



Café *Sol Latino*

hochwertiger Kaffee
und
leckere Speisen
aus Lateinamerika

Café Sol Latino, Schleißheimer Straße 187a, 80797 München

Haltestelle: Ackermannstraße Trambahn 27, Buslinie 144

Tel: 089/ 36092545 Handy: +49 15120056110

cafesollatino@hotmail.com - cafe-sol-latino.webnode.com

Facebook: CAFÉ SOL Latino

WARME GETRÄNKE

*All unsere Kaffeegetränke werden mit kolumbianischem Bio-Kaffee zubereitet.
Unser Kakao und Tees sind ebenfalls bio.
Bei Wunsch verwenden wir laktosefreie Milch.*

- | | | | |
|-----------------------------|--------|--------------------------------|--------------------------------|
| - Espresso (9) | 2,90 € | doppelt | 4,50 € |
| - Espresso Macchiato (1, 9) | 3,60 € | doppelt | 4,90 € |
| - Americano (9) | 4,50 € | | |
| - Tasse Kaffee schwarz (9) | 4,00 € | groß | 4,80 € |
| - Cappuccino (1, 9) | 4,30 € | groß | 5,90 € |
| - Milchkaffee (1, 9) | 4,10 € | groß | 5,80 € |
| - Latte Macchiato (1, 9) | 4,90 € | | |
| - Aguapanela | 6,30 € | (heißer Zuckerrohrsafi) | mit Limettensaft 7,50 € |
| - Bio-Heiße Schokolade (1) | 8,40 € | (100% Kakao aus Lateinamerika) | |
| - Bio-Tee (9) | 4,90 € | | |

(zur Auswahl: Grüntee, Schwarztee, Fenchel, Kamille, Früchte, Pfefferminze)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Mineralwasser mit / oder ohne Kohlensäure
(Flasche 0,5 l) 4,50 € / (Flasche 0,75 l) 5,90 € / (Flasche 1,0 l) 6,90 €
- Bio-Saft (0,5 l) 5,95 € (**zur Auswahl:** Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft)
- Bio-Schorle (0,5 l) 5,80 € (**zur Auswahl:** Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft)
- Frisch gepresste Limetten-Limonade mit Mineralwasser,
Eiswürfeln und braunem Rohrzucker (0,4 l) 9,90 €
- Kolumbianische Softdrinks: Pony Malta (1, 2, 10) (süßes Malzgetränk) (0,3 l) 4,95 €
Colombiana (1, 2, 10) (oranges Cola) (0,5 l) 5,70 €
- Cola, Cola ohne Zucker (1, 2, 9, 10) (0,5 l) 4,80 € / Spezi (1, 2, 9, 10) (0,5 l) 4,80 €
- Kalter Kaffee (9) (Glas ungesüßter Filterkaffee mit Eiswürfeln) (0,3 l) 7,20 € / (0,4 l) 7,90 €
- Frappé (1, 9) (süßes Kaltgetränk aus Filterkaffee, Milch und Eiswürfeln) (0,3 l) 8,80 €
- Eiskaffee (1, 9) (kaltes Kaffeegetränk mit Bio-Vanilleeis und Schlagsahne) (0,4 l) 9,90 €
- Eisschokolade (1) (kaltes Kakaogetränk mit Bio-Schokoladeneis und Schlagsahne) (0,4 l) 9,70 €

BIER

- Kolumbianische Biere (A) (0,3 l) 5,40 €
- Refajo (A, 1, 2) (*Helles mit Colombiana*) (0,5 l) 6,90 €
- Helles (A) (0,5 l) 4,90 €
- Radler (A) (0,5 l) 4,70 €
- Michelada (A) (*Helles mit Limettensaft und Salz - bei Wunsch mit Chilisaucе*) (0,5 l) 4,80 €

WEIN

südamerikanische Weine

- Rotwein (J) (0,2 l) 8,80 € / (Flasche 0,75 l) 25,90 €
- Weißwein (J) (0,2 l) 8,80 € / (Flasche 0,75 l) 25,90 €

Weine aus Deutschland, Frankreich, Italien, Österreich

- Rotwein (J) (0,2 l) 7,20 € / (Flasche 0,75 l) 23,90 €
- Weißwein (J) (0,2 l) 7,20 € / (Flasche 0,75 l) 23,90 €
- Weinschorle (J) (0,4 l) 8,80 €

COCKTAILS UND SHOTS

- Cuba Libre (10), (0,3 l) 9,90 € / (Jumbo 0,4 l) 14,40 €
- Caipiriña (10) (0,3 l) 9,90 € / (Jumbo 0,4 l) 14,40 €
- Aguardiente (*kolumbianischer Anisschnaps*) (2 cl) 4,30 € / (4 cl) 5,40 €
- Rum (10) (2 cl) 4,30 € / (4 cl) 5,40 €

SUPPEN UND EINTÖPFE

nur für Buffets, Events oder auf Vorbestellung ab 7 Portionen

- | | |
|---|---------|
| - Caldo de Pollo: kolumbianische Hühnersuppe mit Kartoffeln,
Zwiebeln und Petersilie, dazu gebratener Maisfladen | 10,90 € |
| - Caldo de Res: kolumbianische Rindfleischsuppe mit Kartoffeln, Zwiebeln
und Petersilie, dazu gebratener Maisfladen | 11,80 € |
| - Café Sol Latino-Linseneintopf mit Gemüse, dazu gebratener Maisfladen
und Avocado (vegan) | 18,70 € |

AREPAS, EMPANADAS UND CHORIZO

*Alle Arepas und Empanadas werden serviert mit hausgemachtem:
Avocado-Dip (1, 2, 3, 4) (scharfer Dip aus Avocado, Zwiebeln und Petersilie)
und Aji Criollo (1, 2, 3, 4)
(scharfer Dip aus kleingehackten Tomaten, Zwiebeln und Petersilie)*

- **Arepa con Queso** (1): ein gebratener Maisfladen aus weißem Mais,
gefüllt mit Käse (vegetarisch) 9,80 €
- **Arepa de Chóclo** (1): ein gebratener Maisfladen aus gelbem Süßmais,
gefüllt mit Käse (vegetarisch) 10,60 €
- **Kolumbianische Empanadas:** (Portion = 2 Stück) 10,80 €
zwei große Maistaschen aus gelbem Maismehl, gefüllt mit Rindfleisch und Kartoffeln
- **Kolumbianische Empanadas ohne Fleisch:** (Portion = 2 Stück) 10,20 €
zwei große Maistaschen aus gelbem Maismehl, gefüllt mit Gemüse und Kartoffeln
- **Chorizo con Arepa** (8): zwei Bratwürste mit gebratenem Maisfladen 10,60 €

HAUPTGERICHTE

- **Bandeja Paisa** (M, 8): *(solange der Vorrat reicht)* 32,40 €
Kolumbianisches Gericht aus roten Bohnen, Reis, Rindfleischstreifen, Spiegelei, gebratenem Schweinebauch mit Schwarte, gebratener Bratwurst, Avocado, gebratenem Maisfladen und gebratenen Kochbananen

- **Lechona**: *(bei Gelegenheit, solange der Vorrat reicht)* 29,50 €
kolumbianisches Gericht aus Ferkel, gefüllt mit Schweinefleisch, gelben Erbsen und Gewürzen, serviert mit gebratenem Maisfladen, knuspriger Schwarte und Mais-Pudding

- **Ajíaco**: sämige Hühnersuppe mit kolumbianischen Kartoffeln, Mais und Guascas (*Kräuter*), serviert mit Reis, gebratenem Maisfladen und Avocado 20,70 €

- **Sancocho**: Eintopf mit Fleisch, kolumbianischen Kartoffeln, Maniok und Kochbananen, serviert mit Reis, gebratenem Maisfladen und Avocado 21,60 €

- **Arroz con Pollo**: gebratener Reis gemischt mit Hühnerfleisch, Zwiebeln, Karotten und grünen Erbsen, serviert mit gebratenem Maisfladen und Avocado 19,90 €

- **Calentado** (M): Gericht aus roten Bohnen gemischt mit Reis, serviert mit Spiegelei, gebratenem Maisfladen und Avocado (*optional vegetarisch*) 19,80 €

- **Chili con Carne** (1, 2, 3, 4): scharfes Gericht aus roten Bohnen, Rinderhackfleisch und Tomatenpüree, serviert mit gebratenem Maisfladen und Avocado 19,60 €

- **Chili sin Carne** (1, 2, 3, 4): scharfes Gericht aus roten Bohnen, Tomatenpüree, Karotten und Zwiebeln (*vegetarisch / vegan*), dazu gebratener Maisfladen und Avocado 18,70 €

- **Tamal** (M) (*typisch aus der kolumbianischen Region Tolima*):
in Bananenblättern eingewickeltes und gekochtes Gericht mit Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Reis, gelben Erbsen, Karotten und Kartoffeln, serviert mit gebratenem Maisfladen und einem hartgekochten Ei 22,80 €

- **Tamal** (M): vegetarisch mit Ei / vegan mit Avocado (*beides mit Maisfladen*) 20,90 €

SPEZIELLE GERICHTE

Nur für Buffets, Events oder auf Vorbestellung ab 7 Portionen

- **Carne estofada / sudada:** geschmortes Rindfleisch mit Kartoffeln, Maniok, Karotten und Zwiebeln, serviert mit Reis, gebratenem Maisfladen und Avocado 27,00 €
- **Pollo sudado:** gekochte Hähnchenschenkel mit Kartoffeln, Maniok, Karotten und Zwiebeln, serviert mit Reis, gebratenem Maisfladen und Avocado 24,30 €
- **Mondongo:** Eintopf mit Kutteln, Rindfleisch, kolumbianischen Kartoffeln, Maniok und Arakacha, serviert mit Reis, gebratenem Maisfladen und Avocado 20,80 €

NACHSPEISEN

Nur für Buffets, Events oder auf Vorbestellung

- **Arroz con leche** (1): warmer Milchreis, auf Wunsch mit gemahlenem Zimt *und / oder* Rosinen 8,40 €
 - **Brevas con Arequipe** (1): kolumbianisches Dessert aus in Sirup eingelegten Feigen mit Karamellcreme 9,30 €
 - **Mazamorra** (1): kolumbianische cremige und warme Maissuppe mit Milch, serviert mit Panela (*pulverisierter Rohrzucker*) und Bocado (*Guavenpaste*) 10,20 €
- **Hausgemachte Torten** (A, H, I, L, M, 1, 9): 5,10 € Stück
- **Hausgemachter Kuchen** (A, H, I, L, M, 1, 9): 4,90 € Stück

VERSCHIEDENES

- Buñuelo (1, M): (*kolumbianische Bällchen aus Maniok-, Maismehl und Käse*) 4,50 € Stück
- Pandebono (1): 4,00 € Stück / gefüllt mit Guavenpaste 4,50 € Stück
(*kolumbianisches Brötchen aus Maniok-, Maismehl und Käse*)

werden nur gelegentlich angeboten

- Portion Reis: 3,90 €
- Spiegelei *oder* gekochtes Ei (M): 3,40 €
- Portion Avocado: 3,90 €
- Mini-Arepa (*kleiner gebratener Maisfladen*): 2,80 € Stück
- Portion Avocado-Dip (1, 2, 3, 4) *oder* Ají Criollo (1, 2, 3, 4) (*scharfe Soßen*): 2,90 €
- Portion Plátano (*gebratene Kochbananen*): 7,20 €
- Portion Chicharrón (*gebratener Schweinebauch mit Arepa*): 10,80 €
- Portion Yuca (*gebratene Maniok-Sticks*): 8,20 €

ALLERGENKENNZEICHNUNG:

- A:** glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B:** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C:** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D:** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E:** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F:** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G:** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H:** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I:** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- J:** Schwefeldioxid / Sulphite
mit einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂
- K:** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L:** Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queensland-Nüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- M:** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N:** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE:

- 1** Farbstoff
- 2** Konservierungsstoff
- 3** Antioxidationsmittel
- 4** Geschmacksverstärker
- 5** geschwefelt
- 6** geschwärzt
- 7** Phosphat
- 8** Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9** koffeinhaltig
- 10** chininhaltig
- 11** Süßungsmittel
- 12** gewachst