dem Carré*

## TAPAS

<b>Pollo Criollo</b> <sup>1,8, i</sup>	<b>7,50</b>
--	-------------

Feine Stücke vom Hühnerfilet nach kreolischer Art zubereitet und auf Reis serviert.

<b>Austernpilze</b> <i>Vegan</i>	<b>7,50</b>
----------------------------------	-------------

In Olivenöl mit ein wenig Knoblauch angebraten und mit Meeressalz serviert.

<b>Humitas</b> (1 St.) <i>Vegan</i>	<b>9,50</b>
-------------------------------------	-------------

Eine feine Maisfüllung mit Kräutern und frischem Basilikum in Maisblätter serviert.  
**Handgemacht!**



<b>Aubergine mit Bacalao</b> <sup>7,8,D, J</sup>	<b>9,50</b>
--	-------------

Gebratene Aubergine mit einer feinen Füllung, parfümiert mit Zimt und bestehend aus Gemüse, Kräutern und dem feinen Stockfisch. Die Füllung auf unserer **Berengena** wird mit Käse gratiniert.  
Das Ganze wird auf einer hausgemachten Chili-Tomatensauce serviert.

<b>Artischocken</b> <sup>8, A</sup> <i>Vegetarisch</i>	<b>7,00</b>
--	-------------

Feines Artischockenherz mit Stängel. Paniert und auf einer hausgemachten Tartar-Sauce serviert.

<b>Montaditos</b> <sup>A, C, J</sup> (3 St.)	<b>11,50</b>
--	--------------

Montaditos sind in einer Tapas Bar ein MUSS!  
Die Zubereitungsvielfalt von Montaditos kennt keine Grenzen.  
Das Wort ist rein spanisch und bedeutet sinngemäß „etwas auf etwas montieren“. Wir begnügen uns mit einer Sorte Montaditos: Leicht geröstetes Brot mit einem kleinen Schweinefilet-"Steaklein" vom Grill.

<b>Filetspitzen</b> <sup>1</sup>	<b>13,50</b>
----------------------------------	--------------

Für diese Tapa nehmen wir die Spitzen aus dem **argentinischen Angus-Filet**.  
Die Stücke werden scharf angebraten, mit Brandy abgelöscht und in einem feinen Fleisch-Jus kurz weiterreduziert.  
Serviert an hausgemachtem Kartoffelpüree.<sup>8</sup>

## SALATE

All unsere Salate werden à la minute zubereitet.

<b>Tomatensalat</b> <i>Vegan</i>	<b>7,00</b>
----------------------------------	-------------

Tomatensalat à la chilena mit frischem Koriander, grünen Chilis, Zwiebeln, etwas Knoblauch und Olivenöl.

<b>Gemischter Salat</b> <sup>i</sup> <i>Vegan</i>	<b>7,00</b>
---	-------------

Bunt gemischt.

<b>Thunfisch-Salat</b> <sup>D</sup>	<b>7,00</b>
-------------------------------------	-------------

Unter anderem mit Chilis, Koriander, Zwiebeln und Mais.

<b>Palmitos-Salat</b> <sup>11,2,1,4,8</sup> <i>Vegetarisch (auch vegan möglich)</i>	<b>9,00</b>
---	-------------

Unseren Palmenherzen-Salat servieren wir mit unserem hausgemachten Dressing.  
Palmenherzen haben eine zarte Konsistenz und einen intensiven nussartigen Geschmack, welcher roh am besten zur Geltung kommt.

<b>Staudensellerie mit Avocado</b> <sup>i</sup> <i>Vegan</i>	<b>9,00</b>
--	-------------

**Apio con Palta** - eine geniale Kombination!

## MÁS TAPAS

<b>Pollitos</b> <sup>1, F</sup> ( <i>Patitas de Pollo al horno</i> )	<b>7,50</b>
--	-------------

Kleine Hühnerschenkelchen aus dem Backofen.  
Serviert auf einer süß-scharfen reduzierten Honig-Jus-Soja-Sauce.  
2-3 St. je nach Größe.

<b>Schweinebäckchen (Carrilladas)</b>	<b>13,50</b>
---------------------------------------	--------------

**al Carménère** <sup>1</sup>  
Zartes Schweinebäckchen vom schwarzen **Iberico Schwein**.  
Serviert auf „Parmentier“ Kartoffeln und mit reduziertem, dunklem Jus auf Carménère-Basis.  
*Die Rebsorte „Carménère“ wird ausschließlich in Chile angebaut.*

<b>Chipirones</b> <sup>8, L</sup>	<b>11,00</b>
-----------------------------------	--------------

Kleine Kalmare gebraten. Serviert an einer feinen Buttersauce, u.a. garniert mit Frühlingszwiebeln und Tomaten-Concassé.

<b>Seeteufel Tapa</b> <sup>1, 8, D, I,</sup>	<b>13,50</b>
--	--------------



Feines Seeteufelfilet in einer auf Fischfond basierenden feinen Velouté-Sauce garniert mit „Brunoise“ Gemüse.  
**Gibt es auch als Hauptgericht!**

<b>Gambas al Ajillo</b> <sup>D</sup>	<b>11,00</b>
--------------------------------------	--------------

Garnelen aus Patagonien, angebraten in Olivenöl, frischem Knoblauch und Chilis.  
Ein exzellentes Produkt vom anderen Ende der Welt.

<b>Kartoffelsalat „El Chileno“</b> <i>Vegetarisch</i>	<b>7,00</b>
---	-------------

mit hausgemachter Mayonnaise <sup>c, J</sup>

<b>„Habas-Salat“ (Pferdebohnen)</b> <i>Vegan</i>	<b>7,50</b>
--	-------------

nach chilenischer Art

<b>Kutteln „à la chilena“</b>	<b>13,00</b>
-------------------------------	--------------

## EXTRAS

<b>Bio Pommes Frites</b> <i>Vegan</i>	<b>7,00</b>
---------------------------------------	-------------

Wir beziehen unsere Kartoffeln nach Möglichkeit von Bio-Bauer Harke.  
**Qualitätshinweis:** Wir frittieren ausschließlich mit Rapsöl, nicht mit Frittier-Fett!

<b>Mayonnaise</b> <sup>11,2,1,4</sup> <i>Vegetarisch</i>	<b>0,70</b>
--	-------------

<b>Ketchup</b> <sup>11,2,4</sup> <i>Vegan</i>	<b>0,70</b>
---	-------------

<b>Chili Salsa</b> <i>Vegan</i>	<b>1,70</b>
---------------------------------	-------------

<b>Aioli</b> <sup>c</sup> <i>Vegetarisch</i>	<b>1,70</b>
--	-------------

<b>Guacamole</b> <i>Vegan</i>	<b>2,20</b>
-------------------------------	-------------

<b>Thunfisch-Paste</b> <sup>11,2,1,4, J</sup>	<b>2,20</b>
---	-------------

## HAUPTGERICHTE

### Mais-Auflauf<sup>8,c</sup> 19,50

El Chileno Spezialität: **Pastel de Choclo** aus dem Backofen. Süßer Mais mit frischem Basilikum auf einer leicht scharfen Fleischfüllung (argentinisches Rindfleisch) u.a. verfeinert mit Zwiebeln, Gewürzen, Rosinen und Ei.

### Rippchen vom Duroc Schwein (Costillar) 19,50

Im Backofen gegrillte feine Rippchen vom Duroc Schwein aus Spanien mit hausgemachten Pommes und kleinem Salat. Dazu reichen wir unsere hausgemachte Chili Salsa.

### Lammkoteletts 25,50

Vier Lammkoteletts aus dem Carré mit hausgemachten Pommes und kleinem Salat.

### Ossobuco 22,00

Chilenische Variation italienischer Küche! Geschmortes Kalbsfleisch serviert in hausgemachter, leicht pikanter tomatisierter Soße<sup>i</sup>. Dazu hausgemachtes Kartoffelpüree.<sup>8</sup>

### Tacos Vegetaríos<sup>8,i</sup> 17,00

Maistortillas / Tacoshells gefüllt mit frischem Gemüse, dazu unsere hausgemachte Chili Salsa.

## CARNES DE CALIDAD

### Roastbeef (ca. 200 gr.) 25,00

Argentinisches Rindfleisch vom Grill, serviert mit hausgemachten Pommes und kleinem Salat. Unschlagbare Qualität zum unschlagbaren Preis!

### Argentisches Angus Filet (ca. 200 gr.) 32,00

Argentisches Filet vom Grill mit hausgemachten Pommes und kleinem Salat.

### Entrecôte (ca. 300 gr.) 29,00

Argentinisches Fleisch vom Grill mit hausgemachten Pommes und kleinem Salat.

### Iberisches Duroc-Schwein (ca. 250 - 300 gr.) 29,00

Unter den Fleischkennern ist das Fleisch vom iberischen Duroc-Schwein für seine ausgezeichnete Qualität bekannt. Es zeichnet sich vor allem durch einen hohen Anteil an intramuskulärem Fett (IMF) aus.

Wir servieren das Kotelett mit hausgemachtem pikanten Püree<sup>8</sup> und einem kleinen Salat.

### Chateaubriand (ab 2 Pers./ Preis für zwei Pers.) 79,00

Argentinisches Angus Filet serviert auf einem Holzkohlegrill. Feinstes Fleisch am Stück gegrillt und am Tisch tranchiert. Serviert mit einer feinen hausgemachten Kräuter-Pfeffer-Sauce. Beilagen gegen Aufpreis: Bio-Pommes | frisches Gemüse | Salat.

Weitere Köstlichkeiten finden Sie auf unserer Tafel!

## PESCADOS Y MARISCOS

### Lachsfilet<sup>f</sup> 25,00

Gegrilltes Lachsfilet à la plancha mit hausgemachten Pommes und kleinem Salat.

### Gambas<sup>D</sup> 25,00

Vier große Garnelen à la plancha mit kleinem Salat.

### Wolfsbarsch im Salzmantel<sup>D</sup> 32,00

Die natürlichste Art einen Fisch zuzubereiten. Frischer Wolfsbarsch im Salzmantel, serviert mit kleinem Salat.

### Wolfsbarsch aus dem Backofen<sup>D</sup> 25,00

Im Ganzen, serviert mit kleinem Salat.

### Seezunge<sup>D</sup> 37,00

Unsere Seezunge filetieren wir (nach Wunsch) für Sie am Tisch und garnieren diese mit einer feinen Wein-Butter-Sauce. Serviert mit einem kleinen Salat.

### Seeteufel<sup>1,8,D</sup> 32,00

Feine Filets à la plancha von einem der feinsten (und teuersten) Fische, die es gibt. Garniert mit einer auf Fischfond basierenden feinen Velouté-Sauce. Serviert mit hausgemachten Pommes und kleinem Salat.

### Meeresfrüchte Variation<sup>8,7,D,L,C</sup> 52,00

Eine Auswahl des Chefs für die Genießer der Meeresfrüchte: Gambas à la plancha, Pulpo, Chipirones, Gambas al Ajillo, Jakobsmuscheln gratiniert mit hausgemachter Sauce Hollandaise.



Nur auf Anfrage!

## DESSERT

### Crème Brûlée<sup>8,c</sup> 7,50

Unsere hausgemachte Vanillecreme karamellisiert mit braunem Zucker. **Echte Vanille** - Echte Eier - Echte Sahne - Echt genia!l

### Manchego<sup>8</sup> mit Quittenfleisch<sup>2</sup> 6,50

A = Getreide | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Nüsse | F = Soja | G = Milch | H = Schalenfrüchte | I = Sellerie | J = Senf | K = Sesam L = Weichtiere

## APERITIFS & COCKTAILS

### Cava 0,1 / 5,00

aus Chile

### Pisco Sour 9,00

Chilenischer Pisco - frischer Zitronensaft, Eiklar

### Aperol Spritz 8,50

Aperol - Cava

### Daiquirí Frozen „Chimú“ 9,00

....

### Daiquirí "Hemingway" 9,50

Havana Club 7 J. - Triple Sec

### Margarita clásica 9,00

Tequila - Triple Sec - frischer Zitronensaft

### Strawberry Margarita 9,50

Tequila - frozen strawberries

### Mojito 9,00

Havana Club 3 J. - frische Minze - Rohrzucker

### Mojito especial 11,00

Havana Club 7 J. - frische Minze - Rohrzucker

### Caipirinha 9,00

Cachaça 51 - Limetten - weißer Rohrzucker

### 43 Sour<sup>1</sup> Genial! 11,50

Licor 43 - frischer Zitronensaft, frischer Orangensaft, Eiklar

### Gin Tonic Monkey 47 13,00

### Gin Tonic "El Chileno" 12,00

mit **Tepaluma Gin - Patagonia in a Bottle** - treffender kann man den ersten Gin aus Chile nicht beschreiben. Reinstes Wasser aus Patagonien, wie es auf der Erde kaum noch zu finden ist, gibt dem Gin seinen einzigartigen Charakter. Tapa Blätter, Cauchao Frucht, Arrayán Beeren, Maqui Beere, Calafate Beere, chilenische Zitrone, rosa Grapefruit, Wachholder aus Mazedonien, Angelikawurzel aus Belgien und Orriswurzel aus Marokko.

### Prueba nuestro "Chileno" 6,50

Zwei Shots | dos tragos

1. Scharfer Shot auf Tomatensafbasis

2. Grey Goose Vodka (3cl)

iSalud!

## NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

### Fruit Punch 7,00

### Mojito free<sup>10</sup> 7,00

### Caipirinha free (Ipanéma) 7,00

### Gin Tonic (Tanqueray) 0,0% 11,00

## SOFTDRINKS

### Coca Cola/ light<sup>1,9,11</sup> 0,2 Fl. / 3,00

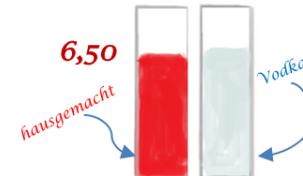
### Fanta / Limonade 0,3 / 3,90

### Ginger Ale<sup>10</sup> 0,3 / 4,20

### Tonic<sup>10</sup> 0,2 Fl. / 3,70

### SÄFTE 0,3 / 3,90

### Orange / Maracuyá / Mango / Apfel naturtrüb



Ab 2019 gilt im El Chileno: "Viva con Agua!"

Wir haben uns dazu entschieden unser Mineralwasser zu wechseln.

Mit dem Verkauf dieses Wassers im El Chileno unterstützen wir das Projekt und die Vision von "Viva con Agua", mehr Menschen den Zugang zu sauberem Trinkwasser zu ermöglichen.

Agua laut/leise 0,33 / 0,75 3,50 / 6,00

Leitungswasser 1 Liter (für diesen Service berechnen wir 4,50)

## CERVEZA / BIER

San Miguel v. Fass 0,3 4,00

San Miguel Botellín Fl. 0,2 2,70

Corona v. Fass 0,3 4,70

Corona 0,0% Fl. 0,33 4,00

Alster 0,3 3,50

Franziskaner Hefeweizen Fl. 0,5 4,90

Franziskaner alkoholfrei Fl. 0,5 4,90

## DIGESTIFS 4cl

Araucano (Chile) 4,50

Bitter aus Kräutern

Pisco Puro (Chile) 5,00

Weinbrand destilliert aus Trauben

Duque de Alba (Spanien) 7,00

Carlos I (Spanien) 5,00

Tequila Silver 5,00

Cardenal Mendoza (Spanien) 7,00

Havana Club 7 J. 7,00

Grey Goose Vodka (Frankreich) 7,50

## CAFÉ Y TÉ

Espresso 2,30

Café con Leche 3,50

Latte Macchiato 5,00

Schwarztee / Minztee (frische Minze) 5,00

### In eigener Sache:

Keine Menüfolge: Die Tapas kommen in der Reihenfolge aus der Küche, wie der Küchenchef diese à la minute zubereitet.

Tapas werden in ihrer Zusammenstellung nicht verändert.

Ein Tisch – eine Rechnung.

Kredit- und EC-Kartenzahlung ab einem Betrag von 25,00 EUR möglich.

Änderungswünsche machen wir gerne möglich – gegen Aufpreis.



Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gern an unser Servicepersonal.