

ENSALADAS Y APERITIVOS

38. Ensalada Tropical
Gemischter knackiger Salat mit exotischen Früchten
an Mangovinaigrette 2,3

39. Ensalada Pollo Loco
Gemischter knackiger Salat mit Jerk Chicken Streifen,
an Mangovinaigrette topped mit gegrillter Ananas 1,2,3

Zu allen Salaten reichen wir knuspriges Baguette,
alternativ mit Joghurd dressing 8, Mangovinaigrett 1,2,3
oder Balsamico-Honigdressing 1,3

40. Burrito de Pollo
Weizenfladen gefüllt mit Gemüse und
Hähnchenbruststreifen in Sweet-Chilisauce 1,2,4,11

41. Burrito de Vegetariana: 1,11

42. Fajita Pollo
Weizentortillas mit gegrillten Hähnchenbruststreifen,
Gemüse und Barbecuesauce
serviert in der Pfanne 1,2,3,4,11

43. Fajita Tobago
Weizentortillas mit gegrillten Hähnchenbruststreifen,
fruchtiger Ananas, Zwiebeln und Mango
in süß pikanter Sauce serviert in der Pfanne 1,2,4,11

44. Zucchini-Barco
mit Gemüse gefüllte Zucchini,
lecker überbacken mit Käse
dazu Reis und ein kleiner Salat 4

45. Papa – Pollo
Ofenkartoffel gefüllt mit saftigen Hähnchenbruststreifen,
überbacken mit Käse, serviert mit Guacamole,
Sour Cream und Beilagensalat 4,8

46. Papa de Vegetariana : 4,8

47. Papa – Fresca
Ofenkartoffel mit Garnelenspieß topped mit Sour Cream
und Beilagensalat 4,8

POSTRES

48. Churros
Frittiertes Spritzgebäck mit Zimt und Zucker,
warm serviert mit Vanilleeis 1,4

49. Pastelería con helado
außen Caliente und innen mucho frio
Lassen Sie sich überraschen! 1,2,4,8

50. Ice Ice Baby !
Fragen Sie uns nach den tagesaktuellen Eissorten z. B.
Vanille, Mango, Kokos, Schoko 8,11

Es gibt immer einen Grund zum Feiern!

Ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenjubiläum,
im Cafe Caliente können Sie ausgiebig feiern.
Wir gehen auf alle Wünsche ein und helfen Ihnen gerne Ihre
Veranstaltung auszurichten.


Caliente
RESTAURANT

Comidas



TAPAS Y AMIGOS

1. Baguette meets Aioli ^{1,3}
2. Baguette
3. Aioli ¹
4. Bruschetta ³
5. Nachos
Tonschale gefüllt mit Tortillachips
dazu servieren wir Guacamole ^{1,2,4}
6. Cohiba con queso
mit Feta gefüllte Teigröllchen ⁸
7. Potato Skins
Hausgemachte Skins mit Sweet-Chilisauce
oder Sour Cream
8. Chicken Wings
mit hausgemachten Skins und Sweet-Chilisauce
9. Calamares a la romana
mit Aioli ¹
10. Albondigas
Hackfleischbällchen mit Gemüse
in pikanter Tomatensauce
11. Gambas con Ajo
geschälte Gambas in Oliven-Knoblauchöl
mit Baguette ³
12. Pinchos morunos
Maurische Hähnchenspieße mit Sweet-Chilisauce ^{2,3}
13. Samoussas
Kreolische Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch
serviert mit feuriger Red Salsa ⁴
14. Sopa de exóticos
Karibische Kartoffelsuppe mit frischer Ananas,
Kokosmilch und Koriander
15. Pinchos de Pollo
Hähnchenspieß mariniert mit Sesam,
Minze und Joghurt dazu Kokosmilchsauce ⁴
16. Muslitos de Mar
Krebsfleischkeulen mit Aioli ¹
17. Chili con Carne
serviert in der Pfanne mit Käse überbacken,
dazu frisches Baguette

EL AROMA DEL CARIBE

18. La Isla del Tiburon
frittierte Haifischstäbchen mit scharfer
Koriander-Knoblauchsauce ^{1,4,11}
19. Filete de lenguado
Seezunge mit exotischer Süßkartoffel-Früchtepfanne
20. Isla Bonita
gegrilltes Steinbeißerfilet
in karibischem Gemüsemantel mit rotem Curry
und arroz con frijoles (Reis mit schwarzen Bohnen)
21. Flying Fish
Merluza in Weinblättern
aromatisiert mit Ingwer, Koriander und Knoblauch
dazu Nussreis und Beilagensalat
22. Jambalaya
Typisch scharfer Eintopf mit karibischen Gewürzen
Reis, Hähnchenbruststreifen und Chorizo ^{2,4,3,11}
23. Cazuela de pollo
Hähnchenpfanne mit Gemüse in leichter
Tomatensahnesauce überbacken mit würzigem Käse
dazu knuspriges Baguette ^{3,4}
24. ¿ Pollo o Diablo ?
Hähnchenbrustfilet in feuriger Schoko-Chilisauce
mit Mandeln, Knoblauch und Zimt,
garniert mit Sesam dazu hausgemachte Skins
25. Cazuela de Habana
Spicy Chicken mit Zucchini und Bananen
in pikanter Kokos-Currysauce
in der Pfanne serviert ^{4,3}
26. Guadeloupe
Geschmortes vom Rind mit Nelke, Ingwer, Kümmel
und Süßkartoffeln dazu Reis ^{1,4 11}
27. Costa Rica
½ frische Ananas gefüllt mit
gebratenen Hähnchenbruststreifen, Yucca,
Plátanos, Gemüse mit einem Hauch
von Zitronengras und Reis ⁴
28. 1 Kilo Gambas
mit Baguette und kleinem Salat ^{1,3}
29. Caiman Island
Alligatorsteak mariniert in Ingwer, Cajun, Whiskey,
Lemongras dazu Yuccasticks
und arroz con frijoles ⁴
30. Caribbean Dream
für 2 Personen
gegrilltes Seezungen, Steinbeißer und Merluzafilet
mit Yukka-Sticks & Plátano
dazu Salat mit Mangovinaigrette ^{1,2,3}

PLATOS DE TAPAS

31. Fingerfoodplatte
Calamares, Fleischbällchen,
Chicken Nuggets, Krebsfleischkeulen, Skins
mit Sour Cream oder Sweet-Chilisauce ^{1,4,8,11}
32. Plato de Tapas Vegetarianas
eingelegte und gefüllte Oliven
Cohiba con Queso
mit Feta gefüllte Teigröllchen
geröstete Salzmandeln
Anti Pasti
Tortilla Española
eingelegte Peperoni
getrocknete und eingelegte Tomaten ^{2,3}
33. Plato de Tapas Variadas
Chorizo span. Paprikawurst
Serranoschinken
eingelegter Fetakäse
Datteln im Speckmantel
Anti Pasti
eingelegte und gefüllte Oliven ^{1,2,4,3,11}
34. klein
groß
35. Plato de Tapas Pescado
Shrimpsspieß
Calamaris a la romana
Krebsfleischkeulen
Sepiaspieß
Gambas
eingelegte und gefüllte Oliven
Skins
Aioli ^{1,4}
36. klein
groß
37. Plato „Caliente“ für 2 Personen
mit einer Flasche Wein ^{1,2,3,4,11}

1. mit Farbstoff(en), 2. mit Konservierungsstoff(en), 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker(n),
5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig,
10. chininhaltig, 11. gewachst, 12. mit Taurin, 13. enthält eine Phenylalaninquelle, 14. mit Süßungsmittel