

## 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 **Aiolí** 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.

**Brotkorb mit Aiolí** <sup>C, J</sup> **Vegetarisch**

**3,00**

**Brotkorb mit Guacamole** **Vegan**

**3,50**

**Brotkorb mit Thunfisch-Paste** <sup>11,2,1,4, J, D</sup>

**3,50**

**Brotkorb mit Olivenöl** **Vegan**

**3,00**

**Brotkorb solo** **Vegan**

**2,20**

**Nachos con Guacamole** **Vegan**

**3,50**

**Nachos con Chilí Salsa** **Vegan**

**3,00**

**Nachos con Guacamole+Chilí Salsa** **4,50**

FÜR UNSERE NACHOS VERWENDEN WIR TORTILLAS AUS

MAISMEHRL, SALZ UND WASSER. **Vegan**

**Oliven** gemischte Sorten<sub>6</sub> / nur grüne **Vegan**

**4,00/4,50**

**Chilis** (eingelegt) **Vegan**

**3,50**

**Gefüllte Oliven** <sup>A</sup>

**7,00**

UNSERE GRÖßTEN OLIVEN FÜLLEN WIR MIT EINER GEFLÜGELLEBER-FARCE. HIERFÜR WIRD DIE LEBER IN BUTTER UND FEINEN KRÄUTERN ANGEBRÄUTEN UND MIT EINM GUTEN BRANDY ABGELÖSCHT. UNSERE FEINE FARCE WIRD DANN DURCH EIN SIEB PASSIERT UND IN DIE OLIVENÖFFNUNG GEFÜLLT. DAS GANZE WIRD MIT EINER MISCHUNG AUS BROD, MEHL UND EI PANIERT.

**Serrano Schinken** <sup>2,3</sup>

**7,50**

DEN JAMÓN SERRANO SCHNEIDEN WIR MIT UNSERER „BERKEL“ MASCHINE HAUCH DÜNN, SODASS DIE SAUERSTOFFANREICHERUNG ALLE MÖGLICHEN AROMEN FREISETZEN KANN.

**Plato Mediterráneo**

**9,50**

SERRANO SCHINKEN – SPANISCHE KÄSE <sup>7,8</sup> – MIT OLIVEN GARNIERT

**Pimientos de Padrón** **Vegan**

**7,00**

TYPISCHE BRATPEPERONI MIT MEERSALZ VERFEINERT.



## SUPPEN

**Kürbiscremesuppe** <sup>8</sup>

**6,00**

UNSERE KÜRBISCREMESUPPE IST SELBSTVERSTÄNDLICH HAUSGEMACHT. SIE IST LEICHT SÜßLICH UND ETWAS PIKANT.

**Chili con Carne** <sup>i</sup>

**6,50**

FÜR DIESER SCHARFE SUPPE VERWENDEN WIR ARGENTINISCHES ODER BRASILIANSCHES RINDFLEISCH, WELCHES WIR SELBST ZU HACK VERARBEITEN.

**Fisch-Meeresfrüchte-Suppe** <sup>B, L, i, D</sup>

**9,50**

FÜR DEN FISCHFOND UNSERER GESCHMACKVOLLEN SUPPE NACH CHILENISCHER ART VERWENDEN WIR VERSCHIEDENE FISCHSORGEN (BOUILLABASSE).

**Consommé Consommé double** <sup>c</sup>

**6,00**

HAUSGEMACHTE HÜHNERKRAFTBRÜHE MIT EI.

Bei veganen/vegetarischen Gerichten können Kreuzkontaminationen mit tierischen Produkten nicht ausgeschlossen werden.  
Das Maismehl aus dem die Nachos und Tacos hergestellt sind, kommt aus den USA - hier könnte Genmais verwendet worden sein.

## TAPAS

**Ceviche (Cebiche)** <sup>D</sup>

**9,00**

SO WIE ES VERSCHIEDENE SCHREIBWEISEN FÜR DIESER TYPISCH CHILENISCH/PERUANISCHE SPEZIALITÄT GIBT, SO IST AUCH DIE ZUBEREITUNG ÜBERALL UNTERSCHIEDLICH.  
FÜR UNS GILT: FEINE FILETSTÜCKE VOM KABELJAU, FRISCHER KORIANDER, ETWAS KNOBLAUCH, CHILIS, ROTEN ZWIEBELN UND LIMETTENSÄFT.  
TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET!

**Miesmuschelragout** <sup>7,8, L, A</sup>

**7,00**

UNSER **Chupe de Mejillones** NACH CHILENISCHER ART IST EINFACH GENIÄL.  
ETWAS PIKANT UND MIT KÄSE GRATINIERT.

**Pulpo „El Chileno“** <sup>L</sup>

**13,50**

TINTENFISCH ANGEBRÄUTEN IN OLIVENÖL MIT CHILIS, JUNGZWIEBELN, TOMATEN-CONCASSÉE, OLIVEN UND KNOBLAUCH.

**Jakobsmuscheln** (Kammuscheln) 3 St. <sup>L</sup>

**14,50**

KAMMMUSCHELN EINFACH GEGRILLT AUF EINER FEINEN BUTTERSAUCE.

**Gambas** <sup>D</sup>

**11,50**

ZWEI GROßE GARNELEN À LA PLANCHA GEBRÄUTEN.

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.



**Empanadas de queso** <sup>1,7, A (3 St.)</sup> **Vegetarisch**

**7,50**

TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT ZWEIERLEI KÄSE (GOUDA/MANCHEGO).

**Empanadas de carne** <sup>A (3 St.)</sup>

**7,50**

TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT ARGENTINISCHEM RINDFLEISCH.

**Albóndigas de carne** <sup>(4 St.) E</sup>

**9,50**

FÜR UNSERE METTBÄLLEN VERWENDEN WIR AUSSCHLIEßLICH ARGENTINISCHES RINDFLEISCH. VERFEINERT MIT WALNUSSSEN.  
SERVIERT WERDEN UNSERE ALBÓNDIGAS AUF EINEM LEICHT PIKANTEN JUS.

**Chorizo** <sup>2 (4 St.)</sup>

**9,00**

KLEINE SCHARFE WÜRSTCHEN, WELCHE WIR NACH EIGENEM REZEPT VON EINEM FLEISCHERMEISTER AUS DER REGION HERSTELLEN LASSEN.  
GEGRILLT UND AUF CHILI SALSA SERVIERT.

**Porotos Granados** <sup>8</sup>

**7,50**

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.

**Reisbällchen** <sup>(4 St.) A, G</sup> **Vegetarisch**

**7,50**

REIS ANGEBRÄUTEN MIT GEMÜSE, FRISCHEN KRÄUTERN UND STEINPILZEN, ABGELÖSCHT MIT WEIN. UNSERE **Bolas de Arroz** WERDEN AUF EINER HAUSGEMACHTEN, CREMIGEN BÉCHAMEL-STEINPILZ-SAUCE SERVIERT.

**Lammkoteletts**

**11,50**

ZWEI LAMMKOTELETTA SERVIERT AUF HAUSGEMACHTER CHILI SALSA.  
UNSERE LAMMKOTELETTA SCHNEIDEN WIR AUS DEM CARRE

## TAPAS

**Pollo Criollo** <sup>1, 8, i</sup>

**7,50**

FEINE STÜCKE VOM HÜHNERFILET NACH KREOLISCHER ART ZUBEREITET UND AUF REIS SERVIERT.

**Austernpilze** <sup>Vegan</sup>

**7,50**

IN OLIVENÖL MIT EIN WENIG KNOBLAUCH ANGEBRÄUTEN UND MIT MEERESSALZ SERVIERT.

**Humitas** (1 St.) <sup>Vegan</sup>

**9,50**

EINE FEINE MAISFÜLLUNG MIT KRÄUTERN UND FRISCHEM BASILIKUM IN MAISBLÄTTER SERVIERT.



**Aubergine mit Bacalao** <sup>7,8, D, i</sup>

**9,50**

GEBRÄUTE AUBERGINE MIT EINER FEINEN FÜLLUNG, PARFUMIERT 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.

**Artischocken** <sup>8, A</sup> **Vegetarisch**

**7,00**

FEINES ARTISCHOCKENHERZ MIT STÄNGEL. PANIERT UND AUF EINER HAUSGEMACHTEN TARTAR-SAUCE SERVIERT.

**Montaditos** <sup>A, C, J</sup> (3 St.)

**11,50**

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 Brod mit einem kleinen Schweinefilet-“Steaklein” vom Grill.

**Filetspitzen** <sup>1</sup>

**13,50**

FÜR DIESER TAPA NEHMEN WIR DIE SPITZEN AUS DEM ARGENTINISCHEN ANGUS-FILET.  
Die Stücke werden scharf angebräutet, mit Brandy abgelöscht und in einem feinen Fleisch-Jus kurz weiterreduziert.  
SERVIERT AN HAUSGEMACHTEM KARTOFFELPÜREE.

## SALATE

All unsere Salate werden à la minute zubereitet.

**Tomatensalat** <sup>Vegan</sup>

**7,00**

TOmatensalat à la chilena mit frischem Koriander, Grünen Chilis, Zwiebeln, etwas Knoblauch und Olivenöl.

**Gemischter Salat** <sup>i</sup> **Vegan**

**7,00**

BUNT GEMISCHT.

**Thunfisch-Salat** <sup>D</sup>

**7,00**

UNTER AENDEREM MIT CHILIS, KORIANDER, ZWIEBELN UND MAIS.

**Palmitos-Salat** <sup>11,2,1,4,8</sup> **Vegetarisch (auch vegan möglich)**

**9,00**

UNSEREN PALMENHERZEN-SALAT SERVIERTEN WIR MIT UNSEREM HAUSGEMACHTEN DRESSING UND VERFEINERN HIER MIT KORIANDER. PALMENHERZEN HABEN EINE ZARTE KONSISTENZ UND EINEN INT

## HAUPTGERICHTE

**Mais-Auflauf** 8, C **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 gebrillierte 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. Dazu hausgemachtes Kartoffelpüree.

**Tacos Vegetarios** 8, i Vegetarisch (auch vegan möglich) **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**

Argentinisches 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  
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 gebrillt 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** **25,00**

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

**Gambas** **25,00**

Vier große Garnelen à la plancha mit kleinem Salat.

**Wolfsbarsch im Salzmantel** **32,00**

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

**Wolfsbarsch aus dem Backofen** **25,00**

Im Ganzen, serviert mit kleinem Salat.

**Seezunge** **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** 1,8, D **32,00**

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

**Meeresfrüchte Variation** 8,7, D, L, C **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** 8, C Vegetarisch **7,50**

Unsere hausgemachte Vanillecreme karamellisiert  
mit braunem Zucker.

**Echte Vanille** - Echte Eier - Echte Sahne - Echt genial!

**Manchego** 8 mit Quittenfleisch **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** 1 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. Tepa Blätter, Cauchao Frucht, Arrayán Beeren,  
Maqui Beere, Calafate Beere, chilenische Zitrone,  
rosa Grapefruit, Wachholder aus Mazedonien, Angelikawurzel  
aus Belgien und Orriswurzel aus Marokko.



**“Chileno”**

Zwei Shots | dos tragos

1. Scharfer Shot auf Tomatensaftbasis

2. Grey Goose Vodka (4cl)

iSalud!



## NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

**Fruit Punch** **7,00**

**Mojito free** **7,00**

**Caipirinha free (Ipanema)** **7,00**

**Tanqueray 0,0% mit Tonic** **11,00**

## SOFTDRINKS

**Coca Cola/ light** 1,9,11 **0,2Fl. / 3,00**

**Fanta** **0,2Fl. / 3,00**

**Limonade** **0,3 / 3,90**

**Ginger Ale** 10 **0,3 / 4,20**

**Tonic** 10 **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 v. Fass**

**0,5 4,90**

**San Miguel Botellín**

**Fl. 0,2 2,70**

**Corona**

**Fl. 0,33 4,20**

**Corona 0,0%**

**Fl. 0,33 4,20**

**Alster**

**0,3 4,00**

**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, 5cl** (Frankreich)

**7,50**

## CAFÉ Y TÉ

**Espresso**

**2,30**

**Café con Leche**

**3,50**

**Latte Macchiato**

**5,0**